

Alle får

Ta ansvar, spis en sau.

Smak litt på det. 20.000 sauer som ikke blir spist. Rundt 400.000-500.000 kilo av noe av det beste norsk matindustri har å by på, må kanskje til slutt skrotes. Bare fordi du og jeg ikke har tid til å tilberede et dyr som er eldre enn det tilmålte året som kvalifiserer et lam. For det er nemlig slik, at til alle retter hvor kjøtt og ben skal varmebehandles over tid, er det langt bedre med en litt seigere sau (mye kollagen og mye smak) enn et mørt dyr som gjerne blir litt smuldrete og tørt i färikålgryten. Men tid er den nye dollaren, og den bruker vi ikke på mat. Heldigvis finnes det folk som finner mening i det vi andre går rett forbi.

TILÅRSKOMNE MØDRE. «Vi har jo på en måte bygget en business på gamle, utgatte dyr som ingen vil ha, men som vi elsker.»

Magnus Thorvik, 43, driver Indre Oslo Matforedling sammen med Timon Botez i en trivelig kjeller inne i gamle Prinsen i den mindre trivelige delen av Storgata i Oslo. Her begynte de med produksjon av ferske og spekede pølser, skinker og flesek av nettopp pensjonerte «mødre», slik som tilårskomne kjempepurker, melkekyr som ikke lenger leverte og flere år gamle sauer. Her

henger pinnekjøtt og fenalår av gamle dyr fra Færder, og i dag skal merguez – den krydrede sauepølsen med røtter i Nord-Afrika – lages, av nettopp det norske saueberget. Pølsene selges til dem som har funnet veien til pølsekлубben, folk som finner veien selv, og en håndfull restauranter.

MER SMAK. «Jeg liker jo veldig godt tartar av gammel, velhengt sau,» sier Magnus da vi diskuterer bruksområder; «det er jo mye, mye mer smak i kjøttet», og nettopp dette gjør også at kjøttet kan diskutere med de kraftige krydderne i den ildrøde spesialiteten og sammen komme styrket ut på den andre siden av pølsetuten. I ovnen ligger en sauebog og koser seg på lav varme, det er nettopp bindevevet, kollagenet, som smelter over tid, som gjør at kjøttet aldri blir tørt. Jo seigere, jo bedre.

PØLSEMAKERI HJEMME. Pølser er gøy å lage, men det krever både utstyr, plass og tid. Har du ikke gjort det før, bør du prøve, om ikke annet for å forstå hva det som vi ofte tar for gitt, egentlig koster. De som vil ta ansvar, men gjøre det enklere, kan prøve seg på frikassen min på side 54.



HENRIK J. HENRIKSEN
[Matskribent]

henrikhenriksen1@mac.com

Henrik J. Henriksen er matskribent, kokk og medeier i restauranten Taco República i Oslo. Hver fredag skriver han om mat, hvor den kommer fra og om menneskene bak.

FOTO: HENRIK J. HENRIKSEN



Julematen er klar. Pinnekjøtt av får henger klart i en kjeller i Storgata.



Til modning. Færderfår blir til fenalår under stødig og godt oppsyn.



Bog er best! Fårets forben er ikke lenger seigt etter noen timer i ovnen.

VISSTE DU AT

Saftige pølser

[Kna farsen godt]

Eltिंग av farsen til pølser har to formål: Krydder, salt og kjøtt skal blandes godt, men vi skal også sørge for at farsen sitter sammen, og at de ferdige pølsene holder



på saften. Det er litt som å elte en brøddeig, men her er det ikke gluten som gjør jobben, det er et protein som heter myosin. Saltet og knaingen gjør at myosinet binder småbitene i kjøttdeigen sammen til en masse. Da får vi en saftig pølse som ikke smuldrer.



