

Hans-Petter Jacobsen, Bodil Nordjore
og Tore W. Teigen

DEN STORE PØLSEBOKA

FAKTA OM PØLSER • LAG EGNE PØLSER • PØLSERETTER





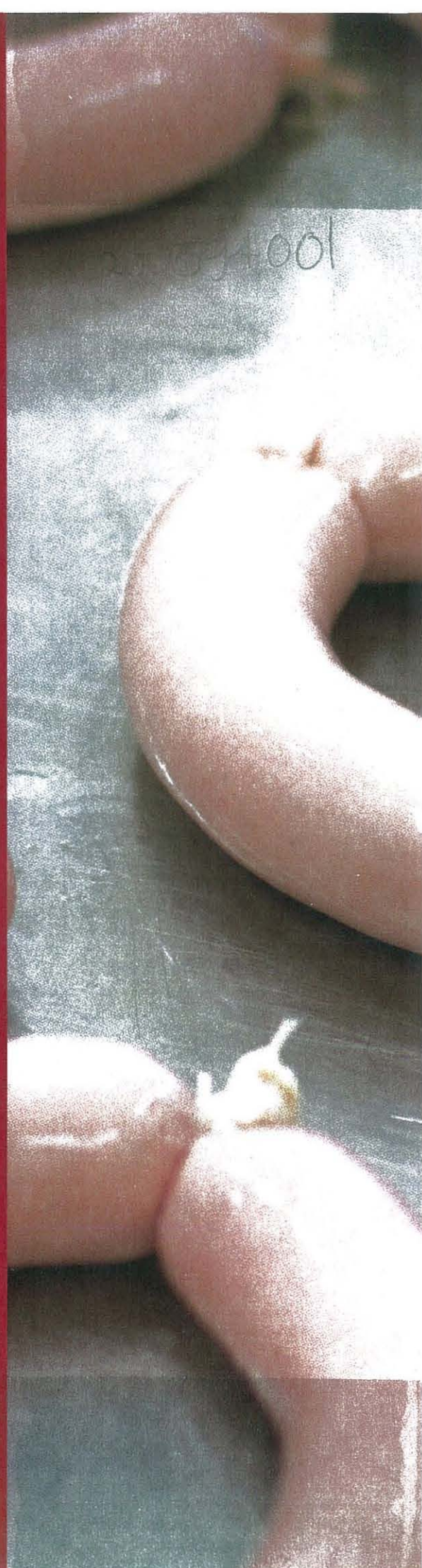
TORÉ WILHELM TEIGEN (f. 1940, Ski) blir av kolleger kalt "pølsedoktor'n". Det er som regel ham de ringer til når pølsene ikke smaker som de skal. Pølse-makermester Teigen har også vært hoveddommer under NM for kjøttprodukter i mange år. Dette har gitt ham en unik oversikt over pølseproduksjonen her i landet. Teigen jobber i dag som fagkonsulent, og kan fortsatt tvinne pølser.



HANS-PETTER JACOBSEN (f. 1953, Hamar) er journalist i NRK. Han er årsaken til at pølser med jevne mellomrom kommer på sakslista i NITIMEN. Entusiasten, journalisten og pedagogen Jacobsen egner seg nemlig godt til å snakke om mat. Men han har også laget sine egne pølser.



BODIL IRENE GUNNARSDOTTER NORDJØRE (f. 1960, Vinje i Telemark) ga ut sin første kokebok, Bodils fjellmat, med stor suksess i 2005. Samme år fikk hun den høythengende Ingrid Espelid Hovigs pris for norsk matkultur. Turbobudeia er viden kjent for sine pylsekurs, og jobber til daglig som faglig ansvarlig for tradisjonsmatstudiet ved Høgskolen i Telemark.



Hans-Petter Jacobsen, Bodil Nordjore
og Tore W. Teigen

DEN STORE PØLSEBOKA

FAKTA OM PØLSER • LAG DINE EGNE PØLSER • PØLSERETTER

Hovedfotograf: Morten Brun

CAPPELEN DAMM



©CAPPELEN DAMM AS, 2008

ISBN 978-82-02-28996-6

1. opplag 2008

Design og omslag:

Laila Sundet Gundersen, Artell

Omslagsfoto: Morten Brun

Sats: Laila Sundet Gundersen, Artell

Trykk og innbinding:

Narayana Press, Denmark 2008

Manusredaktør, nynorsk tekst:

Sigrid Hesjevoll

Materialet i denne publikasjonen er omfattet av åndsverklovens bestemmelser. Uten særskilt avtale med Cappelen Damm AS er enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring bare tillatt i den utstrekning det er hjemlet i lov eller tillatt gjennom avtale med Kopinor, interesseorgan for rettighetshavere til åndsverk.

Utnyttelse i strid med lov eller avtale kan medføre erstatningsansvar og inndragning, og kan straffes med bøter eller fengsel.

www.cappelendamm.no



Innhold

Forord

Hvem er vi?

Mester'n ■ Budeia ■ Entusiasten

Del 1: Pølse eller pylse?

Om politikk, kjærlighet, sjel og pølser

Pølsemaker, pølsemaker, hvor har du gjort av deg?

Om norske pølsemakere, pølsegastronomer, pølsevenner, pølse skeptikere og pølse patrioter

Den lille pølseordboka

Pølser i kunsten

Boder som holder stand

Utenriks (om pølser i utlandet, med oppskrifter)

Pøsefakta

Del 2: Å lage pølser med mester'n

Slik lager du pølser med mester'n ■ Utstyr ■ Kjøttsorter ■ Krydder og smak ■ Nitritt og nitrosaminer ■ Tarmer

Mester'ns pølseresepser

Julepølser ■ Medisterpølser ■ Kjøttpølser ■ Wienerpølser ■ Bratwurst ■ Frankfurter ■ Ostepølser ■ Lammepølser ■ Fårepølser ■ Vossakorv

- 7 ■ Chorizo ■ Pepperonipølser
- 8 ■ Rullepølser – Pinnepølser
- 8 ■ Magre pølser med vegetabilsk olje ■ Påskepølser
- 10 ■ Halalpølse ■ Kyllingpølser
- 10 ■ Kalkunpølser ■ Kyllingbratwurst ■ Vegetarpølser
- 10 ■ Risipølser med svinekjøtt
- 10 ■ Havregrynspølser
- 18 ■ Leverpostei, fleskepølser og blodpølser ■ Spekepølser
- 18 ■ Pølser av laks?

Del 3: Å lage pylser med budeia

Pylsehistorikk ■ Historiske oppskrifter ■ Slaktestell ■ Salt ■ Pylser ■ Rekking av tarmar ■ Røyking av pylser

Slik lager Bodil pylser

Pylser av viltkjøtt ■ Pylser av lammekjøtt ■ Blandingspylser ■ Pylser av svin ■ Innmat- og blodpylser ■ Spekepylser

Del 4: Matrettar

Pylser på Bogstad ■ Pylser i gryte ■ Pylser i form ■ Pylser i salat ■ Pylser i suppe ■ Pylser i pizza ■ Pylser med pasta ■ Andre pylserettar ■ Sausar

Pølsemakere Register

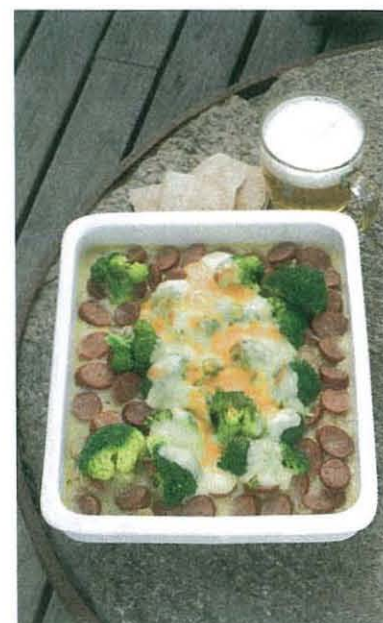
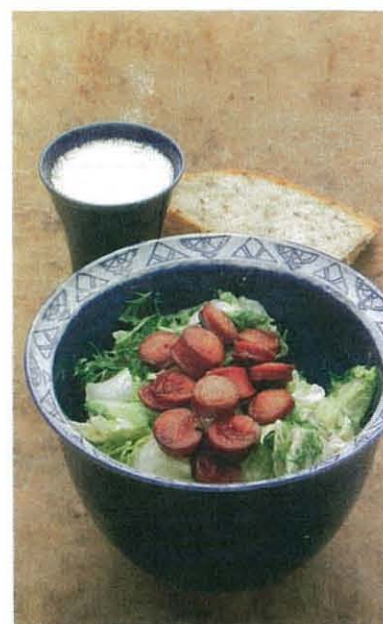
88

100

120

231

234





Forord



NORDMENN ELSKER PØLSER. Vi spiser mellom 50 og 60 000 tonn i året! Og det er grill-, wiener- og røkte middagspølser vi helst vil ha. Matforskeren i denne boka mener at vi har uskrevede regler for pølseespising her i landet. Mat kategoriseres alltid moralsk i forhold til tid, sted og person. Vi har derfor gjerne en formening om hvem, hvor og når det passer seg å spise pølser: En enslig mann på en bensinstasjon ved middagstider, med ei pølse i hånda, bryter god spiseskikk. Pølsa blir da for mange et symbol på forfall.

Vi har ikke som mål å få en hel nasjon til å spise pølser hver dag. Men vi håper at du som blar i denne boka skal få lyst på gode pølser og pølseretter. Ja, kanskje du får lyst til å lage dine egne pølser? Pølseoppskriftene er derfor stort sett tilpassa vanlige kjøkkenmaskiner. Her skal hverken menneske eller maskin overanstrenge seg.

Trioen bak denne boka kjente for få år siden ikke til hverandre i det hele tatt.

Men ønsket om å lage noen små innslag i radioen om pølser, førte oss sammen. Den erfarne pølsemakermesteren, tradisjonsmatspesialisten og journalisten. Begeistringa for pølser hadde vi. Men var det nok til å skrive ei stor pølsebok også? Da én av oss sa: "Jeg tenker på pølser hver dag", forstod vi at dette ville holde hele veien til forleggeren. For det gjør vi jo alle tre!

Vi sitter på mange tusen pølseoppskrifter. Det er bare fantasien som setter en stopper for hva du kan stappe i en tarm. Alle oppskriftene er selvfølgelig ikke med her, men vi har valgt ut noen av dem vi mener er de beste.

Lykke til!

Tore W. Teigen
Bodil Irene Nordjore
Hans-Petter Jacobsen



Hvem er vi?

” Pølsedyret ble det kalt fordi det hadde to hoder – et hode i hver ende. Det var et veldig søtt og helt annerledes dyr, veldig redd og veldig vanskelig å fange fordi det ikke hadde noen bakside man kunne liste seg inn på, og så sov det med bare ett hode av gangen. Pølsedyret var alltid våkent. Pølsedyret ble med Doktor Dyregod til England, helt frivillig, og fordi Doktor Dyregod var så snill og flink, lengtet Pølsedyret aldri tilbake til Afrika.”

Forlagssjef Torill Hofmo, Cappelen forlag, om pølsedyret i *Doktor Dyregod* av Hugh Lofting.



Mester'n

NAVN: Tore W. Teigen,
pølsefakermester

FAVORITTPØLSE: Wiener
TILBEHØR: Tar'n helst bar
BESTE TARM: Fåretarm

TORE WILHELM TEIGEN, hvem er det? Med over 50 år i bransjen, og mange ganger hoveddommer i NM for kjøttprodukter, er Tore mannen som kan pølser.

Der et trent gamblerøye raskt kan se hvilken travhest som blir dagens vinner på Bjerkebanen, kan Tore like kjapt beregne hvor mange kilo spekepølse som er på vei over målstreken!

Kraftig kost, er stikkord for pølsefakermester Teigen. Både på jobben og i fritida. Hva annet skulle vel en pølsefakertilærling med sans for proteiner drive med, enn sykling, sleggekast og styrkeløft?

Men premiesamlinga overgår likevel ikke Teigens private samling av resepter – eller oppskrifter – på pølser. (Det er

vanlig blant pølsefakere å bruke uttrykket resept.) Nærmere 5 000 pølsevarianter har han skrevet ned! Ingen lett jobb i en bransje hvor det tenkes stort: Ei bøtte med ditt, og en neve med datt. Utfordringa for en samler blir å finne ut om det var neven til Jens eller Hans de brukte da pølsene ble laga. Hvis det er snakk om muskat, er nemlig ikke hanskestørrelsen helt uten betydning!

Det har ikke vært mange nedturer for Teigen som fagmann på pølser, men en litt skjev replikk fra en frisør på 50-tallet har brent seg fast:

– Nei, så godt det lukter av deg. Du lukter så nydelig røkte pølser!

ARBEIDSANTREKK: Alltid hvit frakk og caps

TURBOBUDEIA BODIL er i Telemark viden kjent for sine pylsekurs, det nærmeste noen kommer kroppssøving på et kjøkken. Alt gjøres fra grunnen av. Kursdeltakerne hilser nesten på grisen som ender i egen tarm i løpet av kurset. Og de elsker det. Kursdeltakerne, altså.

– Dei blir som ongar, sier Bodil. Etter ein og ein halve time har dei gløymt kven dei er og kor dei kjeme frå!

Det har ikke Bodil. Allerede som 6-åring stod hun ved grytene hjemme i Byrte, og hun har opparbeida seg et rykte som ei hardt arbeidende kokke og en ihuga tradisjonsbærer.

Som faglig ansvarlig for tradisjonsmatstudiet ved Høgskulen i Telemark avd. Rauland, vet hun hvordan hun skal bringe fram urmennesket i oss.

Til og med inngrrodde byfolk kan begynne å juble over hvor enkelt det er å lage pølser når de først har lært det:

– Er det så enkelt, Bodil? Er det mulig?

Pølser er, ifølge Bodil, den mest maskuline maten som fins. Og jo flere mannfolk som er med på kursene, jo heftigere kan det bli. (Her er det kanskje på sin plass å nevne at Bodil bruker både konjakk og rødvin i spekepølsene for å få den rette smaken. Ikke rart at det er mange mannfolk med!) Ingen som har fulgt Bodil én dag lurar på hvorfor hun kalles turbobudeia ...

ARBEIDSANTREKK: Skaut, stakk og forkle



Budeia

NAVN: Bodil Irene Gunnarsdatter Nordjøre, spesialist på tradisjonsmat

FAVORITTPØLSE: Grov, lett-røykt, heimegjorde julepølse
TILBEHØR: Best naturell med fjøllmatakevitt og gøtt øl
BESTE TARM: Kroktarm av svin

” Men tallenes tale er klar: Vi nordmenn bare elsker pølser!

