

MOSS

Nr. 1 - oktober 2014
WEBMAGASIN



PASJON

- for italiensk matkultur. Lag italiensk pasta som på Divinum Restaurant

Moss Fashion

- moter i sentrum, til hverdag og høst.
Hva er In akkurat nå?

DANSER MED GITARER

- Portrett-intervju med Gunnar Stordahl fra 4Sound Moss

Spise ute i Moss

- Vi smaker på majestetiske retter hos Le Café i Kongens gate

GLADE KJÆLEDYR

- Sentrum Zoo, eneste fagbutikken for kjæredyr i byen

Skulptor

- små tykke menn og kvinner med store hoder og korte ben

Innhold

OKTOBER 2014



S. 6 *Danser med gitarer*
- intervju med Gunnar Stordahl



S. 10 *Le Café*
- Majestetiske smaker i Kongensgt.



S. 16 *Moss Fashion*
- Hva er In akkurat nå?



S. 40 *Glade kjæledyr*
- Sentrum Zoo, eneste i byen



S. 44 *Skulptor*
- av glede og sjarm



S. 50 *Pasjon*
- for italiensk matkultur

Klikk på punktene i innholdsfortegnelsen, så kommer du direkte til artikkelen.



VIL DU VÆRE SOM ALLE ANDRE, ELLER ER DU NOE HELT SPESIelt, NOE HELT FOR DEG SELV?

Norwegian Design lager nettsider, annonsekampanjer, DMer, brosjyrer, flyers og annet du trenger til trykking. Vi er opptatt av at du skiller deg ut fra konkurrentene dine. For hvis ikke, hvorfor skal da kunden velge akkurat deg?

NOEN OPPLEVELSER GLEMMES ALDRI



**FOSSEN
HOTELL**

Hos Fossen Hotell glemmer du hverdagen.
Vi har ett mål - du skal nyte oppholdet.
Tlf 69 69 69 69 - www.nettadresse.no

DIN NESTE MIDDAG



Moss Fisk og Sjømat

Strandgaten 20, 10-17, tlf 69 69 69 69



comfort Moss Rørleggerforretning as

Mossvegt. 69, 1555 Moss, tlf 69 69 69 69

Fortell oss om hvorfor kundene skal velge deg. Vi kan hjelpe deg med budskapet.

**NORWWWEGIAN
DESIGN**

Høienhaldgt. 1, 1531 Moss
Tlf 9133 0151, post@norwegian-design.no
www.norwegian-design.no

OPPDAGELSE REISE



ENDELIG ER VÅRT FØRSTE WEBMAGASIN UTE

Vi er et radarpar, ektepar, pussige skruer og intense Mosse-entusiaster, vi som står bak Det skjer i Moss Webmagasinet. Vi elsker jo Mosse-området

Se vakker video fra Moss

Og når vi tenker på at vi er godt over 70 000 mennesker som bor i Moss, Rygge, Råde, Våler og Vestby, samt at vi har flyforbindelse til hele verden, ferjeforbindelse til vestsiden av Oslofjorden, ligger midt i mellom Oslo og Sverige, samt er stedet for flere festivaler, store konsertopplevelser, kunstutstillinger, sjørøvershow, stand up show og en masse annet som er verdt å oppleve, så synes vi at du fortjener et hyggelig magasin å lese, i tillegg til alle nyhetskrører i området. Det er plass til oss alle. Her vil du finne stoff om moter, om mat, intervjuer av kjente og ukjente og mye mer - nesten som en oppdagelsesreise.

Ikke rart vi blir mer og mer stolte av å bo i dette området!

God lesning, husk å dele linken med familie og venner.

Sylvia King og Bent Stoa

ANSVARLIGE REDAKTØRER

Vi forsøkte å få til et papirbasert magasin tidligere i år, men det var mye som ikke klaffet den gangen.

Så vi gikk i tenkeboksen og ønsket å finne en helt ny måte å presentere et lekkert magasin for Mosse-folk på.

Etter noen runder gikk vi for denne web-baserte løsningen, som fungerer

utmerket på stasjonære, bærbare og mobile enheter.

Du kan klikke direkte på annonsene for å finne ut mer om annonsøren - og ta kontakt direkte, i tillegg til at du kan se videoer som vi lager i noen av artiklene.

Vi presiserer at dette ikke er enda et nyhetsmedia for Moss, men et livsstils-

magasin for både beboere og turister i vårt supre område.

Vi ønsker våre annonsører til lykke med dagen og våre lesere en god lesning.

På siste side er det et kontaktskjema, som du gjerne kan bruke til å sende oss ris og ros om dette webmagasinet.



Modell på for- og baksiden er Wjenja King, i et antrekk fra Portebello. Foto: Bent Stoa



EpleMoss

NORGES NEST BESTE EPLEMOST

I 2013 ble EpleMoss kåret til Norges nest beste eplemost av Norsk eplefest og Aperitif.

EpleMoss er et naturprodukt fra lokale private hager, helt fri for tilsetningsstoffer.

EpleMoss er perfekt i maten og som et alkoholfritt alternativ, den er også en forfriskende tørstedrikk, full av næringsstoffer kroppen din trenger daglig.

Stolt småskalaprodusenter av dette kortreiste produktet er Fredrik

Tokerød Pettersen og Philip Holte Larsen.

Sjekk ut EpleMoss på Facebook og instagram for oppskrifter og nyheter.

EpleMoss

Haveveien 2, 1531 Moss

Tlf 99 51 69 08 e-post matvogna@gmail.com

Portrettet

Gunnar Stordahl



Danser med gitarer

GUNNAR STORDAHL

MEN MED STERK FORKJÆRLIGHET FOR TANGENTER

Få mennesker har bidratt til at så mange talenter har fått muligheten til å utvikle seg til gode musikere som Gunnar Stordahl fra velkjente 4Sound - Stordahl Musikk i Moss. Og når han har hele musikkmiljøet i Moss flyende i butikken, ja da må han jo ha gjort noe riktig.

TEKST: Sylvia King FOTO: Bent Stoa

Det er alltid like hyggelig å ta turen til Gunnar og Stordahl Musikk og det kan være lurt å ha god tid, for her går skravla lett og tiden fort. Det er tidlig morgen når medarbeider og fast inventar Petter Kviltu slipper oss inn et par minutter på 10. Musikere er nattdyr må vite, så det er ingen vits i å ha åpent fra kl 08 om morgenen.

Det faste inventaret er på plass, og da snakker vi ikke om instrumentene, men instrument-forvalterne, som haster rundt i butikken og ordner ting og tang.

Det er så mye «eye-candy» å få øye på her, blanke fargerike gitarer med design som får det til å bli vått i øyekroken selv for en som ikke spiller på annet enn slurva. Jeg får en umiddelbar trang til å starte band, kan det være atmosfæren tru?

Vi får omsider øye på Gjermund Stordahl, den store sønn, og spør om han har fader'n her. - Joda, «Den

Hellige Ånd» er nede i underetasjen, blir vi spøkefullt informert om. Her er tonen som oftest lekende lett. På vei ned trappa til underetasjen melder titelen til ærverdige «Dovregubbens hall» seg. Datta-tatta-tatata-dattata-dattata...



Gunnar Stordahl møter oss nede i pianoavdelingen og tar oss med inn på pauserommet. Kaffe?

