

**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.

**FOR MODIGE SJELER:**

Etter en lang dag ute ble vi servert smalahove på låven, en rett mange bare hadde hørt om – og noen bevisst hadde unngått.

# SMALAHOVE (d) staden

Det var inne på laoen, som betyr låve på vossamål. Eneste forskjellen på ute og inne, var at det ikke luktet fullt så stramt av fjøs ute. Her skulle festmåltidet serveres.

**DET VAR MEDARBEIDERSAMLING**

og 150 gjester til bords på Smalahovetunet, verdens Smalahovedstad. Gjestene var ingeniører fra Siemens. De steller med høyteknologi, energi og avanserte under vannsinstallasjoner. Oftest er de inne. I dag hadde de vært ute. Selv da yr.no truet med 30 mm nedbør kvelden i forveien hadde jeg stått på mitt. Om middagen skulle bli en fest, måtte folk ha vært så mye ute i løpet av dagen at det ville være godt å komme inn. Uansett.

Kun én gang tidligere har jeg dratt med folk inn for å spise på et sted som har vært på linje med dette. Det var en nedlagt jernbanestasjon hvor til og med støvet var autentisk fra nedleggelsestidspunktet på 50-tallet. Det var blitt en fest av de sjeldne. Årsaken lå først og fremst i store mengder friluft og fysisk aktivitet tidlig i programmet, deretter

mengder med mat i avslappet atmosfære.