HVIS DU SPØR, så er det jo nesten ingen som kjøper såkalte mannfolkblader. Men statistikken forteller at disse bladene er blant de mest solgte hos Narvesen!

Det er litt sånn med oss pølsepisere også. Vi snakker ikke så høyt om vår "lille svakhet". Men tallenes tale er klar: Vi nordmenn bare elsker pølser!

Og da er jo saken like klar: Landet trenger ei stor pølsebok! (Tittelen "pølsebok" ble forslått av et lite mindretall i trio, men nedstemt med to tredelers flertall ...)

Entusiasten kan absolutt ikke vise til faglige kvalifikasjoner når det gjelder pølser, men noe har da en amatør fått med seg. For mange år siden tok entusiasten høylydt avstand fra

ketchup som tilbehør. Dette ble lagt merke til i bransjen, hvor så å si alle sverger til sennep eller ingen ting.

Jobben som overdommer under Nitimens julepølsetest har også gitt litt innsikt. Panelet består av en gjeng med høyst ordinære smaksløker (også kalt gaudaganer), entusiasten med sin dobbeltstemme, og mester'n våkent til stede. Hadde ikke entusiasten klart denne jobben til bestått, hadde det ikke blitt noen pølsebok.

ARBEIDSANTREKK: Alltid vide bukser



Entusiasten!

NAVN: Hans-Petter Jacobsen, journalist

FAVORITTPØLSE: Premierte julepølser
TILBEHØR: Grov sennep, en akevitt og litt juleøl
BESTE TARM: Vil helst ikke tenke på det ...



**Pølse eller
pylse?**



Å vera ei enkel budeie frå fjølli, er ikkje alltid so enkelt. Nei ein sku vore hane med staskam og prakt! I denne samanheng kjenner eg at det har kosta å få to so store pylsekarar til å verta "frelste" på pylser frå landet.

ENTUSIASTEN VILLE EIGENTLEG ha ei "sexy pølsebok", men sett frå ei fjøllbygd so kling pylse faktisk meir attraktivt enn pølse. Pølse er nokso kjedeleg og kjønslaust, spør du meg. Det kan du få kvar som helst! Du vil derimot frå fyrste, umedvetne augnekast skjønna at du har med kvalitet, smak og levande matkultur å gjera når du ser ordet pylse!

Ingenting er so morosamt som å forføre to "atale" bykarar med ei heimelaga pylse. Rikeleg med feitt, goe smakar og ein forførande fasong, det gjer susen folkens. Tenk om resten av verda var like enkel du!

Eg har som kvinne og fagformidlar ofte undra meg over kva det er med pylseproduksjon som appellerar so mykje til menn. Eg spurde ein kar eg kjenner kva det er med desse pylsene?

– Det er det mest maskuline matemne me har, Bodil, svara han. Akkurat ja. Spanande og morosam tanke. Og etter det kjem grilling, har eg vorte fortalt!

Kan du då skjønne at det ikkje er so enkelt å gå tett på, eller vera nere to store pylsekarar frå byn? Når du som ei enkel sjel frå fjøllet ser på pylse som eit mataukemne, og ein del av den naturlege utnyttinga av kjøt og innmat?

Når du som budeie skal framstille arbeidsglede og kvinneglede i heimeproduksjon, kan du ofte kjenne at du kjem

te kort i høve til industrien med sine store, tunge maskinar. Men sukk ikkje. Det er faktisk mykje enklare å halda til på eige kjøkken enn på eit stort industrikjøken, der du til tider lyt springe mange hundre meter for å finne ein sleikepott! Heime kan du strekkje armen til ein skuff, og du veit akkurat kor det du treng ligge.

Entusiasten elsker gørrgoe pylsur. Mesteren æ nysgjerrig, men litt atterhalden til budeias sprell og ukontrollerbare handlingar på friland i eige kjøkken.

Er produksjonen under kontroll tru? Kva er det no som kjem ut av pylsefogemaskina? Ja, ja. Overberande og trygg ventar Tore med stor ro på kva neste produksjon byr på.

– Bærre det er feitt nok, seier entusiasten, sø er alt greitt! Mykje smak lyt det vera.

Det er nesten to planetar som skal foreinast i ein og sama gane og oppfatning her.

Entusiasten vil berre eta pylsene, og helst sleppe å ha dei nette pianofingrane sine borti tarmar og liknande usømelege greiur. Men gode pylser, ja det berre elsker han.

Entusiasten er også relativt lett å forføre, det ligg langt utanpå han kva han eigentleg syns om det meste av både smått og stort. Han er lett å lesa, og lett å imøtekoma om du har magen som utgangspunkt.

Meistaren er nok meir av den typen som har tonnevis av kunnskap og erfaringar på bakrommet, men som legg lite i utstillingsvindaug.

Det er difor det er so ufatteleg moro og viktig å foreine desse to roma. Entusiasten der ute, og meistaren der inne. Meistaren kan sakene sine. Han kan pylsur, og han veit akkurat kva spørsmål so kjem til dei ulike tidene. So kan han humre stille i skjegget sitt og tenke: "Hva var det jeg sa"! Og det gode lune kunnskapssmilet er på plass.

Budeia

”

Ingenting er so morosamt som å forføre to "atale" bykarar med ei heimelaga pylse.



Pølse i bil

Dekkene synger mot den kalde asfalten. Den lave høstsola blunker til meg mellom trærne. Glomma renner tungt og stille gjennom Østerdalen. Den skal til havet. Jeg skal til Trondheim.

TO FETE, CUBANSKE

sigarer ligger og venter i passasjeret. Motorduren glir fint inn blant tonene fra radioen. Det er den kanadiske sangfuglen Diana Krall som sleper seg gjennom klassikeren "S'wonderful". Vakkert.

Jeg kan hver eneste sving på denne strekningen. Jeg vet nøyaktig hvor og når jeg skal stoppe. Først ved Elgstua i Elverum, så ved tavernaen i Alvdal.

Ikke mer enn fire minutter på hvert sted. Inn i bilen igjen. På med cruisekontrollen. Og så det første utålmodige bittet.

"Ligg unna fet mat når du kjører bil", messer ekspertene. "Og kaffe gir deg bare en kortvarig glede! Nei, proteiner

”

... jeg kan ikke kjøre og spise salat samtidig. Bilen må jo på rens før du kommer fram.

og vann, det holder deg våken. Yoghurt og salat!"

Jeg vet det. Men jeg kan ikke kjøre og spise salat samtidig. Bilen må jo på rens før du kommer fram. En stor hamburger eller en kebab, duger heller ikke.

Med et digert brød i nesehøyde, begge hendene rundt maten og dressing overalt, er du rett og slett trafikkfarlig!

Vi som trives bak rattet har visst dette lenge. Pølse i brød er og blir den perfekte sjåførmaten. Du har fri sikt over og på begge sider av pølsebrødet, maten er lett å håndtere, og den er god!

Så blir den da også kalt "hyggestilken" blant sjåførere.

Entusiasten

”

Den som vet hvordan lover og pølser blir lagd, får aldri mer en rolig natts søvn!

Otto von Bismarck



Pølser og politikk

Mester'n blir litt fjern i blikket når vi kommer til "den røde plass" – Youngstorget i Oslo. Det var i dette området han gikk i læra for over femti år siden. Han vil gjerne mimre litt.

– **DEN GANGEN VAR** det tre kjøttforretninger bare i bassar'n (mester'n sier ikke basåren). Og én av dem drev kun med hestekjøtt! Teigen husker at noen av slakterne hadde så mye som 70 ansatte, bare i butikken! Men det var den gangen da kundene måtte til slakteren for å få kjøtt. Og fruene fra vestkanten kom ens ærend til sentrum for å handle kjøttpålegg. To hekto skinke og to hekto rull. Alt skulle pakkes pent inn.

Forandringen kom med supermarkedene, sier Teigen. Da fikk vi dagens modell med alle typer varer i samme butikk.

Mester'n er ikke bare fornøyd med tingenes tilstand. Noe har gått tapt underveis. Bransjen fulgte ikke med i timen, og i dag leverer de fleste store pølsemakerne til grossist, som igjen leverer til butikkene i de kjente kjedene. Da tar det 8–12 dager før pølsene er ute hos forbrukerne!

– Dette går ut over de urøkte variantene og mangfoldet, mener Teigen. Delikatesseproduktene forsvinner. Alle vil jo bare satse på de tradisjonelle røkte pølsene med lang holdbarhetstid!

Urøkte pølser holder tre til fire uker i vakuumpakning. I dag blir disse bare liggende sju til åtte dager ute i butikkene. De røkte variantene holder fjorten dager lenger.

”

Det er bedre at folk spiser pølser, enn at de sloss og drikker øl. Å spise pølse er i utgangspunktet en fredelig handling.

Bjørn Halvorsen ved sentrum politistasjon i Oslo



Budeias pylseavsløring

Ein dag du har vore oppe fra kl 06.00, baka fire brød og alle i heimen er klare for uttrykning kl 07.45. Der nyster er gjorde, flasker er fylte, stakken er på, og verda ligg for dine føtar.

SLUKJER OPTIL 40 MIL på ein dag, er innom og rislar med armar, kunnskap, humør og livssmil til dei som ventar. På veg heim ligg det 32 ubesvara anrop og 22 meldingar på telefonen. Rekk akkurat fotballtreninga, og alle får sine ting til rett tid med ei mamma som er 300 % tilstades. Vesle gull skal heim i seng, og so er der eit foreldremøte, budeia sparkar av seg stakken, henger den til lufting ut glaset og triv noko komfortabelt og ukomplisera

i fyrste og beste korg, rekk akkurat å smette inn i kjøleskåpet med mobiltelefonen på skuldre, fortsatt avlesande på svararen, og rappar fem kalde wienerpylsur!!! O Herre! Kjære vene sø gørrgøtt! Det roar blodsukkeret og staggar den værste svoltten. Den stoggar sjessen på nøkø gøtt – og det virkar. Hurra for den kalde, enkle wienerpylsa.

Budeia

Pylser fylt med kjærleik og sjel

Når eg seier at pølser er fylte med kjærleik, er dette fordi ein kan leggje mykje av seg sjølv i ein pylseproduksjon. Tenk berre på gode, varme og blaute arbeidshender som uredde arbeidar med tarmar og rått kjøt, hender som formar og eltar til resultatet blir perfekt!

VED Å BRUKE HENDENE oppnår du ein nærleik til produktet som er både unik og umogleg å oppnå på andre måtar. Nærleiken gjer at ein kosar seg like mykje for kvart steg i prosessen, frå elting til oppvask. Eg oppnår ei underleg kjensle når eg jobbar med hendene i matproduksjon, dette gjeld også til alt frå knaing av brøddeigar og alt som har med heimeproduksjon å gjere. Det er nesten som å reise i attende i tid, tankane flyt fritt i takt med arbeidet. Ved å bruke hendene, blir ein fyrst og fremst oppmerksam på temperaturen til produktet ein arbeidar med. Kjøt er som oftast svært kaldt å arbeide med, og når ein knar inn saltet legg det seg ofte et belegg av feitt på hendene. Av og til må ein la hendene puste ei stund før ein går i gang med neste runde. Ein må også unne seg eit par prøvesmakar på godsakene undervegs! Er deigen passe salt, passe søt? Når ein gjennom arbeidsprosessen set til ulike krydder, vil dette endre både konsistens og smak. Utsjånaden vil også endre seg, i form av farge og lukt. Når dette er sagt, kan eg bli virkeleg salig av å elte på ein stor og god pylsedeig! Noko av det viktigaste i forhold til pylselaging, er luktesansen. Å forhalde seg til rått kjøt er ein ting, men det er noko heilt anna å skulle forhalde seg til tarmar. Dei fleste av oss vil helst sleppe å røre ved

noko så ufyselig, men då må ein hugse på at tarmar som reidskap både har vore og er ein nødvendighet. Har ein fyrst arbeida med tarmar, vil dei kommande gongene gå knirkefritt. Om ein skulle finne lukta noko vanskeleg å akseptere, kan ein drype i eit par sitrondråpar i vatnet.

Eg kan når som helst hente fram den spesielle lukta frå "Edland Kjøt" sitt slakteri. Eg arbeidde der som ung jente og vart sendt inn i slakteriet til alle tider, for å hente både stort og smått. Ein kunne kjenne lukta frå pylser lenge før ein steig inn i rommet, ei noko emmen og halvsøt tarmlukt, som eg ærleg talt fort fekk nok av. Lukt er pussige greier, alt det kan få oss til å hugse og tenkje på! Eg trur blandinga av dei pylseluktene i kombinasjon med røyk frå ovnen, bidrog til at pylser fekk ein heilt spesiell status hjå meg. Lukta av steikte kjøtkaker er for meg noko heilt anna enn lukta av nylaga pylser!

Har ein fyrst fått augene opp for pylser, er ein seld for evig tid. Ein blir hypnotisert av fristande pylsediskar, og er ein pylsefrelst går det ikkje lenge før ein står i lang pylseprat med den som måtte befinne seg på den andre sida av disken. Kjøtttype, feittmengde, krydder, mörning og bruksområde, alt blir diskutert. Eg tykkjer dette er virkeleg fantastisk, at noko så enkelt som ei pylse kan få mennesket til å miste kontrollen!

Eitt av dei store privilegia med å lage pylser heime, er at ein kan smake og smatte, smile og le. Ein kan gjere nøyaktig som ein sjølv ynskjer til alle tider! Er det ikkje flott? Ein kan lage kun ein kilo, men også slå til med førti! Ingen kan stoppe deg, og ingen vurderer og kritiserer! Det er kun sluttproduktet som er viktig, rett og slett at det smakar "gøtt". Som du sikkert har forstått, er det eit par knep som skal til for å gjere pylsene "snertne" og fristande. Ja, dei må være fylte med kjærleik, men også mengder med feitt! Pylsa må ha ein fin konsistens,

”
Har ein fyrst fått augene opp for pylser, er ein seld for evig tid.



ikkje for kort og ikkje for turr. Derfor er det ein velsigning å kunne arbeide heime, der ingen rynkar på nasen om du brukar femti prosent feitt i deigen din! No er det rektig nok ikkje så mange som brukar slike mengder feitt, men fridommen til å kunne gjere det er ein eventyrleg tanke. Alt du treng å gjere, er å forføre alle rundt deg med deg sjølv og dine pylser! Både nye oppskrifter og gamle travarar får nytt liv så fort ein vågar å prøve. Det er nøyaktig dette eg vil fram til når eg snakkar om kjærleik og sjel i ei pylse.