Gunnar er en særdeles likandes kar som alltid har glimt i øyet og et lurt smil. Til tider kan det se ut som om han har noe jøvelskap på gang.

I følge de som kjenner han omtales han som en lun, raus og omsorgsfull person, noe som vi i løpet av dette intervjuet gjerne kan bekrefte.

Vi får plutselig øye på en diger, halvmeter tykk sort dør på endeveggen av det lille overfylte pauserommet. - Det er en safe, konstanterer Gunnar, - det

var en bank i denne bygning før. Gamle DNC, som i dag heter DNB.

Nå er det erverdige bankhvelvet kun et lager med døren på vidt gap.

Det er sikkert mange Mossinger som husker Stordahl Musikk fra tiden i Prinsensgate 19. Nå i 2014 er det 33 år siden Stordahl Musikk startet opp i Prinsensgate. Eller skal man si, videreførte.

Før Gunnar overtok forretningen i 1981 så het forretningen Finn Rolfsmann Musikk AS. Faktisk har forretningen aner helt tilbake til begynnelsen av 60-tallet.

Det er litt av et musikkmiljø som Moss kan skilte med, og det er vel ikke en Mossemusiker som ikke har vært innom og slått av en prat med Gunnar og hans «trostfeller».

I løpet av intervjuet ramler en av dem, Petter Kviltu inn og «skal bare» ha en kopp kaffe. Petter fulgte med på «lasset» da Gunnar overtok Rolfsmann musikk i 1981.

Vi smiler og skravler litt om «Kambo Kor & Camping og lover å komme tilbake med historien om den gjengen der på et senere tidspunkt. En annen ildsjel som er ansatt hos Gunnar er Aleksander Haugland Ormvold, som selv er en del av musikkmiljøet i Moss

Gunnar selv har vært 10 år i bransjen i Oslo før han havnet i Moss og Stordahl Musikk. Der jobbet han for grossistfirmaet Aspheim Flygel og Pian-

osenter. Men den første jobben var hos Yamaha, som startet med instrumenter, men filosofien deres hadde hovedvekt på musikkundervisning, Yamaha musikkole, har røtter helt tilbake til 1971.

- I Japan er nesten alle musikkforretninger basert på undervisning, kan Gunnar fortelle. Her har 4Sound Stordahl holdt den tradisjonen ved hevd og tilbyr Musikkole i Jernbanegata i andre etasje på togstasjonen. Så dersom du har passert området og hørt musikk fra Moss Stasjon, så er det

toner under utvikling i regi av musikkolen.

Det er vel få ting i musikkmiljøet i Moss som Gunnar ikke har hatt fingrene borti, på en eller annen måte. Og som takk for det, fikk han i 2011 Moss kommunes kulturpris sammen med Moss' egen gitarmaker Harald Hougaard. Dette til tross for at Gunnar faktisk ikke bor i Moss, men i Askim. Det sier vel litt om det engasjementet denne mannen har lagt ned og fortsatt bidrar med i Kulturlivet i Moss.

- Vi har jo hele musikkmiljøet i Moss flyende her, ler han og forteller oss at Torgeir, fra Torgeir & Kjendisene omtaler

butikken som «klubbhuset sitt.» - Det er jo et kompliment. Mye av musikkmiljøet er vel sprunget ut fra Kråkereiaret spør vi?

- Ja, og Kråkereiaret er faktisk Norges eldste ungdomsklubb, kan Gunnar informere oss om. Bombrommet i brofundamentet til Rådhusbrua i Moss har blitt benyttet til rockeklubblokale siden 1962.



Gunnar Stordahl liker seg aller best ved piano, keyboard og orgel.

Nå ender man som regel ikke tilfeldig opp med musikk, en har det gjerne i et eller annet gen. Så også med unge herr Stordahl. Far spilte chello, og Gunnar ble sendt på pianoundervisning i ung alder. Og er det noe han kan, så er det dette.

Både gjennom musikkforretningen, men også privat har Gunnar vært aktiv. Vi prøver å fiske ut av ham hva han har holdt på med tidligere gjennom sin musikkkarriere, og kan fortelle at han bl.a. har spilt i en gruppe som kalte seg Soul Circus, som bestod av 4 lokale blåsere.

Han har vært involvert i Klubb1, som er arrangør for lokale artister og som i dag går under Nama Management & Events. Og i følge sikre kilder har han også spilt B 3 Hammond orgel (ref. Jon Lord Deep Purple)

- Gunnar er en rasende god pianospiller men skjuler det godt, forteller en kilde oss. I tillegg har han også traktert orgel i; JJ Jam og Blues Band, et lokalt blues-broders-band i Moss.

Når en har slike musikalske gener så er det ikke fritt for at det føres videre, og sønnen Gjermund, kan Gunnar fortelle, er et multitalent på instrumenter.

- Men han er faktisk utdannet pianostemmer, forteller en stolt far.

Camilla Stordahl, kona til Gjermund er også ansatt i forretningen i tillegg til Gunnars kone Briith. Han forteller at det er damene som holder stedet fra å være en gutteklubb. Det burde sitte flere damer i styrene bortover mener Gunnar. - De sørger for orden!

Camilla er forøvrig utdannet dekoratør. Hun holder orden i forretningen og er ansvarlig for all plakatskriving. - Vi er glade for å ha Camilla her, hun holder oss i ørene.

4Sound - Stordahl Musikk leverer det meste innen instrumenter, P.A og studioutstyr. I tillegg til at de har



Sønnen Gjermund Stordahl viser frem butikkens gjeveste instrument, en Gibson 1957 Les Paul Goldtop

meslagere.

både verksted og utleie. Som om ikke det var nok, så kommer det stadig tilbud om på å ha kjente artister til å spille i lokalene.

I 2012 hadde de selveste Larry Carlton på besøk i underetasjen, hvor det vanligvis foregår. Han er en legende som har skrevet og spilt med mange av 70-talls gruppene.

Og i 2013 var Det Skjer i Moss, så heldige å bli invitert av Gunnar på en eksklusiv demo-konsert i underetasjen til Stordahl Musikk med selveste Mike Mangini, trommisen til Dream Theater og en av verdens beste trom-

Vi kan avslutningsvis konkludere med at den 64 år gamle Gunnar Stordahl i over 30 år har vært og fortsatt driver en samlende institusjon gjennom sin lidenskap for musikk og instrumenter og ikke minst alle de håpefulle og talentfulle musikerne han tiltrekker seg. Og håper vi han puste lettet ut over at når Gunnar en dag finner ut at nok er nok, så er arvtageren allerede på plass. Eller hva sier du Gjermund?

4sound.no



Le Café

- majestetisk i Kongens gate

Hva skjuler seg egentlig bak fasaden til den lille restauranten med det fransk-klingende navnet Le Café? De åpnet dørene ut mot Kongens gate i sommer, men kan også by på en romslig bakgård med «fransk åpning», noe driverne har store planer for neste sesong.

TEKST: Sylvia King FOTO: Bent Stoa

Innenfor dørene finner vi en bitteliten kafè med bare fire bord og ni sitteplasser, men som likevel kan presentere en raus og variert meny i franskinspirerte omgivelser. Det nærmer seg stengetid og vi tilbys en kopp kaffe og slår oss ned ved ett av de fire bordene det er plass til i det lille lokalet. Den 28 år gamle eieren og kokken Karolis Cacaitis forsvinner inn på kjøkkenet for å tilberede et par retter som skal avbildes i artikkelen.

