

Randi Skaug

er fjellklatrer, eventyrer, forfatter og foredragsholder. Hun var første norske kvinne på toppen av Mount Everest og har besteget de høyeste toppene på hvert av de syv kontinentene.



I **Mat fra Norge** skriver hun om gode spiseopplevelser under åpen himmel og deler sine tips og oppskrifter med leserne.

FRYD I GAMMEN

Det var ei mørk februar natt i Finnmark. Brian og jeg stirret etter de røde baklysene på bussen vår i det den forsvant i snøstormen.

AURORA BOREALIS: Nordlyset flammer over Finnmarksvidda. Lysfenomenet har fascinert oss til alle tider.

SNØFNUGGENE som føyket gjennom lysstrålene fra hodelykta, minnet om lange hvite silkebånd. Jeg kjempet skituppene mine over brøytekanten.

– Kanskje vi heller skal krysse veien, ymtet Brian.

Han kunne lett gjort et poeng av at jeg var på helt på viddene allerede. Vi var et halvt døgn forsinket og kraftig på etterskudd med mat. Det kjentes på vurderingsevnen.

Skjønnheten og uværet

Bussjåføren hadde, med god grunn kunne det se ut til, hatt kvaler med å slippe oss av i uværet.

– Bli nu med til Alta, hadde han bedt så tynt han kunne.

Der hadde det vært for dårlig vær til at flyet kunne gå ned. I stedet hadde flyveren landet trygt i Lakselv etter en omvei via Sverige for å fylle drivstoff.

Det eneste drivstoffet vårt i løpet av dagen hadde vært en slakk baguette med blaute reker, og det eneste den hadde fristet til var en kritisk uttalelse om norsk kafémat. Selv om pulken var full av snadder for en hel ukes skitur, kunne vi ikke godt fyre opp primusen i bussen, der den hadde slingret seg over Sennalandet i stormkastene fra Norskehavet.

Nå fyrte jeg i stedet opp GPS-en. Den skulle få oss på rett kurs mot gammen der min venn Randulf satt og fyrte i ovnen. Den lå et par timers marsj unna under normale forhold. Vi dyttet i oss en sjokolade hver og la i vei før frosten fikk tak i oss. Inne på vidda skulle vi, dersom alt klaffet, treffe en skjønnhet av internasjonal størrelse. En nattens dronning.

Uten lys i mørket

Skiene skar ned i snøen, men pulken fløt lett oppå. Bare noen få hundre meter fra veien klarnet været plutselig. Hodelyktenes smale lyskjegler la fra seg et kaldt blått skjær.

Finnmark er Norges kaldeste område vinterstid. Sist uke hadde det vært minus førti. Inne i de tovede ullvottene innenfor vindvottene hadde fingrene det bra. Femten minus, kanskje, tenkte jeg og forsøkte å styre tankene unna mat. Magen på sin side pep for å minne meg på det. Jeg sjekket kompasskursen på nytt og så meg ut ei stjerne å gå mot i mørket, før jeg skrudde av lykta og oppdaget at Brians lys ikke lenger blafret rundt mine ski. Han sto og ordnet med noe et stykke bak meg.

Det var da jeg fikk se henne. Skjønnheten. Hun danset med grønn kjole på. Rett over hodet på Brian som nå kom etter med stødige stavgang.

– Skru av lykta og se bak deg, nesten visket jeg.

Han dreide overkroppen mot høyre.



ITUSSMØRKET: Brian og jeg la innover vidda. Det var uvær, og sulten gnagde i oss, men da vi kom fram fikk varmen og lukten av bidos – samisk kokkjøtt, den enkle gammen til å fremstå som et slott.

– Wow, nordlys. Vi kan snu og reise hjem, vi da, spøkte Brian.
– Glem det, brummet jeg.
– Jeg har sett bedre nordlys enn dette hjemme på flatbygdene på Ringerike. Dessuten står det trolig ei gryte og putrer i skauen her borte et sted.
Jeg spøkte ikke. Det begynte å bli veldig lenge siden frokost.