Spenstige pylser er gode greier, pylsa må ha ein god fasong og by på seg sjølv for å virke fristande og uimotståeleg. Sagt enkelt skal ein rett og slett ha lyst på maten ein puttar i munnen! Når ein serverar pylser med flott kjøt, friske urter og kjærleiksfylt arbeid, då kan ein invitere Kongen til ein ypperleg middag! Det er ikkje utan grunn at ordmannen et så mykje pølser, det er rett og slett særdeles godt! I Telemark har me eit uttrykk som heiter å "sjeisse", som i praksis betyr at ein har lyst på noko, ein smak ein rett og slett må ha ein gong i blant. Gode pylser er derfor "sjeissi". Ein kan bli fullstendig forelska i ei pølse om den smakar godt! Av og til er det svært så kjekt å invitere saman til pylsefest, med bugnande pylsefat av alle slag – raust, varmt og godt. Det er som eit eventyr å sjå korleis folk kan kose seg med noko så enkelt som pylser, med mykje godt tilbehør inntil! Pylser er ikkje usunn mat. Eg lagar pølsene mine utan noko form for tilsetning og ulumskheit, kun reint og godt

kjøt. Eg nyttar kun godt råstoff, som blir arbeida saman av reine, gode hender. Derfor er det ikkje sannheit i påstandane om at pølser er usunne greier, dette vil ein oppdage så fort ein startar si eiga reise inn i "pylsemarkarverden". Ein vil få lyst på ei pylse til alle tider, ei fersk, ny og spenstig av slaget! Det er ingen regel som seier at ei pylse må vere stor for å vere god, dei små kan vere minst like smakfulle, men også enklare å arbeide med. Ein liten stubb kan også skape mykje glede i ganesamheng!

Det heiter seg at ein må vere eit lag av entusiastar for å få den uerfarne til å prøve seg på nye og fremmande smakar. Dette gjeld nok også pylser, då ei heimelaga pylse kan sjå både grå, kjedeleg og lite delikat ut. Men eg lovar dykk at så fort ein set tennene i ei heimegjort pylse, vil ein ny verden opne seg!

Då eg var dommar i ein blindtest i Grenland, med ein jury beståande av ein rockemusikar, ein Odd-supportar av ypparste klasse, i tillegg til ein ung og lovande kokk, vart det sagt mykje om det tilfeldige utvalget på pylsemarkedet. Plutseleg fekk eg ei noko grå og grov pølse lagt i hendene mine, medan dei andre klaga og sytte over at ei slik pylse umogleg kunne vere god. Når alt derimot var prøvesmakt og vurdert, gjekk den grå og heimelaga pylsa av med sigeren. Dette viser at det er ikkje alltid storleik og farge som tel mest!

Budeia

Pølsemaker, pølsemaker, hvor har du gjort av deg?

Et godt refreng, og et betimelig spørsmål. Det ble første gang stilt i filmen "Den forsvundne pølsemaker" fra 1941, med blant andre Leif Juster i én av hovedrollene. I filmen forsvinner byens pølsemaker på mystisk vis, og detektivene Stein Rask og Simon Gløgg tar saken. Ikke de raskeste klokkene på veggen akkurat.

Men hvor har det egentlig blitt av alle de gode, gamle pølsemakerne? Hvor har de gjort av seg? Folk finner jo bare pakker med grillpølser fra de store produsentene i butikken sin! Jo da, de er der. Det er kanskje ikke like mange av dem som tidligere, men det kryr av flinke pølsemakere her i landet. Og de har så mye mer enn en standard pølsemeny å by på. Aldri har det vært solgt så mange forskjellige pølser som nå, og aldri har de vært av så god kvalitet!

Det er GILDE Nortura som er størst på middagspølser her i landet. Grilstad er den største produsenten av spekepølser. Men i denne boka skal du få møte noen av de andre pølsemakerne som har gjort seg bemerkta. (Bak i boka finner du ei liste over pølsemakere her i landet. Der kan du som regel få kjøpt det du trenger for å lage dine egne pølser hjemme).

”

Det er triste greier å bo i et land der pølsene må ha smaksgaranti.

Erik Fosnes Hansen, forfatter



Laks, pølser og rock and roll. Alle gode ting er tre for pølsemakeren som elsker fluefiske og Rolling Stones. Leiv Vidar har vært hovedsponsor for Stones-konserter i Norge under mottoet: "Leiv Vidar proudly presents the show that'll skin your wiener!"
Foto: Agnete Brun

Vinneren fra Hønefoss

Det var da grillpølsa til Leiv Vidar fikk en sekser på terningen i VG, at det virkelig tok av for pølsemakermesteren fra Hønefoss. En gjeng fra bedriften var sammen i ei avsidesliggende hytte på Hardangervidda da Arne Vidar fikk telefon om terningkastet. Det holdt ikke.

HAN VILLE HA AVISA PÅ DØRA, og et sjøfly ble rekvirert. Det hadde kanskje holdt med nettutgaven i våre dager, men på nittitallet var det fremdeles papirutgaven som gjaldt. Gode anmeldelser måtte leses – svart på hvitt!

Og det var i åra som fulgte at en hel nasjon følte at den var kommet på fornavn med en pølsemaker fra Hønefoss. Uansett når og hvor vi stoppa for å fylle bensin, ble vi møtt av en Leiv Vidar-plakat.

At mange fremdeles ber om etternavnet, eller tror det er bilen til kveldens danseband som kommer kjørende, tar Arne Vidar med et smil. Han har rett og slett ikke mer å by på av navn. Vidar er etternavnet!

For ham har det viktigste vært å bygge opp en sterk merkevare.

Arne ble født i 1950, samme år som faren Leiv Vidar åpna en liten slakterbutikk i Stangsgate i Hønefoss. Etter hvert med en liten Morris Mini som firmabil, faktisk. I 1975 tok Arne over:

– Det lå litt i genene, kan du si!

Og da det ble mer og mer vanlig med ferdigmat, bestemte pølsemakermester Arne Vidar at de skulle lage pølser på den gamle måten. Noe som viste seg å bli en suksess.



NAVN: Arne Vidar, pølsemakermester

FAVORITTPØLSE: Wiener

TILBEHØR: God sennep og lompe

BESTE TARM: Fåretarm

I 1991 skrev Arne Vidar en kjedeavtale med Shell. Stekeplater og griller ble montert på bensinstasjonene, og de ansatte ble sendt på kurs. Leiv Vidars pølsskole. Ostepølse, baconpølse og bratwurst var ikke lenger ukjente pølser for Ola og Kari Nordmann. Noen går til og med så langt at de gir Arne Vidar skylda for at flere hundre pølseboder ble stengt her i landet. Men pølsemakeren fra Hønefoss er ikke enig.

– Jeg så bare de mulighetene som lå der.

Han er i dag den stolte eier av en bedrift hvor tre av fire har fagbrev, og premiehylla er full! Leiv Vidar er det firmaet som har vunnet mest under NM i kjøttprodukter de siste åra! Nå har han skrevet en ny kjedeavtale. Denne gangen med Statoil.

Men Arne Vidar har også sans for variasjon i kosten. I jakten på nye pølserekorder, sørger han alltid for å sette av rikelig tid til sin store lidenskap – fluefiske!

Norgesmestrene fra Trøgstad!

Norgesmester i pølser tre ganger på rad, og gull i enkeltøvelser som bratwurst, det er bare noe av det Morten Haugen fra kjøttbedriften John Haugen AS i Trøgstad kan vise til.

DEN LILLE ØSTFOLDBEDRIFTEN har 10 årsverk, og omsetter for ca. 30 millioner kroner i året. I 1983 overtok Morten Haugen bedriften etter faren John, som begynte i kjelleren hjemme i 1956. Og junior måtte tidlig opp for å holde følge med senior. Kvart på fem stod far klar med speilegg og kakao. Det var lokkematen som skulle til for å få tenårungen på beina.

– Jeg ble jo nesten født "i hakka", sier en noe andpusten pølsemaker.

Han er ute og løper når vi ringer første gang. Han skynder seg å legge til at det ikke er dårlige pølser fra egen bedrift som gjør at han må trene. Etter mange år i bransjen tar han fremdeles ei pølse eller to til middag, men det er bare godt "å lufte hodet litt", som han sier.

Den lille kjøttbedriften har ikke egen butikk lenger. De leverer kun til kantiner og andre storhusholdninger. Da blir det ofte kunden som bestemmer hva slags pølser de skal lage. Den nye marchépølsa er et eksempel på det. Marché-kjeden har bestilt ei pølse med kalvekjøtt som smaker som pølser fra Sør-Europa. Og det har de fått.

– Vi vil ha fornøyde kunder. Det er vår enkle filosofi, understreker Haugen.

Det er viktig for oss at vi er en nisjebedrift. Vi kan da tilpasse produktene vi leverer til den enkelte kantine, legger han til.

Og for ivrige hundeeiere kan vi legge til at Haugen også har vært "best in show" under NM. Ikke med sin firbeinte venn, men en enkel "hot dog" – nemlig bedriftens wienerpølse!

NAVN: Morten Haugen, pølsemaker

FAVORITTPØLSE: Ostepølse med bacon

TILBEHØR: Waldorfsalat eller potetsalat, og gjerne litt chilli eller grønn pepper

BESTE TARM: Tynn fåretarm



NM-VINNERE: Morten Haugen (fra venstre), Finn Spjudvik og Roger Fladberg fikk gull for bratwurst under NM i kjøttprodukter. (Foto: Indre Smaalene)

Grilling med proffen

Hvor mye veier en éngangsgrill? Aner du ikke? Nei, vel. Men med to hjul og litt kjøtt på rista, nærmer grillen til VM-laget seg ett tonn! Monsteret kalles en "smoker", og brukes under VM i grilling i USA. Doningen kunne like gjerne vært en attraksjon ved Jernbanemuseet på Hamar. Likheten med et damplokomotiv er slående!

–ÉNGANGSGRILLER SKULLE vært forbudt! Lagleder Bjørn Tore Teigen rister på hodet. Og pekefingeren kommer opp sammen med et strengt "fy", når jeg lirker fram litt tennvæske for å få mer fres på grillen. Tennvæske setter smak! Over dammen er han "master butcher and pork aficionado". Her hjemme holder det med pølsemakermester ved Opplysningskontoret for kjøtt.

Men både røyken og stemningen stiger etter hvert. Vi skjønner at våre urøkte pølser ikke er den største utfordringen for en sportsgriller, men de henges nå opp i røykkammeret. Og etter en liten time ligger de gyllenbrune pølsene og venter på øverste hylle i grillen. Dinner is served!

Teigen forteller at grilling, eller barbecue, er en folkesport i USA. Dette er amerikanernes tradisjonsmat, og både høy og lav deltar. Til og med nobelprisvinner og tidligere visepresident Al Gore vet å sette pris på denne sporten.

– Poenget med en "smoker" er at maten ikke skal bli liggende rett over varmekilden, presiserer Teigen. Det er det som er barbecue. Temperaturer mellom 100 og 150 grader er det ideelle. Fra 200 grader og oppover, er det snakk om grilling. Og svidde pølser, spør du oss.



NAVN: Bjørn Tore Teigen (sønn av mester'n),
diplomølsemakermester og
deltaker under VM i grilling

FAVORITTPØLSE: Urøkt bratwurst
TILBEHØR: God sennep
BESTE TARM: Fåretarm

Røyken og varmen kommer først inn under grillen, så fortsetter den inn i røykkammeret. Åpner du opp lokket på grillen, går det ut over røykinga. Det er nemlig samme varmekilde som brukes. Det fyres både med ved og kull. Men altså, ikke ei flaske tennvæske å se i mils omkrets.

Nå er ikke VM i grilling (barbecue) et rent pølsemesterskap. Det hadde nok blitt en kortvarig affære. Derfor må laget trene på både krydder, logistikk og tilbehør til annen mat. Det er heller ikke her du trekker fram en ferdig marinert flintstek til kr 69,90 hos Rimi!

Men pølsene er med. Kanskje som litt ventemat eller nattmat til grillerne?

Moro er det i hvert fall å se at mester'n og sønn fortsatt setter pris på ei lita nystekt pølse etter så mange år i bransjen.

**” Over dammen er han
"master butcher and pork
aficionado".**

The Grillmore Girls

Laila Hole og Katrine Lorgen fra Valderøy er landets beste grillere! De ble norgesmestere i 2007, og har gode plasseringer fra VM i grilling året etter.

KATRINE LORGEN HAR OGSÅ VUNNET NM i ferdigmat med sin rett fra Hole Kjøtt: Kalvegryte i rosegelé!

Den lille bedriften har både pølsemakeri og eget kjøkken. Hvis vi så legger til at Ann Kristin Aure jobber som pølsemaker i samme bedrift, begynner vi å nærme oss en liten sensasjon i en mannsdominert bransje.

Hvorfor er det så få kvinnelige pølsemakere, Laila Hole?

– Det har vært, og er, tungt arbeid. Men det er flere damer i bransjen nå.

“Grillmore Girls” er ikke bare navnet på en vinnerduo, det er også en oppfordring til damene om å ta over grillklypene?

– Ja, vi kan vel ikke få sagt det tydeligere, ler

den blide sunnmøringen som absolutt har vist at kvinner kan.

Hvorfor har grilling som regel vært mannens jobb?

– Å grille i dag involverer mye utstyr. Det appellerer til menn. Og så tror jeg at det “å fyre opp” er noe som bringer fram urmennesket i oss. Å gjøre opp ild er kanskje en jobb menn alltid har sett på som sin oppgave.

Men siden du nå har vist at du kan. Hva skal vi passe på når vi griller pølser?

– Riktig varme og noen små snitt i pølsene er viktig. Ei god pølse slipper ikke ut fuktigheten, så noen forsiktige snitt slipper bare ut dampen. De fleste pølser sprekker under grilling uansett, mener grillvinneren.

For Laila Hole er pølser sunn og god festmat.

Men for noen år siden ble bilen til broren hennes påkjørt av en pølsemaker. Mannen ville gjøre opp for seg, men broren mente skadene på bilen ikke var større enn at han kunne leve med dem.

Pølsemakeren kom da med et tilbud om et gratis råd som kompensasjon. Og det gikk broren med på.