Den første retten ankommer og presenteres som en kremet gresskarsuppe med et dryss av parmesan og ristede gresskarkjerner. Ved siden av serveres et stykke ristet brød med en raus porsjon urtesmør. Han liker å lage forskjellige urtesmør til brødet som serveres til de ulike rettene. En idé vi garantert skal benytte av oss for fremtiden i egen matlaging. Suppen smakte helt nydelig og anbefales på det varmeste. Han forteller oss at han er glad i å bruke sesongvarer og tiden for gresskar er nå. Mens vi koste oss med suppen har Karolis vært inne på kjøkkenet og tilberedet en torskerett. Vi får servert et nydelig stykke stekt torsk med sprøtt skinn

på en seng av båtpoteter, rosenkål og et dryss av kapers med stekesmøret som saus. Vi lurte på hvorfor vi ikke spiser mer torsk, så godt som det smaker. Spesielt nå som laksen er sykemeldt.

Karolis setter seg ned sammen med oss og forteller at han med tiden har lyst til å innføre mer fisk og gå stadig mer bort fra rødt kjøtt. Vi snakker sammen

om den lange norske kysten og mørketiden med mangel på D-vitaminer her oppe i nord og hvordan naturen har sørget for rikelig av fisk til oss nordmenn for å sørge for et godt lager av det vitaminet.

Den lille franskinspirerte restauranten åpnet dørene den 18. juni, rett

før ferien. - Vi hadde en del gjester i starten, men så dabbet det av i ferien. Med den ekstremt varme sommeren er det ikke bare Le Café som har slitt litt med omsetningen kan vi forsikre.

Det hele startet egentlig mest som et take-away konsept, forteller han, men flere av kundene ønsket å sitte inne i lokalet å spise. De har fortsatt både take-away og catering, men nå i tillegg til





Gresskarsuppe med parmesan-ost, ristet brød og hjemmelaget urtesmør

kafèdriften.

Det krever mot å starte opp et lite spisested i denne bygata. Kongens gate, et gatenavn som bærer preg av å være aktiv og staselig og ikke helt uten grunn. Opprinnelig var denne gaten nemlig selveste kongeveien mellom København og Christiania og senere en av byens hovedgater og som har yret av liv. Men med moderne tider har kjøpesenterne blitt samlepunkter for flere butikker, og mange bygater lider under «effektivitetstrollet» og kravet om parkeringsplasser i umiddelbar nærhet. Med flere tomme lokaler nedover gaten er det i alle fall gledelig at noen tør å satse og skape liv i Kongens gate igjen.

Til tross for at Karolis er innflytter fra den mellomstore kystbyen Klaipeda i Litauen, imponerer han med å fortelle oss en artig liten historie om hvorfor alle husene i gaten er bygget i mur. Murhusene i

Kongens gate er nemlig et resultat av en «murtvang» som ble lovpålagt på grunn av brannfaren etter flere store branner sent på 1800-tallet.

Av sine 28 år har Karolis Cacaitis hele 14 års erfaring som kokk. Han er som nevnt fra Litauen men når venner spør om han kan lage litauisk mat, så svarer han kontant; - Nei, det kan jeg ikke!

Men, du er fra Litauen og bor i Norge, hvorfor fransk?

- Vel, jeg er fransk-trent, derfor ble det fransk. Dessuten liker jeg det franske kjøkken, maten er enkel, smakfull og ikke behandlet i stykker. Restauranten er egentlig ikke en Fransk restaurant i så måte, kan han fortelle, den er snarere Fransk-inspirert, og kreativ. Karolis sier at han liker å gjøre små spennende vridninger på de tradisjonelle rettene, være



Pannestekt torsk med rosenkål, båtpoteter og urtesmør med kapers

kreativ med maten - på en god måte.

- I tillegg så elsker jeg Frankrike, smiler han. - Ser dere bildene som henger på veggene her, fra Frankrike? - De er det kona mi som har tatt. Hun er en god fotograf. - Vi har hatt folk her som lurer på hvor de er å få kjøpt, sier han med en kjærlig stolthet i stemmen.

Det er virkelig et lun atmosfære i det lille lokalet og vi kan ikke unngå å legge merke til den flotte og nostalgiske avis-veggen som går i en arkitektonisk bue fra inngangsdøren og innover i lokalet og delvis bak disken. Avisene kommer fra en eldre dame i Drøbak, kan Karolis fortelle. De satte inn en annonse på Finn.no hvor de gjerne ville kjøpe gamle aviser og damen fra Drøbak svarte på annonsen. Da hun hørte om prosjektet så ville hun ikke høre snakk om betaling og donerte alle avisene til

Le Café. Avisene ble funnet i veggene som isolasjon etter en oppussing av et gammelt hus. Artig er det at et av forsidene er fra en gammel mosseavis.

De har også laget mye av interiøret selv. Han forteller at far og bestefar var veldig hendige, og at ting er dyrt. Da er det greit å kunne spare inn på utgiftene uten at det går utover kvaliteten på helheten. Høyt oppe på veggene over disken er en artig klokke av ulike gamle, men nøye utvalgte kaffekopper. Bordene har Karolis selv laget av en lang bordplate, og de solide bordbeina er kjøpt og monterte. Ved nærmere ettersyn ser vi at lampene over bordene, er kreativt laget av et knippe spiseskjeer. Gardinene er sydd av kona Julija.

Han og kona Julija bor i Son, men de møttes i hjembyen Klaipeda i Litauen hvor de gikk i samme klasse på barneskolen.

Etter skolen kom de bort fra hverandre noen år og møttes tilfeldigvis igjen da han utdannet seg til kokk ved Westminster Kingsway universitetet i England. Julija var også i England og fant Karolis igjen på Facebook. Hun ville veldig gjerne at han skulle vise henne London ettersom han allerede hadde bodd der i 6 år. Når de møttes igjen fortalte Julija at Karolis hadde vært hennes første kjærlighet på barne-skolen. De var 2 år i England sammen, før de flyttet til Norge. Hvorfor det ble akkurat Norge, kan han fortelle, er fordi han elsker vinter og snø og å stå på ski.

Kona Julija er motedesigner og fotograf. Hun jobber for tiden i nabo-lokalet hos frisørsalongen der som negledesigner. De har ikke barn, enda. Men vil nok bli det etter hvert. -Jeg er 28 nå, så...

En spennende høst med omgjøring og re-åpning.

Karolis er spent på høsten, og de har lagt noen nye planer. - Vi ønsker å variere på menyen med jevne mellomrom. Men noen retter vil vi nok beholde. De forsøkte å ta bort Cæsar-salaten, men måtte pent sette den opp igjen. Tradisjonelle retter som Fransk Løksuppe og andre supper vil være faste innslag som vil komme og gå. Det vil alltid være en eller annen spennende suppe på menyen. Følger du Le Cafè på Facebook så får du informasjon om nye retter hele tiden.

Mellom den 15. og 18. oktober stenger kafèen i noen dager for omgjøring. - Vi skal bl.a. flytte hele disken lengre inn i lokalet og lage et familie-bord med 5 plasser foran den buede vegg med avisene. Det blir også et bord for én i vinduet rett innenfor døren. Der sitter ofte de som har bestilt take-way mens de venter. Nå står bare et av for-tausbordene der inntil videre. De 9 plassene inne øker altså til 15 etter omgjøring.