OPPSKRIFTER

Merguez

[Blir 10 kg pølser]

- 10 kg kvernet sauekjøtt (25-35% fett)
- 160 g salt
- 390 g harissa (én boks)
- 100 g finhakket hvitløk
- 200 g paprika
- 40 g spisskummen
- 20 g korianderfrø, hele
- 5 g kanel, malt
- 20 g tørket chili
- 10 g sort pepper, malt
- Fåretarm 24–26 mm

Vei opp salt og tørre kryddere og bland alt godt sammen. Det er viktig at kjøttet er ordentlig kaldt. Legg det gjerne i frysen en stund. Fordel kjøttet jevnt utover kjøkkenbenken og strø krydder- og saltmiksen, harissa og hvitløk jevnt over. Elt og miks godt med hendene. Når du tror du har eltet nok, kan du ta en bit av farsen og presse den flat mot håndflaten din. Snu hånden din opp ned. Dette farsen ned på benken, kan du kna litt til. Det er viktig å jobbe fort. Tar det for lang tid, kan fettene begynne å smelte. Da legger fettene seg mellom de små kjøttbitene, og vi får en smuldret pølse som lekker fett.

Når farsen er blandet bra nok, skal du stappe den i tarmen. Det finnes pølsetilbehør til de fleste kjøttkverner, men skal du lage mye pølser, anbefaler vi en dedikert pølsestapper. Tre skinnen på hornet. Fyll kjøttet i stapperen eller dytt det ned i matehullet til kvernen. Sveiv ut kjøttet mens du bremser tarmen mellom tommel og pekefinger. Hvor hardt du holder igjen, avgjør hvor stram pølsen blir. Det er viktig at pølsen er stram, men samtidig ønsker vi ikke at den skal sprekke. Man har en viss justeringsmulighet når man skal tvinne pølsene: Korte pølser gir strammere skinn enn lange pølser. Du tvinner ved å måle opp hvor lang pølse du vil ha. Klem forsiktig i begge ender med fingertuppene, og tvinn pølsen vekk fra deg. Hopp over en pølse og gjenta prosessen. Tvinn samme vei hver gang!

Lag mye pølse i slengen
[Magnus Thorviks farsetips]

Om du først lager pølse, lag mye. Dobbeltoppskrift er ikke dobbelt jobb. Bruk vekt, det er mer nøyaktig og lettere å jobbe med

enn volummål, tipser Magnus Thorvik.

– Vi kverner kjøttet med en hullskive på 4,5 mm. Det er sånn passe grovt. Vi synes det aller greieste er å blande og elte farsen rett på benken eller kjøkkenbordet, men det kan være greit å dekke til med en plast- eller voksduk.



OPPSKRIFTER

Fårefrikassé

[Middag til 4]

Siden får har fått et ufortjent stusslig rykte, tenkte jeg det var deilig å servere det med eksklusivt grønt og deilig sherry. Man kan gjerne bruke enkle grønnsaker som blomkål eller gulrot også.

- 1350 g fårekjøtt
- 1,5-2 l vann
- 2 løk, delt i fire
- 2 fedd hvitløk
- 2 laurbærblad og noen pepperkorn
- 2 dl tørr sherry
- 100 g smør
- 100 g hvetemel
- 1-2 dl fløte
- 6 artisjokker
- 1 neve tørket svart trompetsopp (eller traktkantarell)
- 2 kvaster timian

Ha kjøtt, løk, hvitløk, laurbær og pepper i en gryte, og dekk akkurat med vann. La koke opp og småkoke i ca. 2 timer til kjøttet er mørt. Sil kraften og sett til side

Smelt smøret i en stor kjele, rør inn melet og la dette småkoke i et par minutter før du har i sherryen og lar dette koke opp. Spe inn kraften og la koke opp under omrøring. La denne koke i 20 minutter mens du gjør klar artisjokkene. Skjær av topp og bunn slik at du har en skive. Skjær av sidene slik at du avdekker bunnen, skjær bort alt som er grønt, og fjern hårene med en skje. Skjær i biter og ha i sausen sammen med sopp, timian og kjøttet. Smak til med salt og server med godt brød eller ris når artisjokkene er ferdige (ca. 5 minutter).