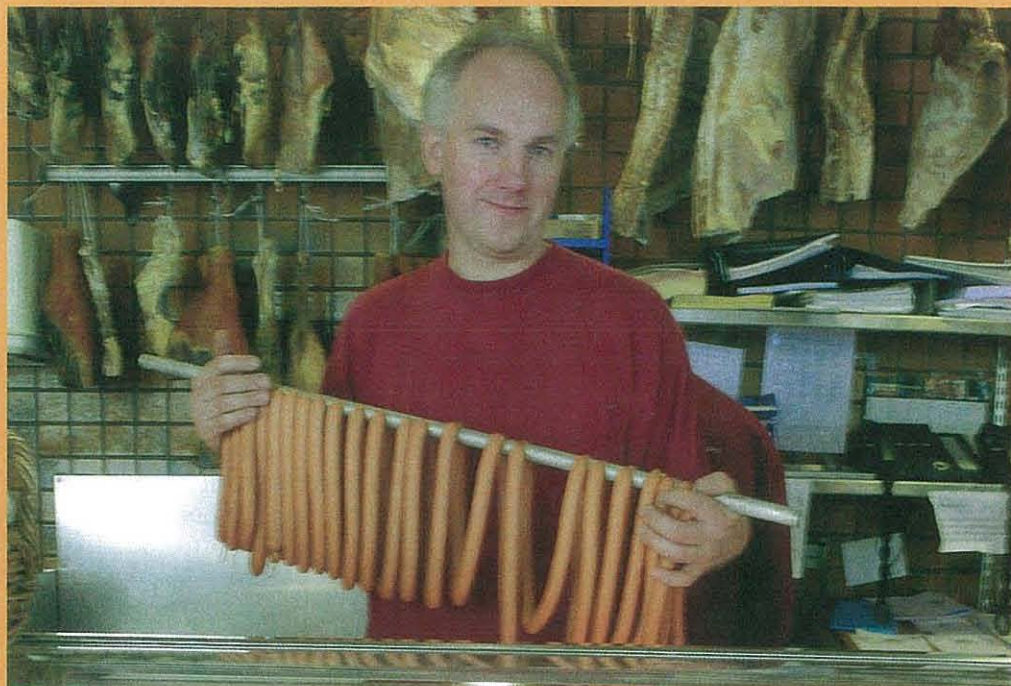
– Spis aldri pølser, sa pølsemakeren.



NAVN: Laila Hole, driver Hole Kjøtt AS i Ålesund sammen mannen, pølsemakermester Oddbjørn Hole

FAVORITTPØLSE:
Polsk krakauer (røkt)
TILBEHØR: Tysk surkål
og hjemmelaga potetmos
BESTE TARM: Svinetarm

Foto: Tale B. Jordbakke



Alene i byen?

NAVN: Jan Strøm-Larsen,
butikkslakter

FAVORITTPØLSE: Grov, dansk stekepølse
TILBEHØR: Stekte poteter
BESTE TARM: Svinetarm

Pølser får du kjøpt overalt i Oslo. Men vil du kjøpe dem i en god, gammeldags slakterbutikk, må du til Strøm-Larsen på Torshov. Familiebedriften, som åpna i 1904, er kanskje den siste i sitt slag i hovedstaden. Den drives i dag av Jan Strøm-Larsen og broren, slakter og pølsemaker i fjerde generasjon.

HVA ER DET DERE har som vi ikke finner i kjøttdisken på Meny?

– Vi lager våre egne pølser, sier Strøm-Larsen. Både grisen og lammet kommer fra de samme leverandørene som andre bruker, men produksjonen av kjøttvarene våre foregår her i butikken. Både pålegg og pølser.

Du finner et stort utvalg av pølser i disken. Alt fra kreolsk chillipølse og polsk krakauer, til fransk hvitløkspølse. Strøm-Larsen kan ramse opp over

20 forskjellige slag. Og kundene elsker dem.

– Etter at skrekken for hvitløk slapp taket i befolkningen en gang på 80-tallet, har vi nordmenn vært klar for det meste. Til og med nord-afrikanske pølser laga av okse- og lammekjøtt. Marques, heter de. Det er de sterkeste vi har. Med egne pølsemakere på plass i butikken, kan vi lage pølser etter kundens egne ønsker også.

Slakteren peker på sin favoritt, ei dansk stekepølse. I Danmark kalles disse pølsene bare for stekt medister. På Torshov finner du en lettrøkt variant, laga av grovhakka svinekjøtt tilsatt salt og pepper.

For 30 år siden var det sju slakterbutikker i denne delen av byen. Så kom supermarkedene. Hvorfor har Strøm-Larsen overlevd?

– Skal kundene komme hit, må utvalget være bedre og bredere enn i kjede-butikkene. Vi kan ikke konkurrere på pris, men på kvalitet og service. Vi må være bedre. Her finner du fagfolk med lang erfaring.

Sjefen høster ikke applaus for den uttalelsen. De ansatte har hendene fulle av andre ting. Men det jubles for Jan, slakter i fjerde generasjon. Men blir han den siste?

– Vi får se. Det går bra nå, i hvert fall.

Lambada i Kragerø

Brubakken har fått bestilling på pølser med en smak av Honda, eller "med en liten keim av Honda", som pølsemakeren fra Kragerø sier. I butikken kalles disse pølsene for "E-18". Kjøttet i pølsene kommer nemlig ofte fra elg som har prøvd seg som fotgjengere på den trafikkerte europaveien.

DET HENDER OGSÅ at Brubakken blir med viltnemda ut på leting etter skadde dyr.

– Elgkjøttet er det beste kjøttet vi får inn. Kjøttet er kontrollert, og helt topp.

I høysesongene, juli og desember, kan du finne opp til 42 forskjellige pølsevarianter i disken til Brubakken. På salgstoppen ligger en Thüringer

Roastbratwurst og Lambada, ei lammepølse med hvitløk og krustersille.

– Folk får helt hetta når de får se alle pølsene i butikken. Da skal de ha to av den, to av den, og tre av den. De handler pølser som andre handler smågodt!

Ofte går de ut av butikken med flere bæreposer fulle av pølser for å ta med hjem eller gi bort til kjente og kjære. Jeg har til og med sett soldatene våre i Afghanistan spise pølser fra Brubakken. Navnet vårt stod på papiret!

Pølsemakermesteren i sørlandsbyen har latt seg inspirere til å lage greske, ungarske, tyrkiske, spanske og tyske pølser. De prøver seg fram i familiebedriften. Noen ganger inspirert av pølser de har fått på reiser i utlandet.

Men sommerferie er det ikke mye snakk om i den lille bedriften. Det er det ingen som har tid til.

– Hadde ikke vi satsa på pølsene, hadde denne butikken vært ferdig for lenge siden.

Det var kanskje ikke bare det forretningsmessige som avgjorde den saken. Sjefen sjøl er stadig vekk oppe i gryta med lanken for å fiske opp ei pølse til seg sjøl også, når han står og prater med kundene i butikken.



Brødrene Brubakken, Steinar til venstre.

Foto: Per Eckholdt

NAVN: Steinar Brubakken, pølsemakermester

FAVORITTPØLSE:

Tysk bratwurst med karve

TILBEHØR:

En god, hjemmelaga potetsalat

BESTE TARM: Fåretarm



Foto: Jonas Harr Friestad, Aftenbladet

Norges lengste?

Idsøe i Stavanger var kjent for å ha Norges lengste. Hele 16,2 meter! Det er selvfølgelig kjøttdisken vi snakker om her. Men slakteren i Stavanger ble for litt siden slått med et par meter av en "jypling i Trondheim", som han uttrykker det. Og det er helt greit. Varene i disken er tross alt det viktigste. Der er Idsøe nøye.

– **VI LEGGER VEKT** på to ting: Pølsene skal ikke tilsettes stivelse (potetmel) eller andre tilsetningsstoffer (såkalte "E'er"), og krydderet skal være ferskt. Ingen ferdige krydderblandinger i våre pølser. I de røkte pølsene må vi derimot bruke litt nitrittsalt.

A. Idsøe AS har 21 ansatte, og omsatte for rundt 75 millioner kroner i 2007. Halvparten av omsetningen var leveranser til restaurantbransjen.

Albert Idsøe jr. har aldri vært redd for at de

NAVN: Albert Idsøe jr., pølsemaker

FAVORITTPØLSE: Butifarra
TILBEHØR: Mandelpotetstappe, glaserte småløk og en amaronevin
BESTE TARM: Svinetarm (vi er så gjerrige i Rogaland, at vi spiser tarmen)

store kjedene skal ta knekken på spesialbutikken i sentrum.

– De fine og gode butikkene er bare med på å løfte nivået i bransjen. Alle tjener på det. Jo høyere standard, desto bedre konkurranseevne mot Rema 1000 og de andre, sier Idsøe.

Ny kjøledisk tvers gjennom lokalet. Bort med alt nips, og rene flislagte flater. Tilbake til den gode, gamle kjøttbutikken, er filosofien i Verksgata.

– Vi ville ha tilbake mer av butikkens sjel både inne og ute, slik den så ut fram til 1959, understreker Idsøe.

I tillegg til å anbefale sine utmerkede pølser, foreslår Idsøe også en film vi entusiaster og fagfolk bør se. Den danske filmen "De Grønne Slagtere".

Her lages det frikadeller av en dypfryst elektriker (stengt inne på kjølerommet), og det hagler med gode replikker. Han tar én fritt etter hukommelsen:

– Ei fin frue spør én av slakterne om hva som er hemmeligheten bak de gode kronhjortpølsene i butikken. Og hun får svar: Først så dreper du, så slakter du, så hakker du, og så stapper du det hele inn i r... på hjorten!

Det er jo egentlig det vi driver med, humrer Albert Idsøe jr.

På nett med kjøtt

For bare få år siden kunne en kjøretur langs Åkrafjorden gi en stakkars østlending varig mén. Med alle sanser retta mot den svingete veien, livredd for å havne i sjøen, var det ikke mange av oss som fikk med seg at vi på denne strekningen passerte en norgesmester i spekemat!

FAMILIEBEDRIFTEN Johs Lundal & sønner AS har holdt til i dette området helt siden 1870. Bedriften drives nå av femte generasjon pølsemaker Johannes Lundal, mor, far og to søstre.

De har tydeligvis ikke vært plaget av lange navnediskusjoner i denne slekta. Er du eldste sønn, får du enkelt og greit navnet Johannes. For de som kommer til verden litt senere, er for eksempel Johan et godt alternativ. Det heter da også faren til Marianne og Johannes. Han er nest yngst av sju brødre, som alle har drevet i bransjen.

Men det er pinnekjøttet og spekematen den lille familiebedriften er kjent for.

Og sjøl om de holder på tradisjonene, var de

tidlig ute med salg av kjøttvarer på nettet. Med bare 8 ansatte, omsatte de for over 18 millioner kroner i 2007.

Gullmedaljer og mye skryt har de fått, både for pinnekjøttet og Åkrafjordpølsa.

– Dette er ei mager fårepølse med geitekjøtt i, sier Marianne Lundal Berge. Sammen med modning og speking over lang tid, er det med på å gi denne tradisjonsrike spekepølsa en mild og fin smak.

På middagsbordene rundt om, er det Åkerring og Lundals hardangerpølse som har slått an. Åkerring er ei grov, rå middagspølse som også har oppnådd gull i NM i kjøttprodukter. Da hadde den riktignok vært innom eldhuset til koking, røyking og navnebytte før den kom ut igjen som en vinner: Lundals hardangerpølse!

– Hardangerpølsa minner litt om vossakorv, og det er ikke noe ekstra i den. Vi bruker bare rene kjøttvarer og litt krydder. Det er den gode kjøttsmaken vi vil ha fram. Og så er eldhusrøykinga viktig, legger Lundal Berge til.

Lundalfamilien er slett ikke vant til å få klager på produktene sine. Derfor ble det litt oppstyr da en kunde ringte for å klage på den korte holdbarheten til noen små ølpølser han akkurat hadde kjøpt.

Marianne Lundal Berge ble litt "øvejidde", og svarte at pølsene hadde samme holdbarhet som den andre spekematen fra Lundal: et halvt år. – Det kan ikkje stemma, sa mannen. Dei holdt jo ikkje gjennom Åkrafjordtunnelen ein gong!



NAVN: Marianne Lundal Berge, Familiebedriften Johs Lundal & sønner AS i Etne

FAVORITTPØLSE: Wienerpølse og Fjellgo fra eget pølsemakeri
TILBEHØR: Potetsalat eller hjemmelagd flatbrød
BESTE TARM: Fåretarm

Til topps med Tind

I mange år var Norge av FN regna som verdens beste land å bo i. Og Stranda på Sunnmøre er blitt utpekt til å være det beste stedet. Det er helt greit.

MEN HVIS VI SIER at de lager de beste spekepølsene også, da blir det bråk. Vi skal likevel nevne at de har vunnet NM-gull for den ene spekepølsa si – "spekepølse med sydlandske urter".

Tredje generasjon Ringstad skryter av de 20 ansatte hos Tind.

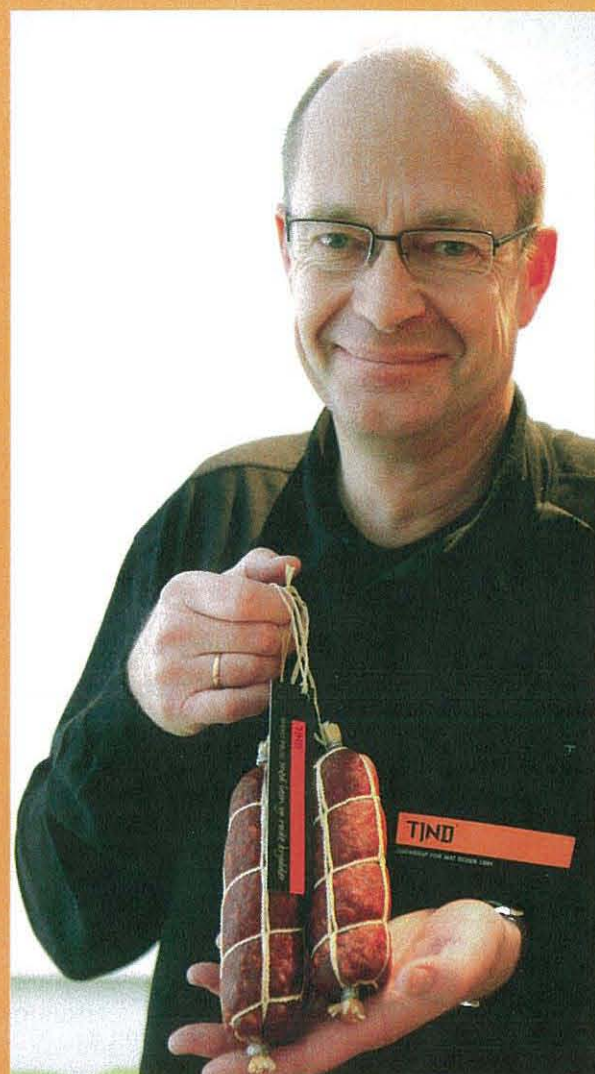
– Da bedriften skulle legges ned 1. januar 2006, ville ikke de ansatte være med på det. De ville fortsette! Det sunnmørske pågangsmotet har skapt så mye glede i den nye bedriften. Og veldig mye god spekemat!