Vi åpner igjen med helt ny meny og med øl- og vin-rettigheter. Da skal de også holde litt lengre åpne fredag og lørdag. Åpningstidene blir endret til 9-15 på hverdager(mandag til torsdag) og 09-22 i helger (fredag og lørdag) Det blir i tillegg dempet belysning og koseligere miljø i helgene. Søndag holder de stengt. Én hviledag må de ha til familieliv.

Etter omgjøringen blir det også introdusert en ny høstmeny med virkning fra re-åpningsdato den 19. oktober. På menyen vil de ha sopp-suppe, laksetartar, rødbetesalat med chevre og honningdressing, Pølser med potetpuré og rødvinsaus, dagens fiskerett, ulike fiskeretter og Cæsarsalaten. Dessertene blir Creme Brulèe og dagens kake!



En av de stilige lampene som er laget av bl.a. skjær.

Uteplassen i bakgården vil være åpen bare om sommeren, sesongen over for denne gang. Neste sommer har de planer om å kjøre et fast musikkinnslag hver lørdag. - Vi skal bygge en tett treport som holder trafikkstøyen ute.

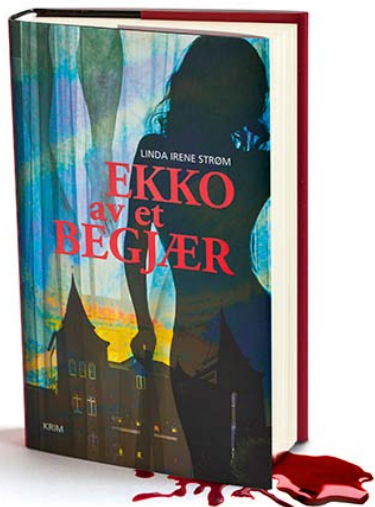
- Jeg drømmer også om en Jospere Grill, sier Karolis med entusiasme i blikket og forklarer ivrig at det er en innendørs grill og som krever at kokken kjenner maten og matlaging godt. Det er ikke en ovn hvor en kan sette biffen inn og slå på en timer, så er den ferdig. Dette handler om temperaturer og opplæring i bruk av denne ovnen. Karolis har opplæring på denne grillen og har veldig lyst på en her. - Vi får se, sier han drømmende.

Uansett gleder vi oss til fortsettelsen og ønsker dem lykke til i den videre driften av kafèen. Vi håper mange Mossinger finner veien til Kongensgate 28.

BØR IKKE LESES OM KVELDEN

særlig til hverdags, da nattesøvnen kan bli forstyrret

Annonse



Boken er rett og slett vanskelig å legge fra seg.

Ekko av et begjær er den første boken om Line Ridder Sand. Hun er eier av Galleri Ridder i Oslo, og er en av Norges dyktigste kunsthistorikere.

Boken forteller hva makt, penger og besettende lidenskap kan medføre. Bjarne Holt – finansmann, skjørtejeger og musiker blir funnet hengt på Hotell Refsnes Gods. Har han tatt sitt eget liv, eller er det hans kyniske forretningsdrift, misunnelse eller sjalusi som er motivet for et eventuelt drap?

Line lever i et godt og harmonisk ekteskap med Erlend Sand, statssekretær i Utenriksdepartementet. Bjarnes inntreden i hennes liv har skapt følelsesmessig kaos. Vil hennes begjær skade Erlends fremtidige politiske karriere?

Line involverer søsteren Bibbi i en amatørmessig, farlig og dumdristig etterforskning i et forsøk på å unngå offentlighetens søkelys. Parallelt arbeider Anton Linder med saken sammen med den unge, ambisiøse Anna Ravnås.



FORFATTEREN er bosatt på Jeløy. Hun arbeider til daglig som økonomisjef på Nasjonalmuseet i Oslo. Tidligere har hun arbeidet som valutamegler i Nordea. Hun har også jobbet 16 år på Hotell Refsnes Gods.

De ulike arbeidsplassene har gitt impulser til boken og gjort romanen troverdig og levende.

Bestill boken her og få den sendt hjem fraktfritt.

Paviljongenforlag.no



Wenja i
Dunjakke fra Woolrich, kr. 2899
Bukse fra Please, kr. 1549
Bluse fra Holzweiler, kr. 1399

Genser fra VILA, kr. 400
Skjerf fra Holzweiler, kr. 1399
Sko fra Soisire Soiebleu kr. 1999
Veske fra Marc Jacobs, kr. 5250

Skjerf fra Holzweiler, kr. 1399
Sko fra Soisire Soiebleu kr. 1999
Veske fra Marc Jacobs, kr. 5250
alt fra **Porto Bello**.

Moss FASHION

Midt i Moss sentrum finnes et stort utvalg av butikker for moteinteresserte mennesker i alle aldre. I dette første nummeret av Det skjer i Moss Webmagasinet viser vi klær og tilbehør fra noen av butikkene rundt gågaten og i Amfi Moss.

Vi takker Porto Bello, Savvy, Liten og Trendy, Fredrik & Louisa, b.young, Branstad, United Colors of Benetton, Eurosko, Carlings og Bianco sko for lån av tekstiler, sko og tilbehør, samt Cafe Norli og Moment restaurant for å lån av locations til noen av opptakene.

TEKST OG ARRANGEMENT: Sylvia King FOTO: Bent Stoa.
MODELLER Wenja King og Chris Dior Kabashi. LOCATION: Moss sentrum



Spasett fra Vita, kr. 599,-



Kyboe klokke fra Porto Bello, kr. 2600,-

Marc By Marc Jacobs



Slim Zip fra Porto Bello, kr. 2050,-



Burgunder bukse fra Benetton, kr. 699,-



Genser fra Benetton, kr. 799,-



Soisire Soiebleu fra Porto Bello, kr. 1999,-





Wenja i antrekk fra Benetton:
Dobbeltspent kåpe kamel i ull og mohair, kr. 1699,-
Burgunder genser med stener/strass i mørkeblå med burgunder ermer og rygg kr. 799,-
Burgunder bukse i bomull og viskose, kr. 699,-
Mørkeblått skjerf i ull og cashmere, kr. 349,-

Blå Polido Chelsea Boot fra Bianco, kr. 699,-



Ullskjerf - fra Savvy, kr. 499,-



Karl Lagerfeld parfyme fra Vita
Dame 360,- / herre 480,-



Kyboe klokke Sort/sølv fra Porto Bello,
kr. 1800,-



Veske fra Vita, 129,-



Lipgloss fra Savvy, 79,-



Mobildeksel fra Porto Bello, kr. 400,-

Belter fra Carlings



Fra venstre:

1. Sort Saddler, kr. 399,-
2. Smalt, mørk lær Saddler, kr. 399,-
3. Sort Saddler, kr. 399,-
4. Bredt slitt lær Sort Saddler, kr. 399,-

Levis



Coupe Skinny jeans fra Carlings,
kr. 799,-



Björn Borg Boxer fra Carlings,
kr. 199,-/stk.



Zoya fra Savvy 169,-



Fra Liten & Trendy, 39,- pr. par.



