



ASS.FOTOPHOTO: JESPER KUNUK EGEDE



NaI.IKI. 03.15 AM



Hvad igloen gemte...

Hotel Arctic i Ilulissat er kendt som Grønlands fineste hotel. Lyse nætter, skønne fiskeretter og sølvskinnende igloer er blandt hotellets mange overraskelser

Af Jesper Kunuk Egede

»Oooooo Soooooooooole
Mioooooooooo«.
En hæsliig lyd bryder den

tyste forårmorgen; det er
mig, der synger i badet.
Nogen Pavarotti er jeg ikke,

men jeg er alligevel typen,
der føler mig tvunget til at
skråle løs, så snart jeg står i

en brusekabine. At det lyder
forfærdeligt betyder i den
sammenhæng mindre. Når



jeg ikke kan nå en høj tone, springer jeg gladeligt en oktavn ned. Det lyder skrækeligt, når vi danser om juletræet derhjemme, men heldigvis er min bror ikke bedre, så jeg tager det ikke så tungt. Men det var et sidespring.

At jeg overhovedet skriver om at synge i badet skyldes, at jeg denne morgen står i et brusebad i en iglo! Det er godt nok ikke hver dag, man prøver det. Og ikke nok med det: vandet er også varmt!

De skinnende igloer

At bo i en moderne iglo lavet af aluminium er naturligvis

en gimmick. Men af en gimmick at være, er det en af de bedre. Pladsen er ikke ødsel, men der er da plads til både seng, sofa, bord, stole, min bagage og ikke mindst mit magelige korpus. Og så er der sørme et tekøkken og endelig det famøse badeværelse! Nævn et eneste andet sted i verden, hvor man kan gå i bad i en iglo – og endda samtidig nyde nætter, der er lyse som dagen.

Det er forår 2005, og jeg er vist den første, der har valgt at bo i igloerne i år. I hvert fald er jeg mutters alene og sidder midt om nat-

ten i dagslyset udenfor min igloo og nyder den fantastiske udsigt. På en god nat kan man se langt. Det ser ud som om, at Disko-øen ligger et stenkast fra Ilulissat, selvom der i virkeligheden er 80 kilometer derover. Den klare luft snyder. Et kig i den modsatte retning giver et vue over de imponante isbjerge fra isfjorden, der danner en naturlig trafikprop ved munden af isfjorden. Og hvilket saligt syn, den prop af is! Gud var i rigtigt godt humør den dag, han skabte isfjorden. Når der engang imellem knækker en ordentlig kleppert af bræen

dybt inde i fjorden, kommer der en bølge, der skubber de enorme isterninger væk fra munden og ud i den enorme Disko Bugt. Og så kommer nye isbjerge og lægger sig i munden. Det er som et alpelandskab, der konstant skifter tinder. Det er ikke uden grund, at Isfjorden kom på UNESCO's verdensarvsliste i 2004.

Den islandske sangdrossel

For nogle år siden drog den islandske sangfugl Bjørk til Grønland for at øve før en forestående verdensturne. Under opholdet på Hotel



Arctic besluttede hun sig for at prøve en iglo et par dage. Hendes begejstring kendte ingen ende. Eller jo, det gjorde den nok, men hun blev da i igloen i flere uger og fik endda hidkaldt sin kæreste hjemmefra, så også han kunne komme op og opleve idyllen. Og det er der, igloernes største force ligger. Man er tæt på Hotel Arctics gode restauranter, men samtidig er man så langt væk, at man føler sig som Bjørk alene i verden. En ren og uspolet idyl, hvor man alligevel på tre minutter kan nå op i restauranten på hotellet og nyde

noget af det ypperligste, det grønlandske køkken kan præstere. Hotellets Restaurant Ulo er kendt udenfor landets grænser for sit køkken, og sidste efterår kom der også en lillebror i form af Brasserie Takanna.

4-stjernet luksus

I min iglo er jeg naturligvis blevet nysgerrig om resten af hotellet, så jeg opsporer hoteldirektør Erik Bjerregaard, der giver mig en rundtur. Siden åbningen i 1982 har man kontinuerligt sørget for at udbygge og forbedre hotellet. I dag kan gæsterne

boltre sig på 22 luksusdobbeltværelser, 43 standardværelser, to suiter og så de fem igloer. Til efteråret fortsætter renoveringen af den ældste fløj, og dermed opgraderes yderligere 10 rum til luksusværelser. Her bliver kræset mere for detaljerne, og det skinner tydeligt igennem, at det er en person med god smag, der står bag. Farverne er nøje afstemte, og i Kajak-fløjen er hvert værelse smykket med malerier af den grønlandske kunstner Miki Jacobsen. Og så arbejder Erik Bjerregaard endda på planer om at bygge yderligere 22

værelser og en ny konferencefløj.

- Vi har store forventninger til fremtiden, bedyrer Erik under vores efterfølgende middag.

- Nu hvor isfjorden er kommet på UNESCO's verdensarvsliste regner vi med, at Ilulissat bliver endnu mere attraktiv.

Vi sidder i Restaurant Ulo med en grønlandsk kaffe og er mætte og selvtilfredse. Og Erik fortæller livligt om aftenens favorit. Her har du opskrifterne:



ASS./PHOTO: TRAVEL PEOPLE

- *Der er kræset om detaljerne på Hotel Arctic's værelser*
- *Attention to detail is a watchword for the Hotel Arctic's rooms*
- *Hotel Arcticimi ineeqqani immikkuualuttut pingaartinneqagqissaarsimapput*



ASS./PHOTO: JESPER KLUNUK EGEDE

Ristet Havkat anrettet på rød og gul piment coulis samt jordskokker og forårsløg

To stk havkat uden skind ristet på panden krydres med salt og peber.

Gul og rød peberfrugt bages i ovnen til de har fået farve og skindet fjernes. Afkøles. Kommes i en blender hver for sig med oliven olie, salt og peber.

Jordskokker skæres i tern, forårsløg i skiver, begge dele sautes i lidt smør og olie til de er møre og smages til med salt og peber.

Jordskokker og forårsløg

lægges i en stribe på tallerkenen, de to stk fisk lægges oven på hinanden og tegn et par streger af hver af de to piment coulis.

Pyntes med dild og hakket purløg.

Stegt Rensdyr med spidskål og soltørret tranebær, knust kartoffel med sennep og stegt kalvebrissel og brombærglace

Steg et stk rensdyr (ca 200 g, filet eller fra køllen), lad det hvile under et stykke.

Spidskålen skæres ud i mindre stykker, blancheres,

kommes i en gryde med lidt smør og en håndfuld soltørret tranebær (der er udblødt). Smages til med salt og peber.

Små kartofler koges og knuses med en ske. Vendes med grov sennep og salt og peber.

Kalve brisler koges i bouillon, afkøles og skær en skive, vendes i mel og steges i smør, krydres.

En lille gryde med sukker der dækker bunden karamelliseres og en håndfuld brombær tilsættes. Tilsæt 1 dl rødvinssedde og 3 dl rødvin. Koges ned og tilsæt bouillon

eller rensdyr fond. Skal koge ned til det halve. Sigtes. Pisk lidt koldt smør i ved anretningen.

Af rensdyrkødet skæres et par skiver og resten af kødet stilles som et tårn med skiver foran, kartoflerne formes i en ring på tallerkenen og brislen lægges oven på. Kålen lægges i en bunke og lidt sauce kommes på tallerkenen med lidt brombær på kødet.

Maden er skøn. Men det er nu alligevel min sene natte-time på balkonen foran min iglo, der har brændt sig fast i min hjerne.