Magisk lys

Over vidda blinket stjernehimmelen som gullkorn på svart fløyel. Kveldens nordlys hadde vært et blaff, men skjønnheten, aurora borealis, har fascinert oss til alle tider. Samene mente opprinnelig det var fiender som viste seg på himmelen.

På slutten av 1800-tallet hadde polare temaer stor internasjonal interesse, og det første bildet av nordlys ble tatt av dansken Sophus Tromholt i 1885, pussig nok i Kristiania. Stortinget bevilget penger til å bygge et nordlysobservatorium på Haldetoppen i Alta, 904 meter over havet, og vinteren 1899–1900 overvintret nordlysforskeren Kristian Birkeland og hans assistent på observatoriet for første gang.

Birkeland nådde ikke målet om å fastslå nordlysets høyde, men kunne bevise en direkte sammenheng mellom nordlysaktivitet og magnetiske forstyrrelser.

Helt på vidda

Birkeland ble en norsk helt og en internasjonal størrelse, men her på vidda er det reinsdyret som er helten. Det karrige og lite produktive landskapet er

utmarksbeite for mer enn 130 000 tamrein. Totalt bruker næringen 40 prosent av landarealet i Norge, og den produserer cirka 1100 tonn reinsdyrslakt, tilsvarende ett måltid reinsdyr til hver av landets innbyggere.

Mye av kjøttet spises av reindriftsamene selv. Samene bruker hele dyret og koker kjøttet, deriblant indrefileten, mens den fortsatt sitter fast i ryggraden på dyret. Kjøttet og buljongen er både hverdagskost og festmat.

Kokkjøtt

Vi burde snart være framme. Jeg stirret og lyttet intenst. Ingenting å se. Ikke så mye som et bikkjebjeff å høre fra Randulfs unghunder. Men Brian fikk øye på hodelykta hans.

– Tolv hundre meter igjen, konstaterte jeg ivrig og la GPS-en i lomma for godt den kvelden.

Bikkjene sov definitivt på vakt.

– Det er én regel når det gjelder loppeskinna. Itte gi døm mat eller oppmerksomhet hvis døm bråkar, opplyste Randulf før vi rakk å tømme pulken.

– Hva skal vi gjøre for å få mat, da, spurte jeg tynt.

– Bare gå inn i gammen, så kommer kokkjøttet øyeblikkelig på bordet. Helt enkelt og på samisk vis. Reinsdyrkjøtt, salt, pepper og potet, svarte Randulf.

Inne ventet fire køyer, fire stoler, et bord og en ovn, samt duften av kjøtt og buljong, såkalt bidos. Den oste ikke bare av natur, men av omtanke og vennskap,



Bidos eller kokkjøtt Til 4 personer

ca. 2 kg kjøtt og margbein
2 ss salt
¼ ts pepper
8 poteter
8 gulrøtter
evt. persille eller purre

Kok opp kjøtt og bein i rikelig med kaldt vann. La det fosskoke i 10 minutter. Skum av og ha i krydder. Skru ned varmen og la kraften syde i 2 timer. Skrell grønnsakene, skjær dem i store biter og ha dem i kraften. La alt småkoke i ca. 40 minutter. Smak til med mer salt og pepper. Strø gjerne litt frisk persille eller purre i skiver på toppen. Server med flatbrød. Det er lov å slurpe og slafse og suge beina reine for sener, skinn og kjøtt. Best av alt er marginen.

og fikk den enkle gammen til å fortone seg som et slott.

P.S. Turen fortsatte i fem døgn. Vi så verdens utroligste nordlys, men aldri kom godbitene fra hovedstaden opp mot kokkjøttet hans Randulf. Den kvelden var det ganske enkelt fryd i gammen.

Anni's Pølsemakeri



VELKOMMEN

Annis Pølsemakeri er den eneste spesialiserte slakterforretningen i Oppland. Vi holder til midt i Ringebu sentrum hvor den tradisjonsrike bedriften tilbyr alt innen kjøtt, slakt, pålegg, ferdig stekte produkter, pølser, pålegg, spekemat. Vi har også egen catering avdeling.

Eneste slakterforretning i Gudbrandsdalen

Vi er også i Mathallen Vulkan i Oslo med eget utsalg!