■ ØL SPESIAL

**Øl til lutefisk**
Atna Øl AS

# Tørt øl til lutefisken

Denne uka og helga står i lutefiskens tegn i Hamar. Det er generelt mye sesongpreg over både mat og drikke nå; juleølet har allerede sneket seg ut i butikkhyllene, og for mange ligger årets store spisegilde foran i løypa.

■ Opp mot den pågående lutefiskfestivalen her i byen lanserer Atna Øl et eget øl som er komponert for å yte godt drikkefølge til lutefisken. En relativt lys ale-type som blant annet byens fiskehandler Kjetil Holen har vært med på å komponere. Ølet er på normal «butikkstyrke» og ikke et sterkøl.

■ Ølet kommer på typiske slanke «Atna-flasker» og vil de neste dagene bli servert på bordene der rundt 800 påmeldte lutefiskelskere skal nyte året luta delikatesse. Hva snakker vi så om i glasset? Lutefiskølet fra Atna lukter av skog, tørket frukt og nøtter, og har en fin kopperbrun farge og et svært beskjedent skum. I munnen byr ølet på et smaksbilde som ligger et lite stykke bortenfor den typiske pilsen mange setter på bordet til lutefisk. Atnabrygget har en tørrbitter følelse, og er et diskré øl. Produsenten har uttalt at målet har vært å produsere et matøl som ikke skal være for mettende i følge med kraftig kost. Lutefiskens utfordring er at mange bruker kraftig tilbehør til, og skal ølet matche med alt fra sennep til ribbefett og brunost, så ligger det hindringer i løypa. Jeg mener Atna har lyktes bra i å hente fram et litt annerledes matøl som jeg tror kan ha et breiere bruksområde enn kun til lutefisk. Ølets tørre karakteristikk frister meg også til å prøve det til svineribba. Det har egenskaper som gjør det interessant i flere retninger innover mot julehøytiden. Rundt lutefiskbordene tror jeg også at ølet vil falle i smak i følge med tradisjonelt norsk brennevin. Husk bare ikke å drikke det for kaldt.

**Trond Svendsen**
tsv@h-a.no

# Rakefisken komme

**Rakørretprodusenter:** Mads og Terje Kjernsholen snuser mot været. Blir det kaldere snart?

Det er et kjent årlig fenomen at flesteparten av høstens rakørretnytere ikke begynner å sette tennene i fisken før kulda biter litt i kinnene.

– Derfor har vi ligget lenge på vent i høst, sier far og sønn Terje og Mads Kjernsholen fra Hamar. Det har vært for varmt! Til trøst kan vi si at alt blir spist opp uansett; det er bare et spørsmål om når.

I fjor etablerte Slidre Ørretsenter, som firmaet heter, modningsanlegg for rakørret på Trehørningen i Hamar. Med en netto produksjon på cirka 32 tonn rakørret, er de blitt landets klart nest største produsent. For å få til dette trengs en brutto mengde råvarer (regnbueørret) på 64 tonn. Den kjøper de i Sverige. Med sin store produksjon har Slidre Ørretsenter god oversikt over «hvem, hva hvor» i rakefiskens verden.

■ Helt tydelig er det at Hedmark og Oppland dominerer forbruket, hvilket stemmer overens med opprinnelsesområdet for denne spesialiteten.

– Men rakefisken har også lagt ut på vandring ut av Innlandet, forteller Terje og Mads. Sørtrønderne er veldig glade i rakefisk. Og så ser vi en tydelig økning på steder der tradisjonene er innført i nyere tid. Det gjelder byene Tromsø, Bergen, Stavanger og Trondheim, og sjølsagt Oslo. Rakefisken kryper også nedover i Østfold mot svenskegrensa, men i Halden er ikke forbruket veldig stort. – Og forsøk på eksport til Sverige for noen år siden var ikke vellykket. Svenskene er jo rare, for de var like mye ansvarlig som nordmennene for at denne maten ble til for kanskje 1.000 år siden.

Hyggelig er det også at yngre voksne liker rakefisk; det skjer en betydelig rekruttering der rakefisk er trendy for dem som ikke har fått bedøvd smaksorganene gjennom et langt liv. Og like tydelig at det ikke er så mange som dukker ned i sine spann for å hente opp hel fisk som må flås og deles opp. Cirka 60 prosent av forbruket selges som vakuumpakket rakørretfilet. Enkel, grei og kjapp selskapsmat.

■ En annen tydelig trend er reduksjonen i rakefiskens saltpreg. For noen tiår siden brukte mange av produsentene rundt sju prosent salt. Det medfører saltdominans som undertrykker andre smaker. Nå er de fleste under fem produsent, og i et nivå som kan sammenlignes med lavsaltet, langtidsmodnet spekeskinke.

# Lag ditt eget pinnekjøtt

**Har du tenkt å lage ditt eget pinnekjøtt til jul? Da bør du startrete nå.**

La forretningen gjøre grovarbeidet for deg med å kløyve lammet i to på langs, og skjære av lår og bog. Lår og bog puttes i fryseren til vinterens lammesteker og lammegryter, og resten brukes til pinnekjøtt.

Pinnekjøtt eller saueribbe, fåreribbe eller bare ribbe? Kjært barn har mange navn. Alt etter hvor i landet du kommer fra. Men pinnekjøttet er ikke lenger en godt bevart skatt for vestlendinger. Nå har det spredd seg over hele landet, slik at det snart ikke er sauer nok i Norge til å dekke behovet.Hvorfor spiser vi fortsatt fårekjøtt, som er saltet og tørket i uker og måneder, nå som vi har god tilgang på ferskt og frossent kjøtt? Fordi den gamle konserveringsmåten har en meget smakfull bivirkning! Den gjør ikke bare kjøttet holdbart. Den gir kjøttet en modning som utvikler en helt unik smak, aroma og konsistens.

**PS:** På matprat.no kan du se hvordan du går fram.

**PINNEKJØTT:** Kan du lag selv.