

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.

TURKAMERATEN:

I mars har Terje og jeg vår årlige bålтур, men i mai er det tiurleik, og da funker det ikke med bålрøyk. Det skremmer fuglen unna. Så da blir det koking på sprit-bluss i stedet.

Høneuka

Én tiur gjør ingen storfuglleik. Det er først når hønene dukker opp at det blir sus over det. Og kommer det ingen høne, «går det likevel and».

«**OI, SE PÅ DEN,**» viskeroppte Terje og pekte ut til høyre for oss. Med tunge ryggsekker over skuldrene stampet vi innover i Stange Almanning. Her i de dype skoger var det full vårløsning og støvlene allerede sølete opp til skaftet. En tiur på utstrakte vinger svedde i lav glideflukt over veien. De største kan veie opptil seks kilo og bli 90 cm lange. Vingspennet syntes å dekke veiens fulle bredde. Noen baks og et sus gikk gjennom lufta, og med ett var den svære hannfuglen søkk vekk. «Da veit vi i alle fall at det er fugl her, Randi,» konstaterte Terje på sin saktmodige måte før han la spøkefullt til: «Han satt nok og grrrusa seg før han skal på sjekker'n i natt, den luringen.»

En skogens mann

På vår årlige bålтур i mars hogger Terje og jeg tørrgraner og brenner bål, drikker brennevin og «ljuger». Fast meny er elgkjøtt i småbiter som stekes på spidd eller i panne. Nå sto tiurleik på programmet. Da fungerer verken bålрøyk eller eim av stekt kjøtt. Fuglene blir mistenksomme og trekker seg unna. I sekken lå en alternativ delikatesse. Den krever et minimum av tilberedning, men er likevel smaksrik og varmende. Dessuten var retten ment



å fungere som en slags trøst dersom dette vårens vakreste eventyr ikke skulle slå til. Én ting er å finne en god spillplass. En annen ting er om timingen er rett.

Spillplassen

Det var første uka i mai. Selve spillingen til hannfuglene, som begynner med



knepping, fortsetter med klunking og slutter med sliping, kan vare i flere måneder, men det er første når hønene slipper seg ned fra trærne at det blir paring. På jegerspråket kalles det høneuka. De siste årene har både ivrige orrhøner og røyer sluppet seg løs i dansen allerede i april. «Det kan hende vi

kommer for seint,» sa Terje og skuet utover. I naturen stilles det ingen garantier, og naturlover er noe menneskene har funnet opp. «Jeg fikk tretti kilo pepper til trettiårsdagen min, » humret jeg «og det er lenge siden, så ei røy blir det garantert.» Ordet røy brukes også nedsettende i betydningen gammel kvinne.

Tiuren er den største av hønsefuglene med utbredelse i Nord-Europa og Sentral-Asia. Det finnes eksempler på at skiløpere er blitt angrepet av ørske tiurer og at hytteeiere har gjort vendereis på grunn av iltre elskovssyke kreaturer.

Sidesprang

Terje fortsatte å øse av sin kunnskap. Det finnes to typer leiker – orrfuglleik og tiurleik eller såkalt storfuglleik. Orrfuglen spiller på myrer, og tiuren spiller på åpne høyder i gammelskog. Selv om orrfugl og

storfugl har ulike spillplasser hender det at orrhanene har seg et sidesprang med de litt større røyene. Avkommet heter rakkelfugl og er oftest ikke forplantningsdyktige. Bortsett fra ulik haleprakt kan orrhøne og røy framstå som ganske like, men tiuren bryr seg neppe om den slags unnskyldninger. Gammeltiuren forbeholder seg retten til å bedekke alle røyene i reviret. Her på Svenskerudhøgda hadde Terje sett to tiurer i kamp på liv og død året før.

Det begynte å mørkne og nattefrostsen seg på. Om det ikke snart ble mat ville jeg se på ethvert passerende dyr med økende matlyst. «Bare jeg kommer i soveposen nå, så skal jeg slippe høna ut av sekken Terje,» begynte jeg hemmelighetsfullt. Da jeg dro fram rødspritblusset, blunke han lektent:

«Skal du koke a', øg?» «Nei da, jeg skal

bare varme a' litt» rødmet jeg lattermildt og dro en pakke andeconfit ut av sekken. «Andelår fra Stange med litt sunt og næringsrikt snadder til, kan det smake nå, tror du?» «Jo, det kan faktisk gå and,» lo Terje og skjenket kokka en svartkopp, trolig i håp om rask servering.