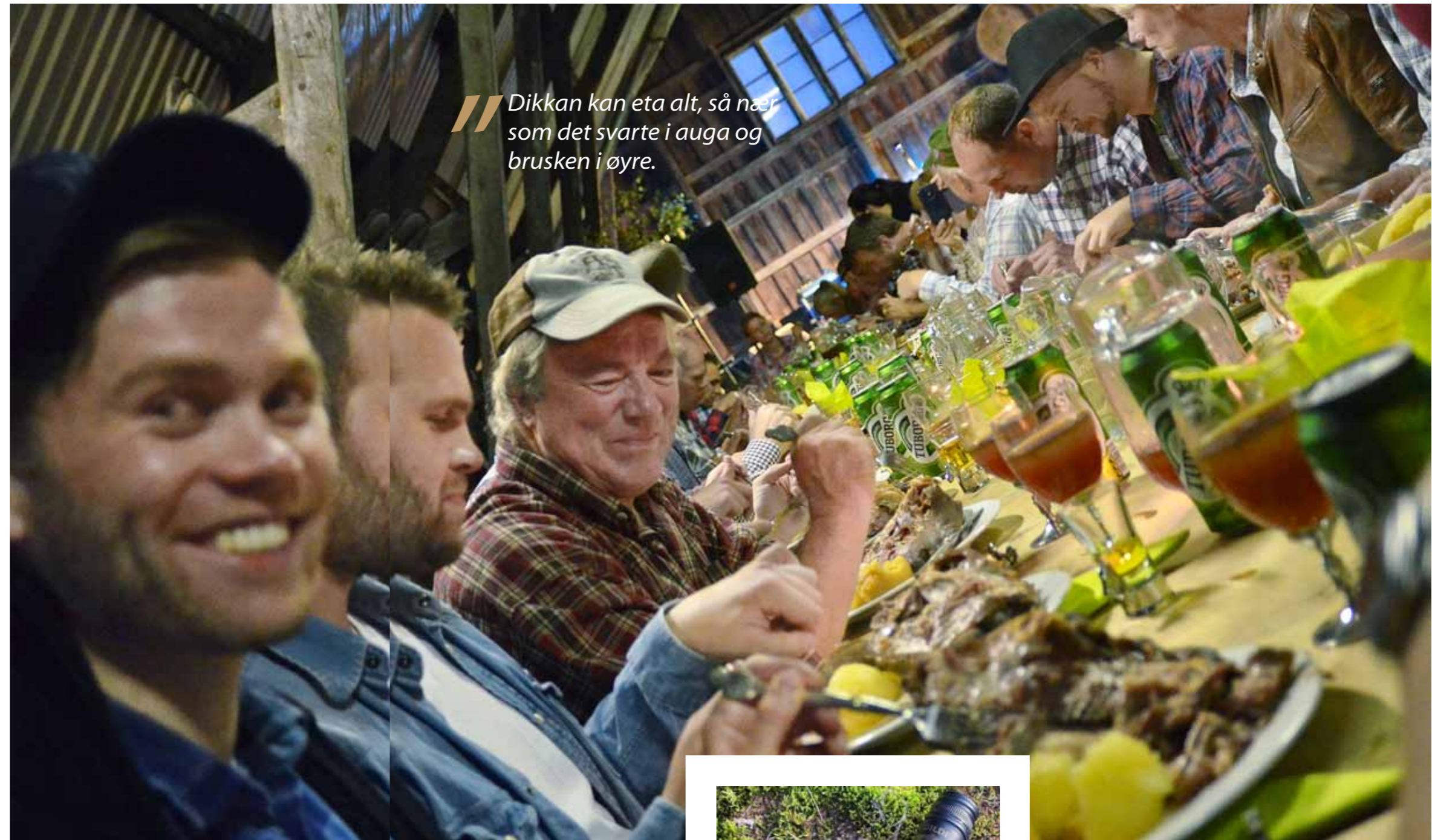
**Øyekontakt**

Det luktet stadig sterkere av mat. Nøkkelbudskapet for samlingen var ordet fremragende, og her satt jeg og klarte ikke å bestemme meg for om maten duftet eller oste. Var det en anelse spenning som bredte seg nå? Vi skulle få mat mange kun hadde hørt om og som noen sikkert hadde unngått bevisst.

– Dikken kan eta alt, så nær som det svarte i auga og brusken i øyre, formante bonden på gården, han Ivar Løne, tilgjort morskt før han skled over i et sjarmerende smil. Et godt råd fulgte med smilet:

– Me' akevitt skliir auge lettare ne'.

Inn strømmet en horde fagre vossakvinner og vossamenn med rykende varme tallerkener og mat som så på oss. Smalahove. Kanskje er jeg innbilsk, men jeg



// Dikken kan eta alt, så nær som det svarte i auga og brusken i øyre.

syntes da faktisk at mitt blunka til meg.

**Smalens vei**

Smale betyr sau på vossamål, og smalahove betyr som de fleste vet, sauehode. Men det de fleste ikke vet er at en ny EU-regel for omtrent 15 år siden fastslo at det ikke skulle være lov å lage mat av hodet på dyr. Det kunne betydd slutten for både smalahove og skoltesøndag. Skoltesøndag er den siste søndagen i desember, da alle smalahove etter tradisjonen skulle være spist opp.

Men Ivar hadde svidd smalahove siden han var to år og ville at det skulle fortsette slik. Godt hjulpet av sjefen for

Mattilsynet på Voss, som fant et tillegg i lovverket der det sto at hvis det hadde vært en gammel tradisjon, var det tillatt, ble det fortsatt drift på de spesialkonstruerte maskinene og i røykehuset hos gründeren på Smalahovetunet.

I 1997 fikk Ivar Løne og familien Den nasjonale bygdeutviklingsprisen for nyskaping. I mer direkte ordelag handler det om å ha skapt et levebrød av et avfallsprodukt. Samtlige smalahover som handles over disk i Norge er produsert på gården hans. Mange av dem blir servert der – enten i låven, i grindahuset eller på stabburet. Én



**LETTERE MED AKEVITT TIL:** Arcus har laget en egen akevitt til smalahove, og Ivar Løne har navnetrekket sitt på ei akevittønne i kjelleren til Arcus.

**MILD TVANG:** Ivar Løne går rundt og viser tvilerne vei på tallerkenen. Det er mye godt kjøtt bak kjeven.



**APPETITTVEKKER'N:** En lang dags høsttur over myr og lyng på Voss før vi benket oss til smalahovegilde på läven.

gang serverte Smalahovetunet 1100 smalahove på én kveld.

Likevel var jeg spent på hva gjestene mine ville mene om maten. Jeg er vokst opp med en far som mente at all sau smakte ull, så fårkål har jeg måttet lære meg å spise helt på egen hånd. Nå satte jeg kniven fryktløst i det halve hodet på tallerkenen min.