Støvler fra Carlings, kr. 899,-



Chris i antrekk fra Carlings:
Nudie Jeans, Steady Eddie,
kr. 999,-

Levi's Graphic tee kr. 299,-

Skinnjakke, Vailent, kr. 1999,-

Justin Military Boots fra Bianco,
kr. 999,-

Wenja i antrekk fra Carlings:
Levis Coupe Skinny Jeans fra
Carlings, kr. 799,-

Saints and Mortals tee fra
Carlings, kr. 129,-

Mc Jakke - Saints&mortals fra
Carlings, kr. 1299,-

Boots fra Bianco, kr. 1299,-





Wenja i antrekk fra Porto Bello:
Trenchcoat fra Freequent, kr. 899,-
Bukse fra VILA, kr. 300,-
Genser fra VILA, kr. 400,-
Skjorte fra VILA, kr. 250,-

Lue fra FWSS, kr. 299,-
Skjerf fra Windfeld, kr. 249,-

Sko fra Porto Bello.





Anne i antrekk fra Porto Bello:
Kåpe fra Kathrine Uri - kr. 2.999,-
Genser i 100% cashmere - kr. 2.550,-
Bukse fra 5-units - kr. 999,-

Veske fra Michael Kors - kr. 3.400,-
Skjert fra FWSS - kr. 899,-
og sko fra Marc By Marc Jacobs - kr. 2100,-



Wenja i antrekk fra
Benetton

Kamelfarget genser med
løs krave, i viskose og
ull, kr. 799,-

Skjørt i kamel og rosa,
kr. 549,-

Smykke, kr. 149,-

Veske fra Bianco,
kr. 699,-

Støvletter fra Bianco,
kr. 1699,-



Ullskjerf fra Savvy, kr. 499,-



Mirror Ball Mobildeksel Marc By Marc Jacobs fra Porto Bello - kr.750,-



Neglelakk, Deborah Lippmann - Baby Love, fra Porto Bello kr. 199,-



Anheng fra Benetton, kr. 149,-



Nani Leather Bag fra Bianco, kr. 699,-



Ring fra Cecilie Melli, kr. 199



Clutch fra Moo, kr. 999



Truser fra Liten & Trendy, kr. 39,- pr. stk.



Skjerf fra Galleri Sand, kr. 699,-



Ullgenser, Barfota fra Savvy, kr. 999,-



Neglelakk fra Zoya 169



Støvletter fra Bianco, kr. 1699,-



Wenja i antrekk fra Benetton

Rosa kåpe i ull og cashmere, kr. 1699,-

Kamelfarget genser med løs krave, i viskose og ull, kr. 799,-

Skjørt i kamel og rosa, kr. 549,-

Smykke, kr. 149,-

Veske fra Bianco, kr. 699,-

Støvletter fra Bianco, kr. 1699,-





Naturigin permanent hårfarge fra Vita, kr. 179,-



Ullskjerf fra Savvy, kr. 499,-



Ambånd i skinn, gull m/krystaller fra Koru, Doppivita fra Porto Bello, kr. 599,-

Ambånd i skinn, Arezzo Sif Jacobs fra Porto Bello, Kr. 749,-



Gel Porchester Square fra Vita, kr. 199,-



Luer fra Carlings, kr. 99,- pr. stk.

Marc By Marc Jacobs



Iphone 5 case fra Porto Bello - kr. 750,-



Nudie Jeans, Grim Tim Black fra Carlings, kr. 999,-



Topeco sokker fra Carlings, 1 par kr. 60,- 3 par kr. 129,-

Marc By Marc Jacobs



Lauren Wallet fra Porto Bello, kr. 1750,-



Boots fra Eurosko, kr. 999,-



Herre Aftershave Balm Mountain Pepper fra Vita, kr. 149,-



Bambus sokker fra Liten & Trendy - kr. 139,- for 2 par.



Chris i antrekk fra Brandstad:

Bestefartrøye fra Dovre,
kr. 300,-

Rutet Skjorte fra Scotch &
Soda, kr. 999,-

Jakke fra Scotch & Soda,
kr. 2599,-

Jeans fra Scotch & Soda,
kr. 1199,-

Manbag fra RE:, kr 2499,-

Sko fra Eurosko: Sneakers,
Stockholm Design Group
kr. 1299,-

Wenja i antrekk fra B-young

Jakke fra B-Young, kr. 800,-

Genser fra B-Young, kr. 500,-

Bukse, Floyd fra B-Young,
kr. 699,-

Skjert fra B-Young, kr. 200,-

Veske fra B-Young, kr. 500,-

Sko fra Eurosko: Chelsea
Boots, Roots fra Eurosako,
kr. 999,-

TICKET

TICKET







Chris i antrekk fra Brandstad: Lyseblå skjorte m/sløyfe fra Scotch & Soda, kr. 1099,- Sløyfe følger med skjorte
Kaki bukse fra Peter Pinnoy, kr. 1199,- Blazer fra Peter Pinnoy, kr. 1999,- Belte fra Saddler, kr. 399,- BelteSko
fra Eurosko: Chelsea Boots Cruizer kr. 999,-

Wenja i antrekk fra B-young: Kjole fra B-Young, kr. 999,- Smykke fra B-Young, kr. 200,- Sort Veske fra B-Young,
kr. 400,- Pumps fra Eurosko, kr. 499,-

Marc By Marc Jacobs



Heart Marc Gull fra Porto Bello -
kr. 400,-



Cooee Arm fra Porto Bello, kr. 329,-



Veske fra Benetton, kr. 699,-



Lea Krystallarmbånd fra Porto Bello,
kr. 149,- stk.



Truser fra Liten & Trendy, kr. 39,- pr. stk.



Ørepynt fra Benetton, kr. 59,-



Jakke fra 2nd Day 3599,-



Neglelakk, Deborah Lippmann - Through
the fire, fra Porto Bello kr. 229,-



Tiger Of Sweden, fra Savvy, kr. 1799,-



Cooee Arm Ribcage fra Porto Bello,
kr. 349,-



Chelsea Cruiser skinnsko fra Eurosko,
kr. 999,-



Cooee Choker Bronsje fra Porto Bello,
kr. 499,-







EYE V.I.P.

Glem Mascaraen, den er bare slitsom. Annika sørger for at dine øyenvipper holder seg i lang tid av gangen. Og hun gjør jobben med yrkesstolthet som drivkraft. Sånt blir det kvalitet av.

Annika har sin utdanning i Estland, og ble sertifisert i 2011. Firmaet hennes Expert Beauty holder til i Kongensgate 32, over Standard Sport, og deler lokaler med Kontour Klinikken, som bl.a. tilbyr permanent make-up. Så her er det mulig å få gjort flere ting på samme sted dersom en måtte ønske det.

Hos Expert Beauty kan du få klassisk sett med ulike lengder og bøy på vippene hvor hun stort sett bruker syntetisk mink. Annika er nøyaktig og dedikert sitt

fag og utvider stadig sin kompetanse for å yte best mulig service og resultater til sine kunder. Hun har nå bestilt seg kurs i England, og vil etter dette også kunne tilby Volume Lashes.

Det er etter hvert mange tilbydere av vippe-extensions og det er derfor veldig viktig å sjekke referanser før du bestemmer deg for en tilbyder. Gjør man feil her kan det i beste fall bli lite lekkert eller i verste fall gå ut over synet ditt.

