

Under åpen  
himmel



### **Randi Skaug**

er fjellklatrer, eventyrer, forfatter og foredragsholder. Hun har bl.a. besteget de høyeste fjelltoppene 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.

# Langbeint mat i dyp snø

**I flere år var bål natt og overnatting ute på vintersolverv min faste glade og smågale tradisjon. Men det var før det.**

**TRADISJONEN** var blitt til for å feire at lyset og varmen kom tilbake. Gleden besto i å overnatte ute under åpen himmel ved et varmende bål og å nyte et godt måltid fra putrende gryte. Galskapen besto i å iføre seg bikini og badebukse ved soloppgang og hilse sola velkommen tilbake. Huden ble ikke akkurat solbrun, men etter å ha overlevet en vinterblek kropps solhilsen mot vinterblek sol i minus 20, spant gleden opprømt i det indre. Og når ullundertøyet var på igjen og det røyk varmt av svartkoppen i handa, da var livet verdt å leve. Vi hadde vært to om det. Om det





skulle røyne på i mørketida, minnet opplevelsen oss om at det ville bli litt lysere hver dag framover. Snart skulle lyden av snøsmelting og fuglekvitter komme tilbake. Naturen tusler sakte. Livet skifter fort. Vennen ble aske, og den sommeren ble vinternattradisjonen stille og nesten umerkelig nedlagt. Men savnet kjentes. Etter hvert flyttet det seg fra mennesket til opplevelsen som var borte. Vintrene var begynt å virke litt lengre enn før. Nok en sommer var over. Det var blitt midten av desember. Min venninne Camilla og jeg var på en litt sen morgentur

på en skogsbilvei. Rundt oss var det rimlagt og vakkert. Vi gikk raskt for å holde varmen. Svake solstråler glitret skjørt i kalde snøkrystaller på granene. Et elgspor krysset veien. «Har du ligget ute om vinteren?» spurte hun. Luften hun utåndet ble til en sky av frostrøyk foran ansiktet, og hun la til i samme åndedrag: «Å, så klønete spurt. Det har du selvsagt. Det jeg lurert på er om du kunne lært meg å ligge ute om vinteren. Jeg har aldri gjort noe sånt, jeg. Tenk å våkne til en ny dag i et landskap som dette.» «Vi kan ligge ute 21. desember,» sa jeg kjapt. Da er det

>



vintersolverv. «Kan ikke,» sa Camilla litt langsomt. «Men hva med romjula?»

30. desember ble besluttet. Og vi skulle ikke ha «posepulvermat». Vi skulle spise langbeint mat. Skogens konge! Jeg var ikke jeg redd for om ville klare å holde varmen. Jeg planla å koke elgkjøttet slik samene koker reinsdyr: bidos – en tradisjonsrett i sameland. Én ting er at det smaker himmelsk. En like viktig ting er at krafta varmer kroppen din innenfra. Når det gjelder å holde varmen i skrotten, vet folket fra vidda bedre enn de fleste hva de driver med.

### Lukt til å bli gal av

På årets nest siste dag var det klarvær og minus 18. Jeg satte gryta med elgkjøtt og margbein over om morgenen.



**URGRYTE:** Bidos av elg, langbeint mat. Dette er varm og nærrende turmat, ikke minst hvis man skal overnatte ute i vinterkulda. Elg varmet på bål gjør deg var og heit innenfra ... Foto: RANDI SKAUG

### ELGKRAFT

Start med 4 liter kaldt vann i gryta. Tilsett 2,5 kilo margbein fra elg eller okse. Kok opp og la fosskoke i 10 minutter i usaltet vann. Fjern skummet. Ha i 10 gram salt og 10 g hel pepper. La beina trekke på ca. 85 grader i opptil 5 timer. Sil kraften gjennom et rent glasshåndkle og en sikt.

