

# ESCAPE



## PROGRAM: I ARNE BRIMIS RIKE

🍴 2 frokoster, 1 lunsj og 2 middager inkludert

Dag 1

### Ankomst Lom

Lom Bryggeri og Brimibue

🍴 Middag

Velkommen til Gudbrandsdalen og Arne Brimis rike! Denne turen starter i Lom, det er derfor opp til hver enkelt å ta seg hit i god tid før kl. 17 første dag.

Ankom Lom med egen bil eller nyt turen om bord på Vy Express. Fra Oslo har Vy Express avganger flere ganger daglig. Kontakt oss gjerne om du ønsker anbefaling ift. buss og avganger.

---

Programmet sist oppdatert 29. oktober 2020, 11:36

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:

<https://escape.no/reiser/opplevelser-og-gourmetmat-i-arne-brimis-rike/>

Innsjekk på Fossheim hotell i Lom. Familien Garmo startet i 1897 en skystasjon som senere skulle utvikle seg til å bli nettopp Fossheim Hotell. Når du kjører gjennom nasjonalparklandsbyen Lom, er hotellet lett å få øye på. Inne på Fossheim sitter historiene i veggene, og de eldgamle tradisjonene er godt tatt vare på.

Kl. 17. 30 blir vi hentet og kjørt til Grjotheim gard, hvor Lom Bryggeri har bryggeriet sitt. Lom og Gudbrandsdalen har lange tradisjoner med ølbrygging, og i dag skal vi få smake fire av øltypene Lom Bryggeri produserer. Lom bryggeri lager øl under merkevaren Lomb, og brygger lagerøl som i størst mulig grad skal ha lokal tilknytning enten det gjeld bruk av råvarer, historie eller geografi.


Litt senere på kvelden setter vi kursen mot sentrum av Lom og BrimiBue. Her skal vi nyte en 4-retters middag, og få smaken av hva neste dag kan by på. Her serveres norsk tradisjonsmat, og matkulturen på BrimiBue er opparbeidet av erfarne kokker, lærlinger og etter filosofien til Arne Brimi.

På BrimiBue finner du også et lite butikkutsal, hvor du kan kjøpe produkter fra små, lokale matprodusentar, samt Arne Brimi sine kniver, syltetøy og krydder. Her selges også BrimiBue sine egne produkter, som varierer etter sesong.

Dag 2

## En hel dag med gourmet og tradisjoner

Matkurs, bålunsj, vinkurs og Vianvang

 Frokost, lunsj, middag

Vi starter dagen med en god frokost på Fossheim. Hotellet er kjent for god mat – Arne Brimi startet her som ung kokk i 1978. Han var kjøkkensjef her i 25 år og Kristoffer Hovland har nå tatt over etter ham. Hovland var på kokkelandslaget i to perioder og ble kåret til Årets Kjøkkensjef i 2004.

Etter frokost møter vi Hovland til et matkurs. Med utgangspunkt i gode råvarer blir du inspirert og lærer mer om «den gode og opphavelige smaken». Et inspirerende kurs! Hør mer om lokale råvarer, hvordan disse tilberedes og se hvordan gourmetmat trylles fram her i Lom. Ta med ideene fra kurset hjem og del de med familie, venner eller kollegaer! (Dette er ikke et deltakende kurs)

Til lunsj setter vi kursen mot Brimiskogen – her er det opparbeidet et utekjøkken med et lite amfi. I amfiet sitter vi meg god utsikt og ser på kokken (hvem dette blir informeres det om nærmere ankomst) som tilbereder en nydelig 3-retters bål-lunsj, mens han deler kunnskap om maten som blir servert, og selvfølgelig noen gode skrønerhistorier.

Vi har lært mye i dag, men er langt fra ferdige – Even Brimi inviterer til vinkurs! Even er Arne Brimis sønn, og er utdannet sommelier ved Kulinarisk Akademi. Han er vinkelner og servitør på Vianvang, og vil med sin brede kunnskap innen faget lære fra seg hva du skal

fokusere på når det gjelder å nyte og servere vin, om dyrking av vinranker og hva dyrking har å si for smaken av vinen. Dette blir interessant!

Til middag setter vi kursen mot Vianvang. Vianvang er Arne Brimi sin drøm, og startet med det første spadetaket i 1998. Navnet Vianvang er det gamle nålevende ordet i fjellet for blomsten Fjelldrønning/Bergfrue. Fjelldrønninga til Arne Brimi ble altså Vianvang.

Alle besøkende må komme gående til gårds. De 500 meterne du må gå, gjør at du blir akkurat passe sulten og tørst når du setter føttene dine inn på gårdstunet. Her blir vi ønsket velkommen av Arne, før du får et stettglass i den ene hånda og en liten smak fra fjellet i den andre. Arne forteller litt om hvordan Vianvang ble til, og ideologien bak det hele.

Inne blir vi møtt med fyr på peisen, og benker og bord som bugner av fingermat som vil vekke smakslokene til enhver gane. Vi smaker litt på alt, før vi setter oss til bords og matserveringen tar til for fult. Det blir forret, så hovedrett som vanligvis er én rett av fisk og én av kjøtt. Husk å holde av litt plass til desserten og osten som kommer etterpå, for her venter det mye godt! Underveis under måltidet vil Arne fortelle om hva vi får servert, hvordan det ble laget, og tanken bak hver rett. Han vil også gå rundt og be oss alle med ned i vinkjelleren sin.

Like før midnatt takker Arne for besøket, og ønsker oss god tur tilbake til Lom og Fossheim.

Dag 3

## Frokost og avreise

Takk for turen!

 Frokost

Vi setter kursen hvert til vårt, etter en god frokost ved Fossheim hotell. Eller kanskje er vi fortsatt mette etter gårsdagen?

Bagasjen er fylt med gode historier, ny kunnskap om norsk mat og råvarer – og vi er ganske sikre på at munnvikene peker godt oppover idet du forlater Fossheim.

Selv om turen er over vil vi likevel anbefale noen stopp i Lom før du setter kursen hjemover. Kjøp med deg lunsj fra Lom bakeri, om du blir til kvelden serveres de også nydelig pizza her. Lom stavkirke er definitivt verdt et besøk, ta også turen til Norsk Fjellsenter om du er nysgjerrig på nasjonalparkane Jotunheimen, Reinheimen og Breheimen. For den spreke kan vi blant annet anbefale en fottur opp til Lomseggen, [se turforslag på ut.no her](https://www.turforslag.no/ut.no/her). Vil du kjøpe med deg litt godsaker hjem anbefales et stopp ved Smak i Lom og utsalget på BrimiBue.