Han husker godt en kveld de satt og prøvesmakte de nye produktene. Etter hvert ville noen smake på salamipølsene som de hadde lagd ved samme bedrift i mange år. Bare for å sammenlikne. Hele pakka gikk i peisen.

– Nei, det der ville de ikke ha lenger, var kommentaren.

Ringstad går raskt over til å fortelle om favorittpølsa si. Den med akevitt-krydder.

– Ei lita smaksreise. Først kjenner du litt anis, og etter hvert kommer karvesmaken. Det er det rike, runde smaksbilde vi prøver å få fram. Vi



NAVN: Bjørn Ringstad,
Styreleder i Tind Spekevarer A/S, Stranda

FAVORITTPØLSE: Spekepølse med
akevittkrydder

TILBEHØR: Oliven og pesto,
men drømmer om noe norsk

BESTE TARM: Hestetarm, den har
riktig diameter

bruker lite salt for å unngå de sterke smakene av surt og salt som norsk spekemat ofte har. Men litt salt må vi bruke for å bevare fargen.

Bestefar Karl Ringstad begynte i 1884. Så tok Stabburet over Ringstads pølsefabrikk i 1973. Og så kom SPIS. I dag leier de nye eierne de gamle produksjonslokalene, og det produseres faktisk pizza og spekemat i samme bygning. Sunnmøringene lever opp til sitt rykte som kremmere hos TIND.

Mest vilt

Da Lifjell skulle lage mat til far for første gang, traff han ikke helt med mengden. Mor var borte, og den unge kokken mente pølser var tingen for far og sønn. Det var bare det at gryta var så altfor stor, og den ble selvfølgelig fylt til randen med pølser. Familien spiste ikke annet enn kokte pølser den neste uka.

BEDRIFTEN ARV på Gruben i Mo i Rana leverer i dag kjøtt fra vilt til våre tre nordligste fylker. Og de har reinkjøtt i middagspølsene!

– Ja da. Og de er til og med glutenfrie, sier ranaværingen. Men reinsdyrpølsene er ikke helt ville. Lifjell må bruke svinekjøtt som bindefarse. Reinkjøtt alene blir for tørt, men pølsene smaker reinsdyr.

Altfor magre middagspølser er tydeligvis ingen favoritt der i gården. Lifjell blir myk i stemmen når han forteller om en sterk pølseopplevelse i Slovakia.

– Vi fikk ei pølse som kveldsmat. Den var så feit. Den var så god ... Du vet, vi kan jo ikke lage pølser her hjemme. Femti prosent fett var det i den pølsa. Helt grum!

Nå satser ikke ARV så mye på middagspølser. Det kan fort bli litt for mye for den lille bedriften. Da vil de heller bruke kjøtt fra reinsdyr og annet vilt til å lage spekepølser. Så rene produkter som mulig. Spekepølsene røykes på olderflis.

NAVN: John Anders Lifjell,
ARV (Arctic Rein og Vilt)

FAVORITTPØLSE: Kokt wienerpølse
TILBEHØR: Potetmos eller brød, og ketchup
BESTE TARM: Kroktarm fra storfe



Foto: Geir Vea, Rana blad



Foto: Ole Åsheim, Nordlys

NAVN: Kurt Mydland,
pølsemaker

FAVORITTPØLSE: Mydlandpølse og
chistorra, ei polsk chillipølse

TILBEHØR: Hjemmelaga potetmos og
sennep, "Arsmann" fra Danmark

BESTE TARM: Svinetarm. Liker litt
bitemotstand

Størst i nord

Nord for Bodø er mydlandpølsene viden kjent. Hva er hemmeligheten, Kurt Mydland?
– Nei, det er ikke noe hemmelig med dem. Det er bare noen vanlige knakk-liknende middagspølser som spises med pølsebrød. Minimalt med krydder, litt salt og pepper. Og mye rent kjøtt. Ja, de er jo magre, da. Bare 14–17 % fett.

KURT MYDLAND ER PØLSEMAKER i fjerde generasjon, og mannen som har prøvd å selge sand i Sahara. Sammen med broren Erik har han nemlig solgt mydlandskinker i spekeskinkenens hovedstad – Parma!

– Vi hadde også med oss reinsdyrbresaola. Vi bruker ytrefileten på reinsdyret, og behandler den på en helt spesiell måte. Italienerne lager

bresaola av hestekjøtt, men de tok imot vår reinsdyrvariant med velvilje. I Nord-Italia holder de på den gamle tradisjonen med å lage bresaola (marinert og tørka hestekjøtt). Vi har vært der og sett, smakt og lært, og har altså fått innpass hos en grossist med vår reinsdyrvariant. Litt trist at vi nå nesten ikke kan skaffe reinsdyrkjøtt.

Men tilbake til pølsene. Mydland har ikke bare hatt suksess med sine produkter. For noen år siden prøvde han seg på ei såkalt "meterpølse", ei billig middagspølse solgt i en stor kveil. Men det ville ikke tromsøværingene ha. Det vil si de kjøpte meter på meter, men det gikk ikke lang tid før de kom tilbake for å "gje pølsemaker'n kjæft". De trodde de hadde fått kvantumsrabatt på den populære mydlandpølsa!

Det er Tindskinka, det sirupsalta fenalåret, og mydlandpølsene som er stolthetene til den gamle bedriften i Skippergata i Tromsø. Og med fagfolk bak disken i butikken, mener Kurt Mydland at de kan konkurrere på mer enn pris.

– Og nå er femte generasjon på vei inn i pølsemakeriet. Nevøen min, Martin, har tatt svennebrevet, ler pølsemakeren som spiser mydlandpølse hver dag!

Gull til Henriksen

Spekematprodusenten Alf Bredrup A/S i Ringsaker er blant østlendinger mest kjent for Henriksenpølsa. Og i 2000 ble det endelig gull i NM for kjøttprodukter for denne stabburspølsa som har vært en del av kostholdet i Hedmark og Oppland siden 2. verdenskrig. Dette var ikke bare en belønning for lang og tro tjeneste, Henriksenpølsa skal nok glede både produsent og kunder i mange år til. Det ser vi på pakka!

ALF BREDRUP A/S EIES nemlig i dag av Grilstad og SPIS, og flere av produktene til spekematprodusenten fra Ringsaker bærer logoen til de nye eierne. Men ikke Henriksenpølsa. Der står det, som det alltid har gjort, Alf Bredrup A/S.

– Etter ferien ringer folk fra både inn- og utland for å få tak i denne pølsa, sier daglig leder Alf T. Bredrup. Og vi må se hva vi kan gjøre for å hjelpe.

Hva er det med denne pølsa?

– Den er godt speka, og kjøttet som brukes saltes på forhånd. Dette gir en litt annen smak på produktet, mener Bredrup. Dessuten er Henriksenpølsa ganske mager til svartpølse å være.

Men hvem var Henriksen?

– I 1984 tok vi over Ivar Henriksens kjøttvareforretning i Brumunddal, og det er altså den Henriksen som har gitt navn til pølsa, sier Bredrup.

Spekematprodusenten lager ikke bare Henriksenpølser som pålegg eller snabb. Prisbelønt spekemat av forskjellige typer viltkjøtt



NAVN: Alf T. Bredrup,
daglig leder i Alf Bredrup A/S

FAVORITTPØLSE:

Henriksenpølse og elgsnabb

TILBEHØR: Agurk og tomat

BESTE TARM: Ikke noe forhold til det

tilbys også under egen, eller Grilstads logo.

Bedriften har i dag 14 ansatte, og omsatte for ca. 40 millioner kroner i 2007.



NAVN: Marie Steinslien,
Diplompølsemakermester hos TINE

FAVORITTPØLSE: Urøkt bratwurst
eller julepølse

TILBEHØR: Lompe
(prøv julepølse i lompe!)

BESTE TARM: Fåretarm

Assistenten

Marie har vært assistenten vår under pølseproduksjonen til denne boka. Assistent og assistent, fru Blom, hun kan da sine pølser. Som datter av en gårdsslakter i Gausdal, og med lang erfaring fra kjøttdisk i dagligvare, var yrkesvalget på en måte enkelt.

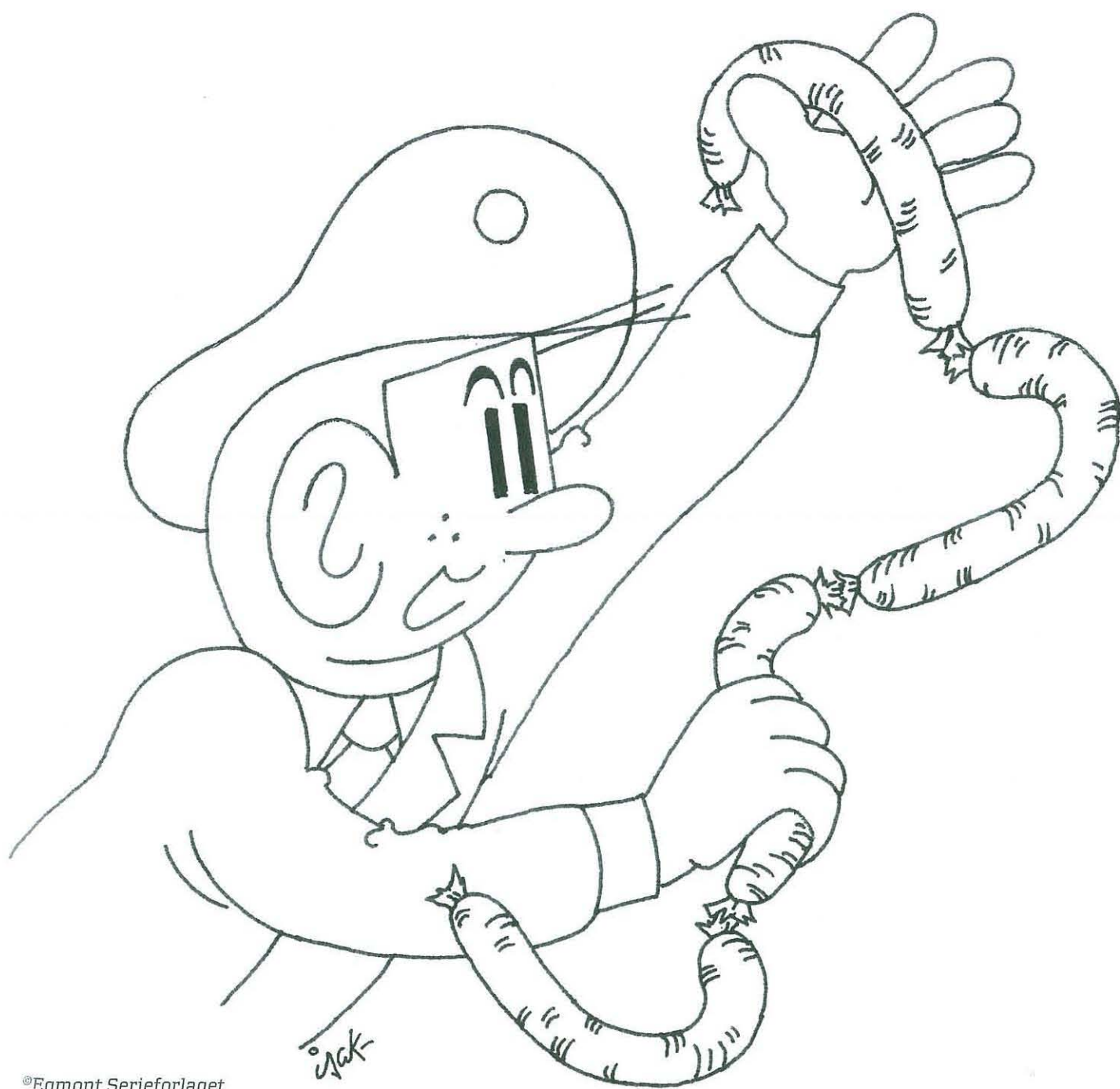
MEN ER DET IKKE TUNGT for ei lita dame å være pølsemaker?

– I går lagde jeg 140 kilo spekepølse på 14 timer! Det kjenner jeg i dag. Men nå står ikke jeg i vanlig produksjon lenger, så det går greit. Men yrket er hardt, medgir Marie.

Mange mannfolk?

– Ja, jeg har måttet tåle å høre mye rart. Men jeg har også sett at damer i pølsemakeriet kan dempe den litt grove kulturen blant mannfolka. Og så blir vi flere og flere damer i bransjen etter hvert.

Marie røper også at bransjen har sitt eget navn på mester'n. Han kalles "pølsedoktor'n"! Det er nemlig ham de ringer til når det er noe de skal ha hjelp til i produksjonen!



©Egmont Serieforlaget
Tegning: Leif Isaksen

Hei hipp og hepp!

Mmm... Je veit itteno' så makalaust godt som pølser. Itte i hele væla. Ja, itte no' aent stelle heller, for den sakens skyld. Reine deigkatesså, spør du meg.

Det er reint så tenna mine flyr i vann. Ja, bortsett fra den innerste jeksla da, for den har je trekt. Pølser er så inspirerendes.

Er du klein og maroder og har minkemang på vitaminer og hårmoner så vil ei pølse gjøre underverker, og du kvikner fluksens tel, det kaverer je for, okke som er. Så du blir i godt hommør ta pølser, men gløm itte sennopen.

Helsen August Stomperud

”

Pølser kan være noe av det mest kjønnsløse du kan putte i deg, men også noe av det mest fantastiske.

Pølse-gastronomene

Gabrielsen liker ”pølser med sjel”. Et underlig bilde på sjelevandring dukker opp et eller annet sted i hjernen, men vi tar poenget hans.

– **HVIS JEG SIER** at nesten alle pølsene som spises i dag er laga av den samme finmalte, ugjenkjennelige og smakløse røra, er jeg ikke langt fra sannheten. Pølser kan være noe av det mest kjønnsløse du kan putte i deg, men også noe av det mest fantastiske!

Men etter en innledende runde med avskyresolusjoner, ser kokken lysere på livet.

– For meg er pølser grovkverna kjøtt og spekk tilsatt friske urter, krydder rett fra morteren, riktig mengde salt og sukker, og noen dråper eddik. Farsen skal knas akkurat lenge nok, og

så over i en svinetarm. Pølsene bør så henges til tørking og modning i 3–4 døgn.

Det er også viktig å kjøpe riktig kjøtt. Skal du lage pølser hjemme, bør du kunne unne deg litt luksus. Musklene på et dyr har forskjellige egenskaper og fettinnhold. Når jeg skal lage luksuspølser, bruker jeg kjøtt fra nakke, hals og kjake. Nakken er mør og gir pølsene mer smak og en bløt, behagelig konsistens. Kjakene har godt fett, og dette kjøttet binder godt. Halsen har en fin blanding av smak, fett og kjøtt.