VIPPE EXTENSIONS NYTT SETT	1 300,-
----------------------------	---------

PÅFYLL

Etter 2 uker	500,-
Etter 3 uker	650,-
Etter 4 uker	750,-
Påfyll fra annen salong	750,-



Expert Beauty

Kongensgate 32, (2. etg.) 1534 Moss
expertlashes@gmail.com

Glade kjæledyr



Katter og hunder er alltid klare for å smake på noe du har. Det beste er likevel å gi kjæledyrene mat som er til det beste for dyrene. Vi snakket med eierne av den eneste butikken for kjæledyr i Moss sentrum. De gir noen kloke råd.



Ekteparet Berit og Johnny Andresen i Sentrum Zoo i Moss sentrum har drevet dyrebutikk i til sammen 30 år. Det var opprinnelig bror til Johnny som først drev dyrebutikk i gamle Senter 28. Han holdt etter dette til i Varnaveien i 7 år, før han ikke orket å drive den mer og la den ned. Hele butikken lå «på lager» en stund, før Johnny like gjerne bestemte seg for å overta og videreføre driften. - Han jobba for meg i 10-15 år etter at jeg overtok, forteller Johnny. Siden den gang har det bare vært kona og jeg.

TEKST: Sylvia King FOTO: Bent Stoa

Butikken ble re-åpnet i Storgata, ved utgangen til gamle Park Kino og holdt til der i 10 år, før de flyttet til nåværende adresse i Th. Peterssonsgate. Neste måned har de vært der i respektable 20 år.

Vi lurer veldig på om de har dyr hjemme selv, men det har de ikke, med

unntak av 2 Amazon Papegøyer. - Vi er jo her hele tiden sier Berit og smiler og har i grunn nok med dyrene her.



I butikken har de mest fugler, undulater, dvergpapegøyer, rødbukspapegøyer, parakit-ter av typen Barraband og Kanari. I sortementet pelsdotter har de stort sett dverghamster, kaniner og marsvin. Og naturligvis en hel vegg med akvariefisk.

I tillegg til å være en dyrebutikk fungerer Sentrum

Zoos som dyrepensjonat. Det er åpent hele året, men av naturlige grunner blir herberget fort fullt rundt ferietider. Og vi er ikke i tvil om at dyrene er i de beste hender hos Berit og Johnny, de har en egen lidenskap for dyr og ikke minst er de svært drevne etter å ha vært i bransjen i 30 år.

I en dyrebutikk er det langt mer enn bare dyr. Dyrene trenger ofte en del utstyr og tilbehør og selv om lokalet er lite, er utvalget og servicen stor. Her får du det aller meste av det du

trenger, og har de det ikke inne er villigheten til å skaffe det mer enn stor nok.

Når det gjelder dyremat så er det en del ulik oppfattelser hva merker angår. Vi lurer på ekteparets filosofien i forhold til dyremat er og hvilke merker de fører og foretrekker.



- den rimelige dyrematen i dagligvarehandelen inneholder ofte mye salt og ikke fullt så mye næring. Dette kan resultere i feilernæring for kjæledyret ditt.

Føret hos dyrebutikkene er kanskje dyrere, men til gjengjeld får kjæledyret ditt et større opptak av næringsstoffene i dette føret. Ekteparet fører bl.a. Royal Canin og ProPlan. Nå har vi faktisk fått inn et helt nytt før, Canagan som er helt fritt for korn. - Det er nemlig noen hunder og katter som ikke tåler kornprodukter, forteller Berit. - Da er dette et alternativ.

Har dere noen artige historier fra all den tiden dere har holdt på?

- Ikke så mange egentlig, her i

butikken. Men vi hadde en papegøye en gang som tok en bit ut av leppa til kona, forteller Johnny.

Sentrum Zoo er nå den eneste dyrebutikken i sentrum.

Da har dere vel bra med kunder spør vi? - Vel, vi kan alltid få flere kunder. Jeg tror folk har lettere for å stoppe ved kjøpesentrene der hvor de gjør andre ærender mens de er der.

Men da kan vi faktisk informere om at Berit og Johnny har gratis kundeparkering i bakgården av dyrebutikken, og i tillegg kan du ha med deg hunden din inn når du skal handle. Også er de ikke minst fantastisk hyggelige å skravle med.



Hos Sentrum Zoo får du tips og råd om for og det meste annet som angår kjæledyr.

! *Sentrum Zoo har kundeparkering i bakgården.
Kjekt for deg som skal handle store sekker med for.*

Sentrum zoo



SKULPTØR

I en kjeller, ikke så langt unna Moss Kunstforenings lokaler, der finnes et lite atelier som blant annet rommer skulptøren Joe Wilson, som opprinnelig kommer fra USA. Skulpturene hans er godt kjent i Østfold. Men hvem er han egentlig

TEKST: Sylvia King FOTO: Bent Stoa

Vi ankommer Halinas-bygget og trer inn i det lune lyse atelieret i kjelleren. Det lille rommet er fylt med skaperkraft, både av Joe's hender, men også malerier av Silje Stallermo som han deler atelier med. Men det er nærmest umulig å unngå å få øye på de kjente og etter hvert så kjære figurene hans, små tykke menn og kvinner med store hoder og korte ben.

De er nemlig omsorgsfullt satt opp på en lang veggshylle over arbeidsbenken hans. Med jevne mellomrom har han plassert store te-lys mellom figurene. Det lyser bokstavelig talt av omsorg. - Jeg holder på å forberede en utstilling til Galleri Son,

det er derfor de står sånn, forklarer han.

Det er tydelig at vi er ventet, for inne på de få kvadratmeterne har Joe Wilson satt inn et rundt lite kafè-bord omkranset av 3 stoler, og enkelt dekket med 3 kaffekopper og 3 hveteboller. - Jeg tenkte

vi kunne ta oss en bolle og bare snakke litt sammen over en kaffekopp. Det er så fint å bare bli litt kjent med hverandre først»,

smiler han lunt. Samtalen går løst og ledig om ditt og datt og omsider «begynner vi» på intervjuet. Ok, så hvordan har en norsk-amerikaner endt opp i et lite atelier i kjelleren på Cafè Halinas i Moss?

Joe forteller oss at hans mor, i en alder av 24 år,

- Noen har sagt at det skjer noe rundt den enkelte skulpturen, at det er noe som forgår rundt dem.



- Jeg føler på en måte at hans dna lever videre i disse verktøyene og gjennom meg, sier han. Det føles stort, større enn oss.

reiste over til USA i 1929 for å møte en norsk mann. Da dette ikke ble noe av, så traff hun istedet en amerikaner som skulle bli Joe's far. Det var først i 1983 at Joe flyttet tilbake til sin mors hjemland Norge, sammen med sin kone Berit og sine to sønner, men moren kom aldri tilbake for å bo i Norge.

Før Joe kom til Norge for godt, hadde han bl.a. tilbakelagt en militær karriere i USA hvor en av hans oppgaver var å iakttå og gjenkjenne hele skalaen av menneskelige følelser. Han var kompani-sjef i et geværkompani i Vietnam-krigen og soldatene hans var selvfølgelig veldig utsatt. Det var derfor veldig viktig for Joe å lese uttrykk som frykt, angst eller andre emosjoner og utifra det kunne motivere og inspirere, spesielt de som slet. Humør var alltid en viktig ingrediens for å overleve.