### BIDOS

Skjær elgkjøtt i nevestore stykker. Brun dem i smør i ei stekepanne. La kjøttet trekke i den avsilt kraften i ca. ½ til 1 time sammen med

**200 gram gulrøtter i biter**  
**200 gram kålrot i biter**  
**200 gram poteter i biter**

Hell ferdig elgbidos på mattermos og ta med ut i skauen. Gi et 20 minutters oppkok i gryte over bålet eller på primus. Har du god tid og tåler å bli umenneskelig sulten uten å bli morderisk, så er det helt fantastisk å brune kjøttet og koke grønnsakene i gryte over bålet. Det er da du forstår hva god mat lukter!

**Redskap du bør ha:** Kniv, øks og sag til vedfelling, gryte til å koke over bålet med, rørespade og trekopp til å øse med.

Lukta gjorde meg nesten gal. Etter hvert som vannet blir kraft utvikles en lukt som er så appetittvekkende at det er til å brette beina av. Etter noen timers trekking tilsettes gulrot, kålrot og poteter. Potetene kan også kokes ved siden av, men her gjaldt enkelhetsprinsippet. Alt skulle i mattermos for så å varmes over bålet. Å gå i ring rundt bålet i to timer og vente i den himmelske lukta – det tok jeg ikke sjansen på. Vi kunne bli morderiske, og vi skulle ha med øks ...

Det ble ettermiddag før sekken var pakket og klar med mattermos i midten, øks og sag i venstre sekkelomme og termos med rødvin i høyre. De tre viktigste tingene for å holde varmen – bidos, hogstredskap og alkohol. Konjakken fryser ikke før minus 40, så den lå i sekkelokket. Sammen med litt ekstra god nykvernet kaffe. Det skvulpet da vi gikk. Jeg gikk og snuste på kaffelukta. Gjett om kjelen skulle komme på bålet i en fart.

Sola hadde gått ned. Lufta var kald og tørr. Bålet sprakte og gnistret. Varmen slo behagelig mot oss. Gryta med ferdigprodusert bidos begynte å boble lett. Duften av kokt elg kilte i nesa. Den sendte signaler til magen, som sendte signaler til hjernen. Det var som om et urinstinkt tok styringen. Mat! Mat! MAT! Fettperler fløt på toppen av gryta. Det så lekkert, smekker og fristende ut. Proteiner, vitaminer og tettpakket næringsinnhold. Ettersom elg er litt fettfattig hadde jeg spedd på med litt godt med Kviteseidsmør da kjøttet ble brunet før koking. Vi øste opp elgbidos i tallerkenen ved hjelp av en trekopp. Vi slafset i oss deilige saftige biter av elg og myke kraftkokte røtter. Urmat!

### Smaker skog, i skogen

Den store kvisten brant raskt opp. Vi hentet mer tørrkvist og elget oss gjennom dypsnøen som kortbeinte kalver. En elgokse er 2,5 til 3,2 meter lang og 1,9 til 2,2 meter høy. Vi er bare 1,65. Elgen veier 200–400 kilo. Vi veier under 60. Elgen spiser mer enn 100 ulike plantearter, deriblant nøkero, knopper, kvister, løv og røtter. Vi spiser den. Den smaker skog. Et bedre sted å spise Kongens konge enn under den store furua fantes neppe. Elgens liv er trolig enkelt og til tider tungt. Våre liv er egentlig lett, men til tider komplisert.

Det var tid for generalforsamling i våre liv.

Vi brukte en metode jeg kaller «3+3». Først valgte vi ut tre områder vi hadde lyktes med i det foregående året. Så skulle det skåles og spises mer elg. Deretter siktet vi ut tre områder vi ville jobbe for å lykkes med i det nye året. Det ble skålt og spist og samlet kvister igjen. Timene gikk, og natta ble ung. Frostene samlet seg i bunnen nede ved Maridalsvannet. Her oppe hos oss ble det vintersvart stjerneklar himmel. Gnistene fra bålet føyk til værs som for å møtes med stjernene. Så fort vi fjernet oss fra bålet var det ingen tvil om at januar kulda var i ferd med å sige ned i skauen. Det ble teltovernatting og helt bunnskrapt gryte. Det er fire år siden nå. Årets elgkjøtt og margbein er i hus. Snart snur sola – da er tiden inne for å komme seg ut i skauen og holde varmen, trække dyp snø og spise langbeint mat. Den nye tradisjonen er mer enn glad og gal, den er skjellsettende!