Ryktene vil ha det til at du lager fete pølser, Gabrielsen?

– Gode, grove pølser bør inneholde rundt 25 % fett. Vanlige pølser inneholder 18–20 %. Men vi skal jo ikke spise hjemmelagde pølser hver dag!

Det er sånne som Gabrielsen pølsenasjonen Norge trenger. Menn og kvinner som kan gi pølsene – skal vi si sjel?



NAVN: Endre Gabrielsen, kokk ved Gastronomisk Institutt

FAVORITTPØLSE: Det kommer an på
TILBEHØR: Poteter, bønner eller erter
BESTE TARM: Svinetarm

GABRIELSENS PØLSEOPPSKRIFTER

Som jeg fortalte liker jeg å bruke kjaker og halskjøtt i pølsene, men jeg har forenklet disse oppskriftene noe siden dette er en bok som er laget til den vanlige forbruker som kanskje ikke vil få tak i noen av disse stykkene.

Karripølse

**1 kg svinenakke
150 g spekk
200 g svineside
3 ss karri-pulver
20 g salt (1,5 %)
1 ss sukker
2 ss cidereddik
2 m svinetarm**

SLIK GJØR DU:

Kutt kjøttet og spekket i fingertykke strimler, legg det i fryseren i ca ½ time (grunnen til at vi fryser kjøttet er at det da blir kuttet og ikke most gjennom kvernen).

Skyll tarmen godt i varmt vann, den blir da litt mer medgjørilig og mer elastisk. Kvern kjøttet (på 3 mm) litt og litt, ikke press det igjennom kvernen.

Dryss på karri, salt og sukker og kna dette godt, bruk hendene, dette er håndverk!

Kjøttet skal knas til det "binder" men ikke for lenge da blir pølsene litt gummiaktige.

Hell så eddiken oppi og bland denne inn.

Stapp i tarmen, tvinn pølsene opp i ønsket størrelse og heng til tørk i minimum 2 døgn i kjøleskapet.

Hvis du har fått mye luft i pølsen kan de stikkes med en tynn nål.

SERVERINGSTIPS:

En kommer ikke unna karri ketchup til denne, skrell et grønt eple og kutt i små terninger, fres disse i litt olje og tilsett en god ts karri, rør deretter inn ca 1 dl Heinz ketchup og server dette varmt til.

Pølsene stekes rå i en panne på lav varme med litt olje, pølsene er laget av mørt og godt nakkekjøtt så de kan ha et snev av en rosa kerne!

Butifarra

**1 kg svinenakke
150 g spekk
200 g svineside
20 g salt (1,5 %)
1 ss sukker
2 ss sherry-eddik
¼ ts nyrevet muskatnøtt
1 ts cayennepepper
2 ss tørristede korianderfrø
1 ts frisk timian, finhakket
½ hvitløkfedd, knust
2 m svinetarm**

SLIK GJØR DU:

Samme framgangsmåte som med karripølsene.

SERVERINGSTIPS:

Potetmos av mandelpoteter og små sylteagurk (cornichons).

Salviepølse

**1 kg svinenakke
150 g spekk
200 g svineside
3 ss karri-pulver
20 g salt (1,5 %)
1 ss sukker
2 ss sherry-eddik
1 potte frisk salvie
2 ss grovkvernet sort pepper
1 fedd hvitløk, knust
2 m svinetarm**

SLIK GJØR DU:

Samme framgangsmåte som med karripølsene. Men kvern salvien

SERVERINGSTIPS:

Hvit bønnemos og en god sterk Dijon sennep!

Legg hvite bønner i vann i to døgn, kok dem deretter i vann, hvitløk, en purreløk og litt laurbærblad, kok dem møre, hell av vannet, fjern purreløken og tilsett en skvett kremfløte. Kok dem videre på svak varme til de begynner å knuse, smak til med salt og litt sitronsaft!



Foto: Mona Gundersen

NAVN: Halvor Hedenstad,
nordsjøkokk og budeias pølsevern

FAVORITT: Kjepølse
TILBEHØR: Mangosennep og sursylta
grønnsaker. Potetstappe og øl
BESTE TARM: Svinetarm

”

... vi utviklet mange gode retter, en av dem var **denne grove kjepølsa**.

Budeias pølsevern

– For noen år siden var jeg tilbake på skolebenken (les kjøkkenbenken) på tradisjonsmatstudiet på Rauland. Her skulle jeg blant annet løse to oppgaver.

ETTER Å HA MØTT mange fortvilte geitebønder som ikke får noe ut av kjøttet sitt, valgte jeg i min første oppgave å jobbe med kjekjøtt. Arbeidet var interessant, og vi utviklet mange gode retter, en av dem var denne grove kjepølsa.

Av geit er det først og fremst brunosten vi produserer her i Norge, men i andre deler av Europa er geit og kjekjøtt en delikatesse som blir verdsatt på lik linje med sauekjøtt. Kjekjøtt er undervurdert, og burde få en mye mer sentral plass i det norske måltidet.

I den Norske matlitteraturen må vi helt frem til Hanna Winsnes for å finne noen som verdsetter kjeet som delikatesse. Hun skriver:

”Voksne geiters kjøtt har en vel stram smak, som gjør det mindre behagelig å spise, men de unge killinger er bedre og hvitere enn lam. Til steik og frikasé behandles de som lam, men når de er fete, kan man få en rett av dem med hvit saus som er bedre enn av lammekjøtt.”

"I Kampens hete" (Storfepølse)

1 kg grovmalt storfekjøtt
200 gr småflesk uten svor
2 egg
2 ss potetmel
1 1/2 ss salt
½ ss grovmalt, nyrista pepper
2–3 kvister med frisk rosmarin

Du kan kjøpe ferdig kverna kjøttdeig. Helst kjøttdeig i stedet for karbonadedeig, fordi den er fetere.

Mal småflesket tre ganger gjennom ei fin hullskive før du koker det. Mal så flesket én gang til, og bland det inn med kjøttdeigen.

La den friske rosmarinen forvelle i olje eller vann (for å drepe bakteriene). Bland så inn egg, potetmel og rosmarin.

Stapp deigen i svinetarm.

Dette er en ny og spennende variant, og bare det at det er egg i disse pølsene skulle borge for et godt resultat.

Server gjerne pølsene sammen med gulrøtter trukket i redusert appelsinjuice og potetstappe av mandelpoteter.

Pølse med polenta

1 kg renskåret kjekjøtt
200 g svinespekk
15 g salt
20 g hvitvinsreduksjon
1 ts hel fennikel
1 ts sort pepper, hel
5 g sukker

Kjøttet må være skikkelig avkjølt, og gjerne litt frossent. Kjøtt og fett kvernes sammen med helt krydder en gang. Salt, sukker og reduksjon blandes inn for hånd. Sett farsen på kjøll før den stappes i får eller svinetarm. Etter stapping bør pølsene tørke/hvile på kjøll over natta.

MJUK POLENTA

50 g polenta (maismel)
½ l melk eller vann
3 hvitløkbåter
litt gressløk
50 g parmesan
3 ss olivenolje, extra virgin
1 ss smør
salt og nykværnet pepper

Ha melk i en kasserolle. Tilsett knust hvitløk. Kok opp og la melkeblandingen trekke. Sil. Kok opp og tilsett polenta. Visp hele tiden for å unngå klumper. Kok etter anvisning på pakken til en glatt og grøtaktig konsistens (som potetstappe). Tilsett revet parmesan og smør. Smak til med salt og pepper.

Andre små tips

- Alle ingredienser bør velges med omhu. Bruk gjerne friske urter, frisk timian smaker mye bedre enn tørket. Hvitløkpulver har ingen ting med hvitløk å gjøre.
- Husk å skylle tarmen godt. Bruker man varmt vann, blir tarmen mye enklere å jobbe med.
- Kna inn saltet godt. Farsen skal virke litt "seig".
- Etter at alle ingredienser er tilsatt, bør en la farsen stå kaldt 1–2 timer slik at alle smaker og konsistensen får "satt" seg.
- Stek en liten prøve før du begynner å stappe.
- I tillegg må pølser serveres med grov sennep og brød!



Pølseskeptikerne!

Veterinæren

C-vitaminer som tilbehør til pølser, er kanskje det mest originale vi har hørt til nå. Men alt har ei forklaring, som det heter: – Send C-vitaminene rundt sammen med pølsene, så kan du ha god samvittighet! Berge virker svært fornøyd med forslaget.

DET ER SELVFØLGELIG den negative virkningen tilsetningsstoffene i pølser kan ha på kroppen vår, Berge er ute etter.

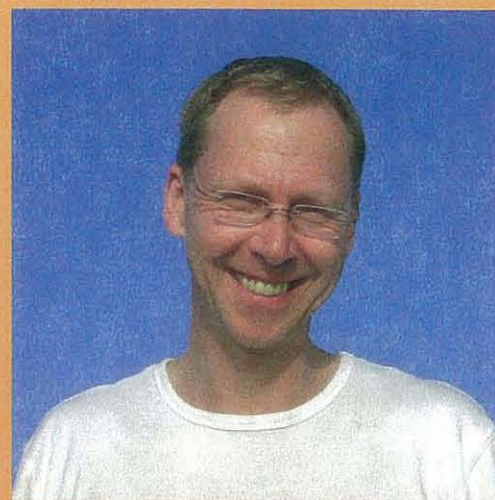
– Nitritt, eller NO_2 , er et dumt stoff, sier han. Stoffet, som er giftig for dyr og planter, brukes i små mengder som konserveringsmiddel i matvareindustrien. Nitritt og nitrater i kjøttvarene hindrer nemlig dannelsen av botulismebakterier. Ved behandling med nitritt beholdes også en lyserød farge. Da skjules den grå tonen kjøttet får når det oksideres.

Norske myndigheter har vært meget restriktive i å godkjenne nitritt/nitrat som konserveringsmidler. Årsaken til dette er at nitrat reagerer raskt med aminer i kjøttprodukter danner nitrosaminer. Noen av disse kan være kreftfremkallende. Nitritt og nitrater tas raskt opp i kroppen, særlig hos små barn.

Litt overraskende for oss er Berge tilhenger av medister- og fleskepølser. Dette er ofte produkter helt uten

**”
Den som
spiser pølse-
mat og kjøtt-
mat hele
dagen, han
blir så doven
og så lat, og
veldig tykk i
magen ...”**

T. Egners
pølsepiservise



NAVN: Geir Erik Berge,
veterinær

FAVORITTPØLSE: Kyllingpølse
(medister til jul)

TILBEHØR: C-vitaminer og lompe
med estragon

BESTE TARM: Jo mindre skinn,
jo bedre!

tilsetningsstoffer, og derfor hans favoritter.

– Å spise rent kjøtt er ikke forbundet med økt kreftrisiko, sier Berge. I den vestlige verden derimot, er risikoen for å få ende- og tykktarmskreft høy. Her spiser vi mye stekt og bearbeidet mat med tilsetningsstoffer.

Under grilling og steking ved høy varme, dannes skadelige forbindelser som PAH og HA. Osen som kommer fra fettet som drypper ned på grillkullet, er heller ikke bra. Uansett bør man ikke spise det som blir svidd på ei pølse, advarer veterinæren.

Som så mange andre, hevder også Berge at det er for mye salt i pølser. 1,5–2 % er for mye! Dessuten bruker produsentene ofte billig salt som inneholder langt færre mineraler enn for eksempel havsalt.

Men hva med bakterieinnholdet i de norske pølsene? Er det et problem?

– De store produsentene er flinke, og det er bra kvalitet på kjøttet her i landet. Men ulempen med bare å ha noen få store produsenter er at hvis noe går galt, så får det fort store konsekvenser.

Sosialantropologen

– Mat karakteriseres alltid i forhold til tid, sted og person. Riktig person i forhold til pølse er barn, riktig sted er ute, og riktig tid er festen.

PØLSESPISING HAR EN meget streng taksonomi.

Det vil si at det er veldig klare regler for når man kan spise pølse, sier matforsker Runar Døving. Han har skrevet boka «Rype og lettøl – en antropologi fra Norge».

– Det styggeste av alt er å spise pølse på bensinstasjon rundt middagstider. Da bryter du alle regler for god spiseskikk. Du er stående, i stedet for sittende, du spiser med hendene i stedet for med bestikk, det er ferdigmat i motsetning til hjemmelagd, fett istedenfor sunt, og så videre. Gjør du dette har du

stempelet i panna: Jeg er ugift. Jeg har et dårlig familieliv, fortsetter Døving.

– Det er kun ved fire anledninger man «har lov» til å spise pølse her i landet:

I barnebursdager, på 17. mai, på tur i skogen når man er ute og griller (yte for å nyte), eller når man er på fylla. Pølse er barnemat. Den er bare hakket mer moden enn grøt: Jo mer farse, jo mer barnemat. Nettopp derfor er det et umodent trekk å spise pølse utenfor disse anledningene. Siden pølse er barnematen, skal barna sosialiseres ut av det evige ønsket om pølser, og inn i den voksne, ansvarlige, sosialt ordentlige verden. Pølsa er et tegn på en enslig tilværelse, sier han.

– Det at det ikke er svin, men i virkeligheten en blanding av sau, gris og okse, er jo også noe vi ikke vil vite. Det skaper problemer. Blandingsprodukter er feil. Blanding skaper uorden. Samtidig har vi fått et sunnhetsregime som har gjort at pølsene får mye av skylden. Man kan ikke ha lørdag hele uken, da forfaller samfunnet, da blir du feit. Pølsa er symbolet på forfallet, sier forskeren som prøver å forstå våre vaner og uvaner i matveien.

”

**Pølser –
symbol på
forfall.**

”

**Det styggeste
av alt er å
spise pølse
på bensin-
stasjon rundt
middagstider.**



NAVN: Runar Døving,
sosialantropolog

FAVORTTPØLSE: God wiener med knekk. Må være varm!

TILBEHØR: Enten grov sennep eller ketchup. Ikke begge deler

BESTE TARM: Fåretarm fra Tyrkia

Ernæringsfysiologen

I militæret lærte vi å rope "Venn eller fiende?" hvis vi var i tvil om hvem vi traff i skogen. Vi tenkte vi skulle bruke denne teknikken i møtet med ernæringsfysiologen. Det har nemlig så lett for å ende med stillingskrig når pølsefansen møter kostholdsekspertene.

NAVN: Oddveig F. Drøpping, klinisk ernæringsfysiolog

FAVORITTPØLSE: Urøkte pølser fra A. Idsøe i Stavanger

TILBEHØR: Ketchup, mango- eller karri-ketchup, potetstappe og rå løk!