Joe har en sterk familiebakgrunn innen kunst og håndverk, så det er ingen tilfeldighet at han om-sider skulle gå den veien selv. Bl.a var Joe's morfar skomakermester med sin egen skobutikk og verksted i Sarpsborg.

Jeg har lyst til å vise dere noe. Joe strekker seg etter en beholder med noe som ser ut som arbeidsverktøy. Han holder frem to godt brukte små verktøy av et eller annet slag som ser ut som en gammeldags syl med et blankslitt trehåndtak. Han ber oss holde i

dem, kjenne på hvordan de ligger i hånden.

«Min bestefar brukte disse i sitt yrke som skomaker», forteller Joe. Nå bruker han sin bestefars skomakerverktøy i arbeidet med sine figurer. -Jeg føler på en måte at hans dna lever videre i disse verktøyene og gjennom meg, sier han.



«Høydeskrekk» - en av Joe Wilson's ikoniske skulpturer.

- Jeg føler på en måte at hans dna lever videre i disse verktøyene og gjennom meg, sier han. Det føles stort, større enn oss.

Allerede som 13 åring vant unge herr Wilson første premie i et nasjonalt speiderblad, en sponset konkurranse for barn og ungdom 11 - 17 år over hele USA. Han vant med en treskulptur av en liten mann med korte bein og stort hode.

Bare 15 år gammel var han allerede en erfaren treskjærer med nasjonal anerkjennelse i

USA for sine treskulpturer.

Men nå skulle Joe debutere ganske sent som kunstner, til tross for at han alltid har gått rundt med en drøm om å bli kunstner. Det var først når han ble pensjonist at drømmen skulle få vinger, og Joe's yrkeserfaring som krigsveteran og profesjonell sosialarbeider skulle vise seg å ha stor betydning for hans uttrykk som kunstner. Det er denne erfaringen han har lagt til grunn for sine skulpturer. Det oser av humor og selvironi av figurene til Joe og inspiras-



jonen finner han nær sagt over alt gjennom å observere mennesker og situasjoner, sine egne så vel som andres. Og det er nettopp det som er tanken bak disse figurene. Menneskelige følelser og ulike mennesketyper.

En av figurene hans er inspirert av, vår tidligere justisminister Knut Storberget, og har fått teksten: "Alle kan være litt usikker noen ganger!" - Han er en mann med lang erfaring og mange seier. Men akkurat nå er han ikke så veldig høy i hatten. Det er faktisk flere av figurene til Joe Wilson som har sin egen tekst eller et lite dikt...

På spørsmål om han lager andre uttrykk enn disse figurene som vi Mossinger er blitt så veldig glade i, finner han frem et hefte hvor han har loggført alle sine tidligere arbeider ved hjelp av fotografier. Et av de første bildene vi får se, drar vi straks kjensel på. Det er en skulptur av det verdenskjente fotografiet av den Afghanske piken som var avbildet på coveret til Natinal Geographic i 1985.

Joe forteller at han holder oversikt over hvor alle hans solgte arbeider er. Den Afghanske piken bor nå hos et ektepar i Indre Østfold. Skulpturen ble kjøpt til denne mannens kone på hennes 50-års dag. Det er den vakreste gaven hun noen gang hadde fått.

Som autodidakt, som det så fint heter, var det veldig viktig for Joe å skaffe seg kunnskap om det han holdt på med. Og en av kunstnerne han oppsøkte var keramikeren Finn Hald, som skulle bli Joe's mentor. Også Marianne Helle i Galleri Soon skulle bli oppsøkt av en kunnskapshungrig Joe Wilson. Hun også skulle bli en mentor for ham.

Joe har altså en bakgrunn i sine trefigurer, hvor han begynte sin kunstnerkarriere. Skulpturene hans i tre ble deretter til skulpturer i leire, - Det er faktisk den samme type leire som Finn Hald brukte, forteller han oss. Med denne leiren blir skulpturene også veldig harde og kan stå ute i allslags vær uten å bli ødelagte. Men det er ikke derfor Joe «sverger til akkurat denne typen leire. Den gir ham det uttrykket han er ute etter og er veldig god å jobbe med.

Figurene hans i litt grov keramikk har fått øyne av porselen, som gir liv til figurene. - Du vet, øynene er sjelens speil.

En av figurene har fått teksten: «Han har et langt og spennende liv bak seg. Et nytt eventyr i et eksotisk land kunne passe, bare ryggen var litt bedrel!» - Dette er meg, sier Joe med et smil. - Det er den ryggen!

Neste år, i 2015 skal han ha en utstilling på Soli Brug i Sarpsborg hvor bl.a. hans mentor Finn Hald også har stilt ut. I sommer viste de til og med Picasso der. Så Joe er i det aller beste selskap når han så stiller ut her. - Denne utstillingen blir siste runde med disse figurene, forteller Joe, uten å være vemodig av den grunn. - Livet går i faser!

- En dag, når jeg blir for gammel til å holde på med å lage skulpturer, skal jeg kjøpe meg en gitar og begynne å spille blues.

Og det er slett ikke helt ut av luften at Joe sier dette. Sønnen Steven Ray Wilson var nemlig en habil musiker i bandet Superfamily. Bandet hans vant sågar spellemannsprisen for årets beste pop-gruppe i 2008. Etter elleve år og fire album er gruppa oppløst og i dag har Steven påbegynt produksjonen av sin egen lille «superfamily».

LATTERLIG BILLIG

HOS MENY MOSSEPORTEN SENTER
FÅR DU ALT DU TRENGER TIL ALLE SOMMERENS DELIGE MÅLTIDER

MENY
Du får så mye mer

Mosseporten Senter, Postboksnummer 2, 1509F MOSS
Telefon: 092 10000, Telefax: 092 10001,
E-post: butikkgj@mosseporten@regulaks.net

Ikke å selge
Lørdag
Søndag

09:00 - 21:00
09:00 - 19:00
søng

FANTASTISKE REISEMÅL VENTER PÅ DEG!
Moss Reisebureau er spesialister på eksotiske reisemål. Vi vet at mange ønsker å reise til steder der

Paradise Tours
Gate 34, 1500 Moss, tlf 69 69 30 00
www.paradisetours.no

650.000 visninger
pr. mnd fra kr. 500,-

Det skjer i Moss er et mye brukt nettsted, der dine forretningsideer kan presenteres for tusener av lokale kunder.

OG DET ER SÅ RIMELIG AT DET ER
MORSOMT Å BRUKE PENGER PÅ DET

Og annonserer du i både webmagasinet og på nettsiden vår, så er det så rimelig at det er som at du ville brukt de pengene på kaker til kaffen.

DET SKJER I **MOSS**
RYGGE, RÅDE, VÅLER OG VESTBY

TORVTERRASSEN



Inne i gården til Torvterrassen ligger den spennende butikken La Botega, med adkomst fra Skogsgata. Smakfulle olivenoljer, trøffelkrem, spekeskinker, fantastiske oster, pasta og mye annet.

Pasjon for italiensk mat

For ett år siden fikk Moss ny Italiensk restaurant på hjørnet ved øvre Torv, året etter tok de steget ut og en liten butikk med Italienske spesialiteter i Torvgården. La Botega, som enkelt og greit betyr «butikken». Men det høres unektelig mer eksotisk ut på Italiensk.