Sovende vakt

Ei ugle tutet mellom granene. Vi lå mette og varme og dormet i soveposene. Det var tid for stillhet og ro, lytting og venting. Det duftet granbar og fransk krydder. Andeconfit er en gammeldags konserveringsmetode fra Frankrike. Ande-, gåse- eller kyllinglår saltes og krydres og kokes deretter i andefett. En lettvin og smaksrik turrett, som det holder å varme og som kan varieres med forskjellige typer grønnsaker og smaker spesielt godt med byggryn til.



PÅ LEIK: Bestefaren min, Hans Weholt (1893-1962), var kunstner og malte flere ganger tiurleik.

Lurer på hva bestefaren min spiste da han var på tiurleik, tenkte jeg. Det gikk vel i spekekjøtt og brød, kanskje? Han var kunstner og festet flere ganger tiurleik til lerretet. Ett bilde ble brukt som åpningsbilde på en av naturfotografen Nils Vikers filmer. Da var han sikkert stolt. Kanskje hadde han laget skisser ute i skogen? Kanskje hadde han memorert? Det var tvilsomt om han hadde hatt noe kamera å ta bilder med. Kameraet mitt lå klart. Jeg stakk hånden lydløst inn i kamuflasjennettet og tittet ut i mørket. Utenfor var det ikke så mye som et vindpust.

«Kaffe, Randi?» hørte jeg Terje si med overraskende høyt volum på stemmen. Da jeg fikk opp øynene var det også overraskende lyst. «Den eneste høna var jammen den du hadde med,» sa Terje og fortsatte lattermildt: «For bortsett fra klunkinga fra lerkka til denne nattevakta har det vært tyst i hele natt.»

DET GÅR AND: Andekonfit selges i matbutikker med litt bredt utvalg. Den er ferdig kokt og skal bare varmes på primusen sammen med grønnsaker og gjerne litt kokte byggryn.

ANDECONFIT med gode grønnsaker og byggkorn

Til 2 personer

Forberedelser hjemme:

Pakk sekken med 1 pakke andekonfit. Selges i litt bedre matbutikker. Produktet er ferdig kokt og skal kun varmes.

Kok 1 dl matkorn av bygg i 2,5 dl vann og 1 kryddermål salt i 12-14 minutter. La kornene renne av og ta dem med i en boks eller doble plastposter.

Kutt 1 rødløk og 4-5 sjampinjonger i båter. Legg det i en pose.

1 pakke aspargestopper
Litt rucola og tomat skylles, tørkes og legges i en boks.

Kjele, primus, kniv til å åpne confit-poseden, øse til å røre og servere med, tallerkener og bestikk. Kopper eller glass.

Ute på tur:

Fyr opp primusen eller rødspritblusset. Er du på tiurleik, så velg bluss. Det bråker mindre.

Varm opp posen med andekonfit i varmt vann til innholdet er blitt rennende. Dette er for å få med seg all kraften i posen.

Slå ut vannet og hell andekonfiten i kjelen.

La løk og sopp koke med i 8-10 minutter.

Ha asparges i og la den koke med i 2-4 minutter.

Legg ett lår på hver tallerken sammen med asparges. Hell byggrynene i kjelen og rør rundt. La blandingen få et raskt oppkok, slik at grynene blir varme. Hell blandingen med løk, sopp, gryn og kraft på tallerkenen. Legg rucola og tomater på toppen.

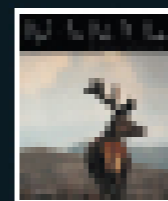
P.S. Verken friskt bekkevann eller ei flaske Pale Ale ved siden av blir feil. Kanskje du kan sjekke ut noen av de norske variantene som har dukket opp på markedet de siste årene?

Lær å lage spekepølse med Magnhild Dyrdal og Norsk Hjortesenter www.hjortesenteret.no

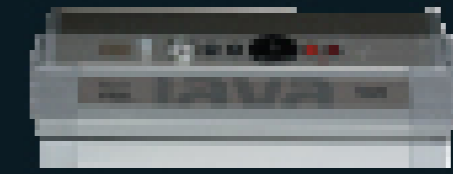


Norsk Hjortesenter holder kurs i slaktning/partering, hjorteforvaltning, hjorteoppdrett og gourmet av hjort både på Svanøy og mange andre steder i landet.

Vakuumeringsmaskiner, pelsstappere, sous-vide-maskiner og slakterutstyr fra tyske LANDIG blir demonstrert på alle våre kurs.



Vår beste venner på jakt "Hjort og Hått til Hått" er din perfekte guide til å gå ute i terrenget på jakt. Her finner du gode bilder og gode beskrivelser av utrustning, påføring og tilberedning av kjøtt.



Nå er maskinen din klar og du kan slakte hjort på en trygg og sikker måte.



Norsk Hjortesenter
Tlf: 67 76 21 80
Fax: 67 76 21 80
hjort@svanoy.com
www.hjortesenteret.no