BESTE TARM: Min egen!

MEN VI SENKER garden når vi hører den perlende latteren til Drøpping, klinisk ernæringsfysiolog med en sunn skepsis til alt vi putter i oss.

Ikke en pølsevern, akkurat, men hun har heldigvis minst én hyggelig pølseopplevelse bak seg. De sagnomsuste pølsene til vår pølsevern Erlend Gabrielsen ved Gastronomisk Institutt, får jo bare skryt.

Så langt en hyggelig samtale. Men vi har jo tatt kontakt for å få litt motstand!

Vi klemmer til med pølseklypa:

Hvorfor er alle kostholdseksperter så skeptisk til pølser?

– Feil fett, mye energi, og for mye salt, får vi beskjed om. Det er det umettede fett som er bra! Omega 3 eller Omega 6.

Mer kategorisk vil hun ikke være. For skal du gi råd om ernæring, kommer det an på hvem du snakker til: Hvor ofte spiser vedkommende pølser? Hvor mye? Og hva spiser han eller hun ellers? Som kostholdseksperter flest, vil også hun snakke om tilbehøret. Det er kanskje det viktigste. Har du rikelig med grønnsaker til, kan du spise pølser med god samvittighet.

Vi begynner faktisk å forberede en stille tilbaketrekning når vi får høre hva hun liker på pølsene: Ketchup!

Ja vel, så dama har dårlige vaner? Kanskje det

er noe sunt i pølser likevel siden hun kan tillate seg å slurve slik med tilbehøret?

– Det er mye proteiner i magre pølser, og rødt kjøtt inneholder både jern og andre mineraler. Salutt!

Men hvorfor er da pølser lavstatusmat for så mange?

– Det er usunt å være overvektig. Du legger på deg av å spise pølser i tide og utide. Og pølser oppfattes som lettvinnt hurtigmat. Mat du bare stapper i deg, mener Drøpping.

Barn elsker pølser. Hvorfor?

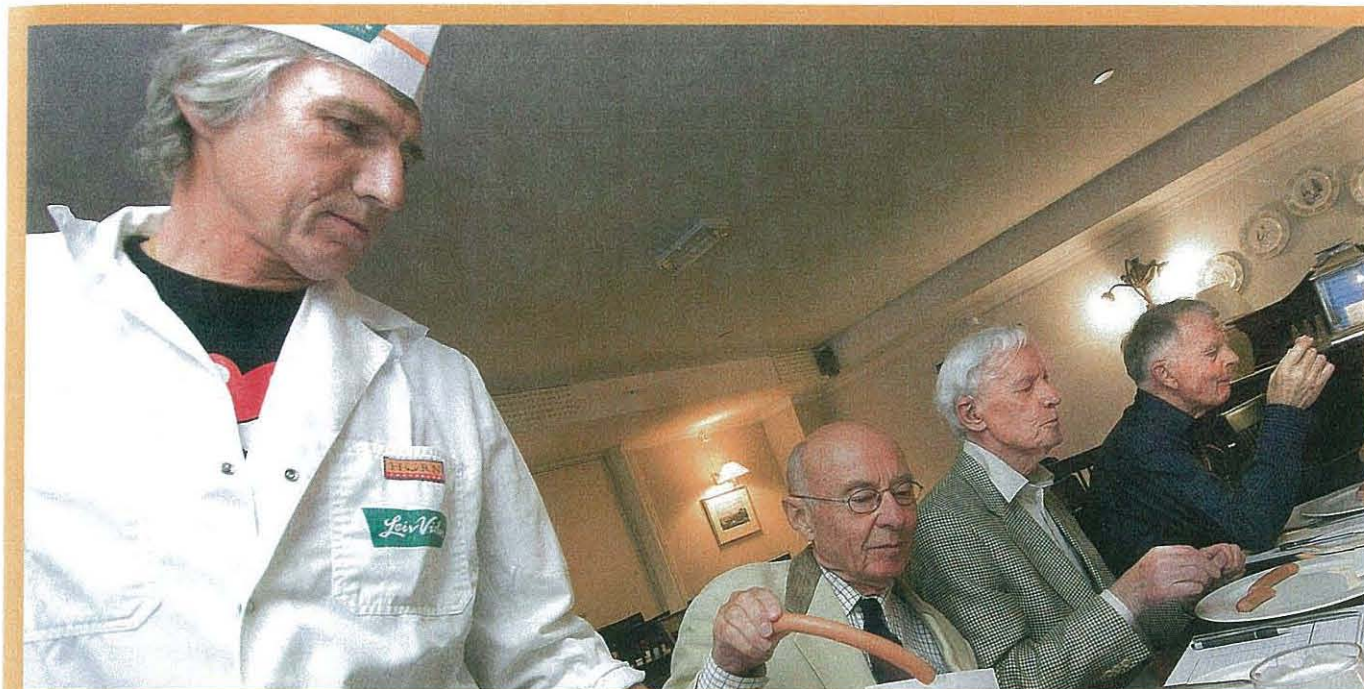
– Kanskje fordi det er lett å spise pølser? De kan holde maten i hånda, og saltet kan være med på å framheve den gode smaken, tenker Drøpping høyt.

”

Feil fett, mye energi og for mye salt.

Mester'n kjenner til argumentene til Drøpping. Magre pølser er ikke bestandig best, men sunnest. Bransjen har prøvd med fiskefett, Omega 3 i pølsene, og det kan gå bra. Vel og merke hvis kundene håndterer disse pølsene som ferskvare. Men hives pølsene i fryseren, kan de smake harskt, eller "fisk", etter noen uker.

Blandingsprodukter med vegetabilsk olje, Omega 6, har ikke gitt så gode resultater, men mange av de store produsentene jobber nå intenst med å få ned fettprosenten i pølsene, garanterer mester'n.



Arne Vidar, har kommet fra Hønefoss for å servere PølsePatriotene, her ved Lars Arnt Foyen, Kjell Arnljot Wig og Oskar Kvåle.

Foto: Erik Berge

NAVN: ØYSTEIN ØYSTÅ
PRESIDENT, DRØBAK

FAVORITTPØLSE: Leiv Vidars wiener trukket i lettøl
TILBEHØR: Sennep, ketchup og lompe
BESTE TARM: Fåretarm

PølsePatriotene

**"Vi omkranser Norriges land, land,
land og synger ja vi elsker alle
mann, mann, mann.**

**For – ja, vi elsker pølser med
nasjonale følses og pølser så ofte vi
kan, kan, kan."**

Fra PølsePatriotenes sang

ØYSTÅ HAR FORSØKT å bli kvitt presidentvervet ved et par anledninger, men det beholder han nok resten av livet. Det har årsmøtet bestemt. Og siden årsmøtet er det eneste møtet som holdes i foreningen, går det ett år mellom hver gang saken kan luftes.

Det er 19 patrioter i alt, og det er Leiv Vidar som har stått som sponsor de siste åra. Eller benefaktor, som patriotene sier. Men for at årsmøte ikke skal bli en ren firmafest, utfordres pølsemakermesteren fra Hønefoss på hvert møte. En eller to nye produsenter tas med i en blindtest. Nå vil kanskje noen hevde at utfallet av denne

testen er gitt på forhånd. Siden medlemmene har gått Leiv Vidars pølssesko, vet de nok hvem de skal stemme på.

– Ett av medlemmene er til og med pølseakademiker, sier presidenten. Han har gått på pølseakademiet!

At Øystå vil ha sine pølser trukket i lettøl, kommer ikke som en overraskelse. For presidenten og øl-entusiasten er det like viktig med godt drikke som med gode pølser. Patriotene kan derfor skilte med en egen PølseAkevitt. En akevitt som har krydder fra Leiv Vidars pølser i seg.

– PølseAkevitten kjennetegnes dessuten ved lav svelgemotstand, noe som medfører at flasken kan virke udrøy, humres det på årsmøtet.

Hva er det så med pølser som får komponister, advokater, leger, forfattere, restauratører og tidligere NRK-journalister til å komme sammen på denne måten?

– Pølser er lettvin, sosialt og godt. Øystå siterer også en annen patriot, den tidligere NRK-mannen Kjell Arnljot Wig:

– Pølser er den ideelle møteplass. Men det er helt umulig å forklare for en kvinne.



Foto: Haakon Harriss

Den lille pølseordboka

Sludder om pølsevev:

Det er sjelden å høre så mye sludder som når folk skal forklare ordet pølsevev. Alt fra wienerpølser vevd sammen til ei spisbar isolasjonsmatte, via spinnemaskin for kjøttindustrien, til et stoff som holder pølsene sammen, brukes som gyldige forklaringer. Men hva betyr det?

Professor Finn-Erik Vinje svarte på spørsmålet hos Bokklubben i 2002.

Etterleddet "-vev" er en avledning av verbet "veve" i betydningen "tulle" (jfr. "veve i ørska"). Forleddet "pølse-" forekommer i den synonyme sammensetningen "pølsesnakk". I begge tilfeller er "pølse" brukt i betydningen "hakkemat", dvs. usammenhengende tale. I pølser blander man jo likt og ulikt.

Vennlig hilsen FEV

”

**Han taler
som en
kødpølse
der er aaben
i begge ender.**

Mathias Moth

I boka "Rosinen i pølsa. 333 ord og uttrykk frå hverdagsspråket" står det: Pølsevev: vrøvl, tullprat

Det er uklart hvordan uttrykket har oppstått, men Mathias Moth skriver tidlig på 1700-tallet at "han taler som en kødpølse der er aaben i begge ender".

(Språkrådet: Når det gjaldt leksikografien særskilt, veit vi at Mathias Moth (1649–1719) skreiv ei bandsterk dansk ordbok, som òg hadde med "bønderord" frå Noreg.)

Rosinen i pølsa:

Et uttrykk som betyr "en gledelig avslutning på noe", "høydepunktet ved en opplevelse", en "liten, positiv overraskelse", eller rett og slett bare "det aller beste (av eller ved noe)".

Uttrykket stammer fra 1600-tallet, da man for smakens skyld, la inn rosiner i enden av pølsene, der man knytter igjen, når man stoppet blodpølser.

Hot dog:

Mange vil ha det til at det var karikaturtegneren Ted Dorgan som først brukte denne betegnelsen på pølse i brød. Under en baseballkamp i april 1901 var det så kaldt på New York Polo Grounds, at selgerne solgte pølser i stedet for is.

– Get your dachshund sausages while they're hot, ropte de.

Ted Dorgan lot seg inspirere til å tegne en hund i brød. Men "dachshund" visste han ikke hvordan han skulle skrive. Det ble i stedet "Hot dog". Andre har funnet uttrykket brukt i aviser mye tidligere enn 1901. Her et sitat fra The Knoxville Journal, 23. september 1893:

"It was so cool last night that the appearance of overcoats was common, and stoves and grates were again brought into comfortable use. Even the weinerwurst men began preparing to get the "hot dogs" ready for sale Saturday night."

I Bergen bruker de fremdeles "hot dog" om ei grillpølse i brød!

Frankfurter:

Denne pølsa er ikke oppkalt etter en fornærma pølsemaker som holdt til i et hjørne for seg sjøl ("Frank furter!"). Denne intense, kraftige og lettrøkte pølsa ble visstnok laga første gang på slutten av 1600-tallet av slakteren Johannes Georghehner – fra Frankfurt.

Grillet rødhud i kano:

Danskenes kallenavn på den røde wienerpølsa. Kjært barn har mange navn: Nissearmer blir også brukt.

Lekkert anrettet på en hvit papptallerken, med to nusselige topper sennep og ketchup, fungerer den røde pølsa som lokkemat for både nordmenn og dansker. Og det er ikke langt til nærmeste pølsevogn langs turistløypene i Danmark.

Men denne klassiske danskepølsa får ikke mye på terningen, hverken av veterinærer eller pølsemakere her hjemme. Utseende er nemlig ikke alt her i verden. Fjerner du matsminken,



sitter du som så ofte ellers igjen med en høyst ordinær variant. Ei pølse litt under middels, faktisk.

Pølsedyret:

Et vesen i Hugh Loftings bok om Doktor Dyregod. (Oversatt av Thorbjørn Egner)



Regel for tilbehør i Østfold: "Tur sennep – tur/retur ketchup"

Foto: Haakon Harriss

Pølse i vaffel:

Det finnes flere forklaringer på denne litt underlige kombinasjonen fra Moss. For det var i Moss det begynte. Brødrene Jan og Eyvind Hellstrøm (ja, han fra restauranten med stjerne i Michelin-guiden) jobba i onkelens isbar i Torvgården. En kveld gikk de tom for lomper, og vaflene ble tatt i bruk. Kombinasjonen ble ikke bare en suksess, men også en tradisjon. I dag kan du finne denne retten på flere fotballbaner enn Melløs stadion.

Noen bestiller visstnok pølse i vaffel – med jordbærsyltetøy!

Pølse på boks:

Ingen ny oppfinnelse. Bjelland og Co lagde hermetikk med pølser i buljong allerede i 1894.

Røkt eller urøkt:

Røyking gir pølsene en egen smak og aroma. Det er i dag vanlig å bruke bøkeflis, or, bjørk eller eik under røyking. De forskjellige treslagene gir forskjellige aromaer, og røyken som brukes kan være kald eller varm.

Urøkte pølser kokes i kokeskap ved 80 grader i 15–20 minutter.

Pølsetermos:

Smart. En hel middag på termos! Hell kokende vann/buljong over pølsene i termosen, og resten går av seg sjøl. Du får kjøpt pølsetermoser i sportsbutikker.

Pølser i kunsten

Nå tenkte nok ikke valsekongen Johann Strauss på pølser med knekkgaranti da han komponerte sine spretne wienervalser.

DET ER FAKTISK GRUNN til å tro at svært få kunstverk kan kobles til en kunstners møte med for eksempel ei løkpølse.

Men når komponisten Ragnar Bjerkreim ikke finner tonen ved flygelet, kjører han litt fram og tilbake på motorveien. Så stopper han for å kjøpe seg ei pølse og en pepsi-max.

– Det roer nervene, sier han.

Han vil ikke påstå at ei løkpølse med lompe har vært en direkte inspirasjon til ett eller flere av hans musikalske temaer, men en liten pølsetur hjelper uansett på.

Rogalendingen har til og med lansert en av CD'ene sine i ei pølsebu!

"Svingen Grill" på Oгна på Jæren var stedet for lansering av plata "Gå heim og kyss din kvardag" i 1999.

Bjerkreim har også hatt si egen pølsebu. I to år solgte han pølser ved landhandelen til faren i bygda Bjerkreim.