#### Stappe og pote

Smalahove skal spises mens det er varmt. Låvedøra sto på vidt gap og regnet trommet på bølgeblikktalet over oss. Det hadde vært noe litt Lars Monsen-aktig over ettermiddagens høsttur over myr og skrent, lyng og tuer. I kveld var det comboytema og en anledning til å vise sin aller tøffeste side i trygg forklledning. Ingeniørene satte side om side på langbenker, kledd i jeans og rutete skjorter. Mange hadde cowboy-støvler. Noen bar hatt. Én hadde lynsjetau og revolverbelte. Men det viste seg å være begrenset med mot selv i fargerike flanell-skjorter. Ivar gikk fysisk til verks på tvilerens tallerkener og viste vei.

– Slik skjærer du ut auge. Og her bak

kjeven er det mykje godt kjøtt.

Dette var ikke hverdagskost for andre enn vestlendingene i salen.

#### Tre timer

Mellom første og andre servering tok jeg en runde ut på tunet. Der stod det enorme kjeler og dampet. Gassblussene under kjelene lyste blått i høstmørket. Nå da jeg selv hadde spist smalahove minnet lukta om noe godt. Kjellaug, kona til Ivar, var ute og løftet på lokket.

– Er det mulig å koke smalahove feil, undret jeg.

– Jau, om du kokar det i to timar så.

Smalahove skal kokes i tre timer og serveres med kålrotstappe og potet, øl og akevitt. Sånn er det. Og når du spiser smalahove, så husk å skåle for Ivar Løne og gamlesjefen ved Mattilsynet i Voss. Uten dem ville ikke tradisjonen vært en opplevelse vi alle kan ta del i uten å ha egen sau. Og ta for all del en skål for Kjellaug også, som sørger for at maten kommer på bordet. Det holder ikke med ord og paragrafer for å få til noe fremragende, det skal gjøres også.

#### Fra beite til bord

Ivar Løne AS leverer alle smalahover som blir solgt over disk i Norge.

På slakteriet blir hodet kuttet av skrotten. Det vaskes og fryses samme dag som det er slakta. På Ivar Lønnes fryseri tines pelsen og huden på de hodene som skal svis neste dag. Selve hodet er fortsatt frossent inni. En spesialkonstruksjon svir og børster hodet før det vaskes og kløyves i to. Hjernen og pipene (brusk i nesa) tas ut, hodet vaskes på nytt og legges i kaldt vann natta over. Så legges det i saltlake i tre døgn, røykes i 5-7 timer og tørkes på kjøll i noen dager før det er ferdig.



#### SMALAHOVE

Til 4 personer

Inviter gode venner på tur og smalahove.

Gå til anskaffelse av fire halve hoder. (Flere steder på Vestlandet får du smalahove i matbutikken.) Vann dem ut i tre timer. Hell på nytt vann og kok dem i tre timer. Ettersom koketiden er tre timer, rekker dere minst en to timers god tur i friluft mens middagen lager seg selv. Kok gjerne utendørs. Lukten av røkt smalahove sitter godt i gardenene.

#### Hjemmelaget kålrotstappe:

**1 kg kålrot**  
**1 liter vann**  
**2 ts salt**  
**¼ ts pepper**  
**1 dl fløte**  
**3 ss smør**

Skrell og skjær kålrota i biter, og kok dem i letsaltet vann til de er møre. Hell av kokevannet og mos kålrota med stavmikser eller moser. Tilsett smør og fløte og smak til med pepper og mer salt. Server smalahove rykende varmt med kokte poteter og kålrotstappe til dine nydusjede, turslitne og glade gjester. Øl og smalahove-akevitt smaker godt til. Det blir garantert en kveld dere vil huske og minnes med glede.

# Anni's Pølsemakeri



## VELKOMMEN

Anni's 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, spekeamat. Vi har også egen catering avdeling.

Eneste slakterforretning i Gudbrandsdalen

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

Anni's Pølsemakeri Torggata 2, 2650 Ringebu - Telefon 61205554 - E-post: annis@annis-pølsemakeri.no  
Lysingstada i Mosjøen - telefon 7500-7500 - E-post: annis@annis-pølsemakeri.no - Lørdag 1900-1900