



Aud Folckersahm, Trine Johnsen, Jøril Elton og Kathrine Carlstad får innføring i de gamle oppskriftene av Brit Rommerud. De aller yngste, Kaja Krange Akre og Amanda Sivertsen følger nøye med. Alle foto: Trond Folckersahm

## Livskraftige mattradisjoner

Tradisjonell norsk mat er den nyeste motebølgen hos trendsetterne. På Nesodden har den alltid levd i beste velgående. Spesielt hos jentene med utspring fra Sør-Kränge.

AV TROND FOLCKERSAHM  
trond.folckersahm@amta.no  
66 91 32 30

Stemningen er høy i kjøkkenet på Hasle. Det fyres godt i peisen. Kaffetrakteren putrer og går kontinuerlig. Luften er fylt av spennende krydderdufter. På benken ligger flesk, lammesider og store kjøttstykker og godgjør seg. I et hjørne står en bøtte blod.

Rundt kjøkkenbenken jobber et knippe kvinner i ulik alder. Mødre, døtre, svigerinner, tremenninger. Alle på en eller annen måte med tilknytning til Kränge. Det er førjulstid, og de gamle mattradisjonene, som har vært brukt på gården i hundrevis av år, skal videreføres til de yngre generasjoner. Men selv sagt tilpasset tiden vi lever i. Fettrendene er på langt nær så tykke som i gamle dager. Kan-

skje ikke så populært blant de eldste i gjengen, Reidun Carlstad og Brit Rommerud, som har tatt på seg jobben med å videreføre de oppskriftene de selv har fått av sine mødre og bestemødre. Men mindre fett og sunt kosthold har gjort sitt inn- tog også i tradisjonsmaten.

### Alt ble brukt

Denne dagen er det blodklubb, sylte og lammerull som står på programmet. Velkjente retter på ethvert norsk bord.

– Vi synes dette er en viktig tradisjon å ta vare på. Dette er mat som vi er glade i og som vi er oppvokst med. Det var virkelig på tide å få en innføring, sier Trine Johnsen.

– Dere var vel redde for at

skulle stryke med før vi fikk overlevert oppskriftene, fleiper Brit Rommerud.

Og mens det kuttes og hakkes, skjæres og strimles, går praten. Gamle minner hentes fram fra glemmeboken. For-gangne familiemedlemmer og naboer omtales og hedres.

– Dette er som det har vært i generasjoner, forteller Brit Rommerud.

– Da jeg vokste opp hadde vi griser. Disse ble slaktet til jul sammen med en kalv. Da hadde vi råvarer til alt vi trengte. Flesk og kjøtt til sylte og rull. Blod ble rørt og senere kokt til blodklubb. Vi kværnet kjøtt til deig og farse. Innvoller til lungemos. Ikke noe gikk til spille, og vi fikk nok mat både til fest og



Et bugnende fat med deilige, saftige blodklubber.

hverdag, sier Rommerud.

### Flott resultat

Mens praten går begynner de forskjellige rettene å ta form. Sylten legges i press og settes til koking. Blodet kokes til store, saftige blodklubber som gjerne spises med sukker. Lammesidene brettes ut og fylles med kjøtt og krydder, før de sys sammen og kokes. Kaffekannen begynner å bli tom og oppryd-

ningen står for tur.

– Det har vært gøy å lære disse oppskriftene, synes Jøril Elton.

– Dette er noe jeg kommer til å ta med meg videre. Det var slett ikke så vanskelig å lage som jeg trodde. Nå gleder jeg meg allerede til neste år og nye oppskrifter, sier Elton.

Og for dem som måtte lure – sluttresultatet ble bra – virkelig en åpenbaring for smaksløkene.

## OPPSKRIFT LAMMERULL

- 1 slagside av lam
- Renskåret lammekjøtt av stek eller bog.
- Brukes kjøtt fra nakken får man en litt fetere variant
- 3 ss salt
- 2 ts sort pepper
- Rikelig med finhakket persille
- 3 fedd hvitløk, hakkes
- 2 ts tørket timian, evt. fersk hakket timian
- 2 ts ingefær
- ½ pose gelatinpulver

Den benfrie slagsiden fylles med passende mengde lammekjøtt. Krydderet gnis inn i kjøttet, og gelatinpulveret strøs over. Slagsiden rulles hardt sammen og sys i skjøten. Trekkes/småkokes deretter i en time. Legges så i press i en rullpresse eller under noe tungt til påfølgende dag. Da kan den konsumeres eller fryses.