TEKST: Sylvia King FOTO: Bent Stoa

Og eksotisk er det virkelig, det føles nesten som å komme inn i en annen verden, med dyp vinrøde vegger i et rom, omkranset av sorte varehyller som yter de eksklusive produktene rettferdighet. De to store ferskvarerdiskene gir følelsen av en ekte Italiensk varehandel. Sjefen sjøl topper opplevelsen med å se ut som en Italiener, - Men jeg er ikke det, sier Jens Nicolai Fosse. - Ikke det minste, spør vi, et eller annet sted i slekta? - Nei, norsk som bare det, smiler Jens og sånn er det med en saken.

Det er mandag og vi har gjort en avtale med innehaveren av La Botega som ligger inne i Torvgården øverst i gågata, om å gjøre en fin artikkel på han og den nye butikken. Få vekket Mossingenes interesse for denne lille delikatesse formidleren. Vi nordmenn elsker jo pizza og pasta-retter, og nå er altså innbyggerne i Mosseområdet presentert en gylden mulighet til å tilberede disses rettene på ekte Italiensk vis. Med gode råvarer importert direkte fra Italia, noen spesielt for La Botega i Moss. Innehaverne har til og med vært

såause å tilberedt en liten Italiensk godbit, laget av den dønn italienske kokken Luca Targa, som er medeier i både restauranten og butikken. Oppskriften har vi fått på kjøpet og ingrediensene finner du naturligvis hos La Botega.



Dette er butikken for de som liker råvarer og ingredienser utenom det vanlige.

Nytt er også importerte kaker fra Venezia i Italia. Den lekkerbiskken av en kake som er representert som dessert til pastaretten i oppskriften, er en tøffel sjokoladekake med kirsebær.

Av andre kaker kan nevnes; fromagekake m/skogsbær, ricotta og pistasje

kake. En kake ved navn Mille Foglie, som rett og slett betyr tusen lag og består av butterdeig, lagt lagvis med krem i mange lag. De har to typer vannbakkels, en m/ sjokoladekrem og en med sitronkrem, i tillegg til en vanvittig god epleterte og en sjokoladekake med vaniljekrem og rom.

Her er det altså noe for enhver gane. Og som om ikke det var nok, så kan de i tillegg by på et par

sunnere varianter for de som enten passer på kaloriinntaket eller måtte ha diabetes eller en gluten- eller laktoseintoleranse. Og det beste er at det ikke går på bekostning av smaken. Den ene kaken er en Tiramisu som både er sukker- og glutenfri, den andre en Perlecrumble m/ rosiner, som er gluten- og laktosefri.

Alle kakene er importert ferskfryste, slik at når de tines her så fremstår de som helt ferske, både i smak og utseende. Du kan jo selv bedømme, ved å ta deg en tur for å smake.

I dag eiers og drives Divinum og La Botega av Jens Nicolai Fosse og kokken, Luca Targa som begge er medeiere og equal partners i begge konseptene. Jens har ansvaret for La Botega og Luca for Divinum.

Nå vi spør Jens hvordan han havnet i den Italienske matvarebransjen, så kan han fortelle at han har hatt en lidenskap for italiensk mat, språk og kultur helt siden 15-16 års alderen. Så det er var vel ingen tilfeldighet i så måte at han havnet på lønnslista hos Ristorrante 24 som ligger i Son.

Jens bor forøvrig i Son sammen med sin kone Natalie og nokså ferske sønn på 1,5 år. - Du må jo ha en tålmodig kone, siden det er mye jobb når en driver slik for seg selv og attpåtil er i en oppstartsfase. - Ja, det er hun, virkelig, smiler Jens. - Det blir mange timer på jobb.

- Jeg har jobbet mye med italienske kokker og servitører siden den gang, fortsetter han og forteller at han da har vært nødt til å kommunisere godt med disse.

- Det startet med ingredienser som jeg lærte meg utenat. Derifra gikk jeg videre til å notere meg gloser og pugget disse dag inn og dag ut. Senere kjøpte jeg meg en liten verb-bok som jeg begynte å bruke flittig.

Men det løsnet skikkelig da han ble med en gammel kollega på en spontan 2-måneders tur til Italia, på kryss og tvers fra Roma og sørover. - Jeg ble bare pent nødt til å forstå, for han kunne jo

verken engelsk eller norsk, men var som italienerne flest og brukte kroppsspråket godt. Det er den desidert beste måten å lære et språk på.

Den turen fikk det til å gå opp for Jens at han virkelig har en lidenskap for dette landet. Det å drive delikatessebutikken La Botega og Divinum sammen med kokk og matspesialist Luca Targa som kommer fra Soave, Verona i Nord-Italia gjør det ikke så vanskelig for ham å dyrke denne lidenskapen videre.

Restauranten er populær og godt besøkt, nå gjenstår bare det at Mossingene får øynene

opp for den lille Italienske butikken på Øvre Torv, hvor en kan boltre seg i oster, spekemat, spennende pasta, eksklusive, rene trøffel-produkter, oljer, pesto, kaffe og andre italienske kjenninger. Italiens-inspirerte varer er å få kjøpt nær sagt over alt, men her får du ekte vare og et litt større utvalg enn hos din lokale kjøpmann som får varene levert i store kvantum fra ASKO.



Jens med et utvalg av egen-importerte produkter proppet med gode smaker, fra Italia.

Oppskrift på Pasta a la Divinum - med råvarer fra La Botega



OPPSKRIFT som gir 5 porsjoner:

2 pakker pasta a 250 g
150 g røkt spekeskinke 1/2 liter matfløte
1/2 rødløk
Ekstra virgin olivenolje.
100 g pistasjnøtter
100 g parmesan
50 g grovt salt
sort pepper
2 ss bladpersille

RÅVARER:

Pasta: Mazzi linguine med appelsinsmak
Røkt Spekeskinke: La Casara
Olivenolje: Veneto Valpolicella D.O.P.
Parmesan: Parmigiano Reggiano

SLIK GJØR DU:

Kok opp 5 liter vann, og tilsett 50 g salt når vannet koker.

Finhakk løken og skjær opp den røkte spekeskinke i strimler. Stek deretter løken og spekeskinke sammen med 4 spiseskjeer olje i noen få minutter. Tilsett deretter fløte og finhakket pistasj og la det koke et par minutter.

Tilsett så halvparten av parmesanen, pepper og persille til en kremet saus.

Pastaen skal kokes i 4-5 minutter og la den renne av seg før den legges i sausen i noen få minutter. Dryss over resten av parmesanen over ved servering.

Pynt med en appelsin, litt Lollo Rosso salat og en raus kvast med Basilikum.



Til dessert anbefaler vi en av de mange smakfulle kakene som La Bodega importerer og tilbyr i butikken

MOSS RYGGE, RÅDE, VÅLER OG VESTBY



Gled deg

til neste nummer, med mer lesestoff om moter og livsstil, hoteller i Moss, kunstner, besøk på en ny restaurant, julehjem, førjulstips for øyet og ganen, portrettintervju, høst-tur, oppskrifter på høst-snadder og annet stoff fra Moss.

Bor du i Rygge, Vestby, Råde eller Våler og synes at vi skal lage noe fra disse stedene, ta kontakt og fortell oss om det.