

Masalamagic

Niru Kumra er et krydder i tilværelsen, bokstavelig talt. Med sin sjarm, entusiasme og kyndige veiledning får hun selv de sarteste ganer til å våge seg ut i en ukjent kulinarisk verden – for å bli der. Masalamagic! Sim–sala- bim!

Tekst: Inger Lise Welhaven Foto: Richard Hauglin

Oslo **Man blir det** man spiser. Man spiser for å leve. Møter uten mat er utenkelig. Besøk uten mat enda mer absurd. Med den sentrale posisjonen som måltidet har i hindusimens India er det kanskje ikke så rart at Niru Kumra, født i Punjab og oppvokst i Fredrikstad, helt fra barnsben av har delt sine landsmenns interesse for matlaging. Og det var slett ikke pølse med lompe som var lille Nirus favoritt.

– Jeg elsket auberginemousse. Men *det* var ikke lett å få tak i auberginer i Norge på 70- og 80-tallet. Derfor ba jeg alltid om å få auberginemousse når vi reiste til India på ferie. Jeg kunne spise det hver dag! I 1988 flyttet jeg til Oslo, og plutselig var det innvandrerbutikker og eksotiske grønnsaker overalt. Dette er en utvikling jeg ikke helt har klart å formidle videre til slektningene i India, som den dag i dag, uten unntak, serverer meg auberginemousse når vi er på besøk. Jeg er så lei auberginer, utbryter Niru og himler med øynene.

Gamle myter overbord

Vi sitter med hver vår tekopp i et nyoppusset og trivelig lokale i Helgesens gate, ikke langt fra Carl Berners plass. For en gjennomsnitts-

normann, oppvokst på kjøttkaker og fiskegrateng, er det bare å innrømme at begrepet auberginemousse er totalt ukjent. Men så har heller aldri indisk mat vært undertegnetes store favoritt. Vissheten om at all mat fra dette landet er så forferdelig sterk, var årsaken til at jeg, godt og vel halvveis i livet, kun hadde ett eneste besøk på indisk restaurant å se tilbake på. Helt til gårsdagens temakveld hos Niru Kumra, hvor myten om den sterke maten raskt ble kastet overbord. En etter en gikk de eksotiske rettene ned på høykant. Og fortsatt har jeg smaksøkene i behold!

Livet på Østsidan

Nirus far er født i Peshawar i Pakistan, den gang en del av India. Da Pakistan senere ble egen stat, flyktet han over til India i nord. I en alder av 31 år fikk han, i henhold til vanlig skikk og bruk på den tiden, se et bilde av sin kommende brud, og så var ekteskapet et faktum.

Den nystiftede familien bosatte seg i en forstad til Dehli, og mens moren tok seg av den stadig økende ungeflokken, bygget faren seg opp som contractor innenfor byggebransjen. Før han i 1973 fulgte fotsporene til en kamerat helt til Norge, og jobb på Mongstad. ▶▶

En energisk Niru Kumra lærer villig bort sine trylletriks til deltakerne, som denne kvelden teller hele syv ulike nasjonaliteter.

Niru Kumra

Alder: 38 år.

Født: i Punjab nord i India, Kom til Norge og Fredrikstad i 1977.

Aktuell: Nirus Masalamagic som tilbyr kurs og temakvelder med indisk mat på menyen.

Reisemål: Foruten India; Gran Canaria.

Sivil status: Gift med Sunil, tre barn.

Ni år gammel fulgte Niru etter sammen med moren, to brødre og en lillesøster. Da hadde arbeidsmarkedet ført faren til Fredrikstad og Norsk Porselensfabrikk. I to-mannsboligen på Østsiden artet livet seg som for de fleste andre norske familier. For Niru, som til tross for sitt indiske opphav aldri følte seg annerledes enn sine norske venner, betydde det skole på dagtid og fritidsaktiviteter på kveldene.

– Jeg prøvde meg på både håndball og svømming, men det var liksom ikke min greie. Derimot stortrivdes jeg på kjøkkenet. Som syvåring i India begynte jeg å lage te – noe som innebærer litt mer enn den norske koppen med varmt vann og tepose. Først skal vannet kokes opp, så tilsettes krydder og løs te, og til slutt akkurat passe med melk – før alt kokes opp på nytt.

– Etter hvert utvidet jeg repertoaret, og 12 år gammel laget jeg min første middag. Som oftest laget jeg maten på egen hånd, uten å si noe til mamma. Hun trodde de lekre smaksprøvene som stod i kjøleskapet var en gave fra naboen, forteller Niru. Siden det er indisk tradisjon å sende smaksprøver til naboer når man har laget noe ekstra godt, ble ikke hemmeligheten avslørt før flere år seinere.

Flink pike

Den tidlige kjøkkendebuten til tross, barnsdomsdrømmen om å bli kokk ble ikke bifalt av verken mamma eller pappa. Læreren syntes heller ikke det var noen god ide.

– Jeg var skoleflink, og hadde aldri noe problem med det norske språket. Siden ut-



– Det er fra kursdeltakere jeg får nye ideer og inspirasjon, forteller Niru.

På oppfordring fra en gruppe interesserte foreldre på Steinerskolen i Lørenskog, holdt hun i stedet sitt første matlagingskurs.

dannelsesnivået i India er gjennomgående høyt for både jenter og gutter, var det naturlig at foreldrene mine ønsket at jeg fikk meg en “skikkelig” utdanning, forklarer hun.

Etter to år med økonomiske studier ved Østfold Distriktshøyskole i Halden, traff hun mannen i sitt liv – på en flyplass.

– Jeg hadde vært på ferie i India, og storebroren min skulle hente meg på Fornebu. Mens han ventet ble han kjent med Sunil, som skulle hente svogeren sin. Jeg hilste så vidt på han før vi dro hver vår vei. Litt senere traff vi hverandre igjen gjennom felles

kjente. Snart var vi forlovet, og ett år etter at vi traff hverandre for første gang var vi gift! ler Niru.

Oppover stigen

Så kom barna og tidsklemma. I løpet av tre år ble sønnen Ayush og datteren Aditi født. Ved siden av jobben i Kirke- utdannings- og forskningsdepartementet var det kveldsstudier på BI, og de store fritidsproblemene hersket verken for Niru eller Sunil, som var IT-rådgiver i Sosial- og helsedepartementet.

Permisjonsåret som fulgte da datteren Amisha kom til verden i 2000, brakte ▶▶

annonse

annonse

store omveltninger og helsemessige utfordringer i Niru liv, og tanken på å gå tilbake til jobben som prosjektleder i Agresso ble uholdbar. På oppfordring fra en gruppe interesserte foreldre på Steinerskolen i Lørenskog, hvor familien nå bodde, holdt hun i stedet sitt første matlagingskurs. Og dermed begynte den berømte snøballen å rulle.

– Jeg tror på skjebnen, og at det er en mening med alt som skjer både med deg og rundt deg, sier Niru og tar et godt tak rundt tekopp nummer tre denne morgenen. Denne vissheten var oppklarende og bevisstgjørende når valget skulle tas, understreker hun. Imidlertid måtte det en drømmetyder til før hun våget å satse fullt og helt på sin store lidenskap.

Ut av skapet

– Om natten ble jeg stadig oppsøkt av den samme drømmen: Jeg åpnet et skap, og der sto det en glasskrukke med navnet mitt på. Jeg har alltid vært interessert i psykologi og gikk til en drømmetyder for å høre hva dette kunne symbolisere. Hun sa at jeg måtte ut av skapet. Krukken symboliserte kvinnekroppen. Jeg måtte få ut min egen kraft. Det kunne bare bety at det var på tide å gjøre det jeg alltid har hatt lyst til – å lage mat!

Etter det første kurset på Steinerskolen fulgte flere matlagingskurs i leide lokaler på Jordal skole i Oslo.

– Ingenting er så sammensveisende som å lage mat i fellesskap, for deretter å sette seg ned rundt et hyggelig bord og spise sammen etterpå. Dette ville jeg formidle. Jeg hadde hele konseptet klart i hodet; matlagingskurs, temakvelder, nettbutikk og kick-off. Men hvordan skulle jeg få det frem og ut?

Jeg hadde ikke penger til annonsering, men Sunil hjalp meg med å sette opp en egen hjemmeside, slik at jeg traff alle som søkte på indisk mat. Da jeg etablerte Masalamagic sendte jeg ut en pressemelding og ble invitert til God Morgen Norge og Wenches kjøkken. Snøballen rullet stadig forttere.



– Ingenting er så sammensveisende som å lage mat i fellesskap, for deretter å sette seg ned rundt et hyggelig bord og spise sammen etterpå, mener Niru.



Nå føler hun seg imidlertid trygg på at beslutningen om å hoppe av den tradisjonelle karrierestigen var den rette.

Det ble omtale i Norsk Ukeblad, Migrapolis på NRK, og egen kokebok. For "Indisk mat på norske fat" ble forfatteren belønnet med terningkast 6.

– Det er fra kurdeltakerne jeg får ideer og inspirasjon. For kort tid siden ble det arrangert temakveld for et jentenettverk, og i fjor holdt vi et utdrikningslag hvor hovedpersonen ble kledd ut som en indisk brud. Det var en opplevelse hun garantert aldri vil

glemme, forteller Niru ivrig, og ørlite stolt. På vei ut døren blir vi hviskende innviet i siste nytt; Niru har nettopp fått en forespørsel om å være reiseleder på en tidagers tur til Nord-India, med blant annet Delhi, Jaipur og Agra på programmet. Det har hun takket ja til. Dessuten vil hun skrive flere bøker, og bruke sine egne erfaringer til å utvikle mer spennende ferdigmat. Masalamagics grunnlegger er neimen ikke redd for nye utfordringer. ■