– Brusen kom fra Tou bryggeri, isen fra Jaarvik, og grillpølsene fra Fellesslakteriet. Jeg solgte kun grillpølser, minnes komponisten.

"Ei med alt!" betydde den gangen ei grillpølse med sennep, ketchup, løk og brød. Lompe var noe de hadde på Østlandet.

Bjerkreim tok seg også den gangen noen kunstneriske friheter. Mot slutten av dagen delte han broderlig pølsene som var igjen på grillen med Olsen, familiens hund.

For ikke å støte Olsen og hans nærmeste, ble det aldri solgt "hot dog" i den pølsebua.

Kjente verker av Ragnar Bjerkreim:

The Kon-Tiki Man (TV-serien)

Kamilla og tyven

Missa Caritatis

Jakten på nyrestein

NAVN: RAGNAR BJERKREIM

FAVORITTPØLSE:

Leiv Vidars løkpølse

TILBEHØR: Sennep, ketchup og lompe

BESTE TARM: Prøver ikke å tenke på det!



Foto: Morten Brakestad

Boder som holder stand

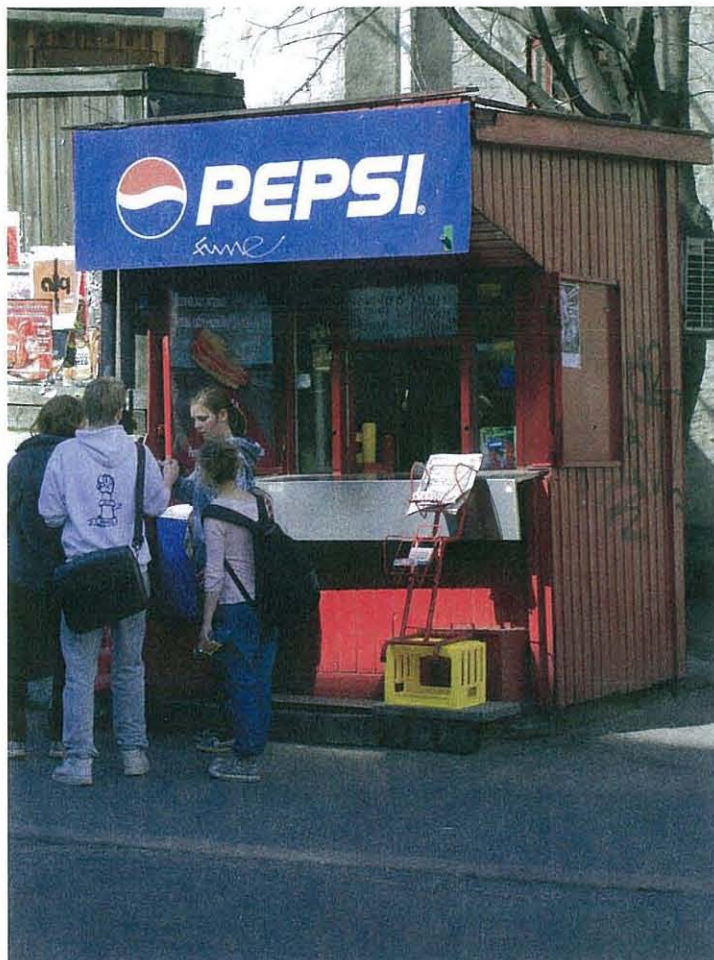


Foto: Morten Brun

Syverkiosken (Oslo)

Dagen etter at kiosken fikk prisen for beste pølser i Aftenpostens store pølsetest i 2002, var køen på et kvarter.

Syverkiosken fra 1959 ser svært liten ut, men den er formet som en lang tarm innover fra gata. Her har det til og med vært arrangert julebord i et telt i bakgården.

Erlend Dahlbo tok over kiosken etter faren, og åpner og stenger litt sånn når det passer ham. Til gjengjeld får du alltid ferske pølser fra "Åkeberg Skoglunn Pølsemakeri", og du kan velge blant nærmere tretti sorter sennep. Det er nesten bare faste kunder som handler i Syverkiosken.

Bryn Kiosk (Oslo)

"Velkommen til Oslos eldste pølsekiosk," står det skrevet på Bryn Kiosk ved Høyenhall T-banestasjon i Oslo. Egenproduserte plakater, gamle glasscolaer, sedler, krimskrams og fotografier, preger både treverk og vinduer.

Noe har imidlertid forandra seg i kiosken. Frank Gundersen har utvida menyen. Han selger opptil 20 sorter pølser, blant annet doble wiener med bacon – "dagens dobbel" – frankfurter, medisterpølse, ungarske pølser og monte franks, som særlig polakkene og "roskildehippiene" er glade for. Og kundene kommer. Særlig menn. Håndverkere og sjåførere. De uten kantine.

Kanutta-boden (Karmøy)

Turid Gjetmundsen står alltid i venstre luke på Kanuttas pølsebod på Åkrehamn, og Jorunn Sændholand alltid til høyre.

Anne Kanutta Jensen fikk boden satt opp ved siden av taxiholdeplassen på Åkra i 1978. Pølsene fra slakter T. Snørteland i Skudeneshavn ble stekt hardt i jernpanne med en klatt melange, og de smakte som om mor skulle stekt dem hjemme. Folk kom helt fra Haugesund og Bømlo for å spise "ei med alt" – brunsvidd pølse i brød, med mjukløk ketchup, sennep og majones.

Da hun døde i 2006, 83 år gammel, tok etter hvert slakter Jakob Snørteland over. Det mest oppsiktsvekkende med Kanutta-boden er likevel ikke hva man spiser, men hvordan man gjør det. Mens østlendinger flest sluker sin wiener stående ved boden, skal Karmøyværingen "ta med heim". Eller, i det minste er det det Karmøyværingen sier, før han spiser pølsene i bilen alene, eller sammen med hele familien. På Kanutta blir derfor maten servert i pappbeger i størrelse "to, tre, fire eller fem".

Trekroneren (Bergen)

– Har du vært ute og er småfull, skal du stå i kø. Sånn er det bare. Da skal man ha i seg alle kalorier som finnes. Enhver form for diett opphører i tegneserieskaper Frode Øverli.



” ... Jeg skal ha tre varme pølser med rundstykke uten sennep med lompe, og så skal jeg få tre pølser uten lompe med sennep og ett rundstykke. Og så ett rundstykke med pølse og sennep.

– Jasså, var det alt ...?”

Fra sketsjen "Pølsevev" av Finn Bø

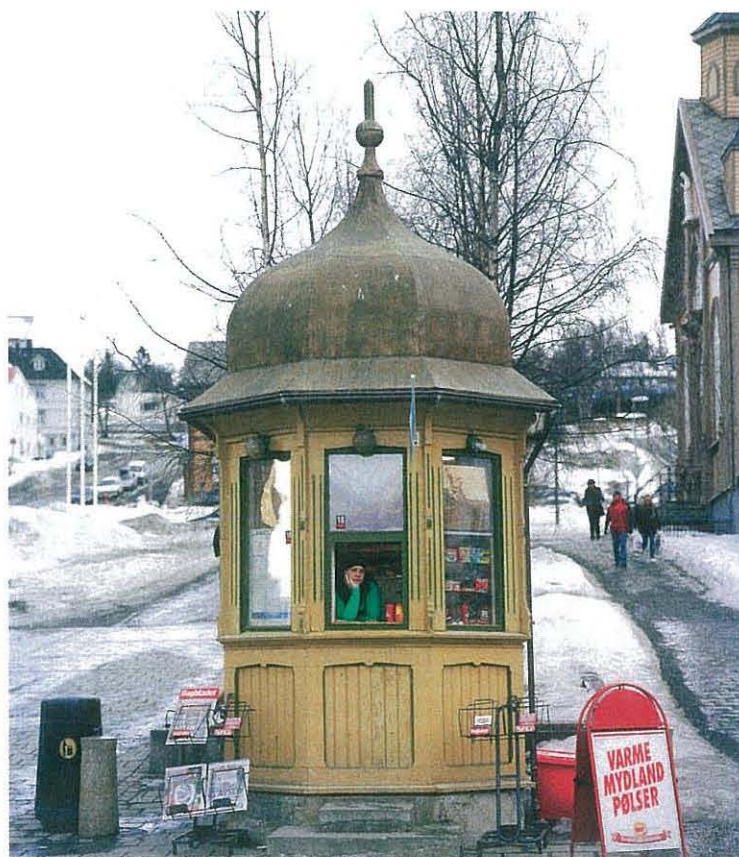
Ikke sjelden har han plassert ei pølse "med alt" i hånden på favorittfiguren Pondus. Selv har Øverli endt utpå et par ganger på Trekroneren – den legendariske pølseboden i Bergen, der alle "hot dogs" kommer med gratis saft.

– Hva du inntar etter 1,5 i promille gjelder ikke, sier han.

En gyllenbrun halvmeter? Kabanossi? Reinsdyrpølse? Trekroneren er din venn i nøden, nesten hele døgnet gjennom.

"Bussen" i Stavanger Rakettkiosken (Tromsø)

Den lille kiosken, 1,82 X 2,64 meter, eies av Ali El Malmi fra Marokko. Han lever av å selge telefonkort og pølser fra Mydland. Strategien er å selge halalpølser – pølser uten kjøtt fra svin – og i samme slengen fordoble kundegruppen til følgende to grupper: tromsøpatrioten som har spist Mydland-pølser på Rakettkiosken hele sitt liv, og Tromsøs voksende muslimske befolkning.



Rakettkiosken i Storgata i Tromsø. Der har den stått siden 1911.
Foto: Haakon Harriss

Kilde: Simon Skreddernes, DN

Utenriks

Vi skulle så gjerne presentert en fullstendig oversikt over all verdens gode pølser. Eller hvilke pølser det spises mest av i hvert enkelt land. Men vi tror ikke noen sitter inne med akkurat den. Vi skal derfor nøye oss med å nevne noen pølser fra land vi nordmenn kjenner godt.

DU KAN OFTE LESE på forpakninger her hjemme at pølsene er meksikanske, ungarske, argentinske eller italienske. Men det betyr ikke at den eller den pølsa kommer fra akkurat det eller det landet. Hvor mange har sett en italiener smile gjenkjennende til en "italiensk salat" i en kjøledisk hos Rema eller Rimi? Denne salaten er og blir norsk! Sånn er det ofte med pølsene også.

Men det betyr ikke at de forskjellige pølsemakerne ikke er inne på noe. De fleste meksikanske pølsene er for eksempel sterke. Ofte så sterke at du kan bli trafikkfarlig allerede etter et par biter. For i meksikanske pølser skal det være chilli. Men la oss begynne med noen godbiter fra de landene vi nordmenn besøker ofte.

Spania

CHORIZO må kunne kalles Spanias nasjonalpølse. Denne pølsa kan være som oss, tjukk eller tynn, rå eller røkt, fet eller mager. Avhengig av hva slags chorizo du vil ha, skjæres magert eller fett kjøtt i småbiter, som så legges i ei krydderblanding av hvitløk, paprikapulver, salt og urter. Noen har også i litt vin. Det er denne blandinga som gir chorizoen den litt syrlige smaken. Paprikapulveret setter ikke bare smak og farge, det øker også pølsas holdbarhet. Deretter stappes det krydra kjøttet i tarmer, og pølsene henges opp til tørk.

I Spanias nordlige deler, hvor fuktigheten er høy, røykes gjerne chorizoen på forhånd. I de vestlige og sørlige delene av landet lufttørkes pølsene.

De forskjellige regionene har gitt egne navn til sine spesialiteter som chorizo de León, chorizo del Pirineo, chorizo de Teruel osv.

CHORIZO

1 1/4 kg svinekjøtt
2 fedd hvitløk
3/4 kopp småhakka løk
2 ts salt
3/4 ts frisk, nykverna salt og pepper
2 ts spansk paprika
1/2 ts tørka sterk chili pepperpulver
1 ts karve

Kvern kjøttet, og bland det godt. Ha oppi de andre ingrediensene. Stapp i tarm av svin eller får. Vær veldig forsiktig når du skal trekke disse pølsene. Bruk svak varme. (j.d gilson, s. 68)

BUTIFARRA, eller botifarra, er det katalanske navnet på den romerske krydderpølsa lucanica. Det sies at det var maurerne som inspirerte spanjolene til å bruke søtlig krydder som muskat og nellik i maten. Pølsa lages av svinekjøtt, mye krydder, og mange forskjellige urter. Det er vanlig å få butifarra både i Italia, Portugal og Latin-Amerika.

Butifarrones inneholder nesten det samme, men er litt mindre.

Dette er den smakfulle butifarraen til Endre Gabrielsen:

1 kg svinenakke
150 g spekk
200 g svineside
20 g salt (1,5 %)
1 ss sukker
2 ss sherry-eddik
¼ ts nyrevet muskatnøtt
1 ts cayennepepper
2 ss tørriede korianderfrø
1 ts frisk timian, finhakket
½ hvitløkfedd, knust
2 m svinetarm

Kutt kjøttet og spekket i fingertykke strimler, legg det i fryseren i ca ½ time, (grunnen til at vi fryser ned kjøttet er at det da blir kuttet, og ikke most gjennom kvernen)

Skyll tarmen godt i varmt vann. Den blir da litt mer medgjørlig og elastisk.

Kvern kjøttet (på 3 mm) litt og litt, ikke press det igjennom kvernen.

Dryss på krydder, urter, salt og sukker, og kna dette godt. Bruk hendene!

Kjøttet skal knas til det "binder" men ikke for lenge da blir pølsene litt gummiaktige.

Hell så eddiken oppi og bland denne inn. Stapp i tarmen, tvinn pølsene opp i ønsket størrelse og heng til tørk i minimum 2 døgn i kjøleskapet.

Hvis du har fått mye luft i pølsen kan de stikkes med en tynn nål.

SERVERINGSTIPS:

Potetmos av mandelpoteter og små sylteagurk (cornichons)

MORCILLA er for mange den store testen. Dette er blodpølser, eller blodpudding som vi sier i Norge. Engelskmenn og irer sier gjerne black pudding for å unngå å gå rett på sak. Morcilla spise det mye av i Spania, og morcilla de Burgos er kanskje mest kjent.

I disse pølsene finner du som oftest blod og fett fra gris, ris, løk og salt. Andre steder bruker de bare løk i stedet for ris. Da får pølsene en annen konsistens. Det sies at varianten med ris blir brukt for "å drøye pølsa litt". Mandler, pinjekjerner og brødterninger brukes også.

Italia

Da budeia og entusiastene besøkte "Grüne Woche" i Berlin, én av verdens største matmesser, fikk vi pustevansker. Den italienske "pølseboden" var bare så enorm! Pølser i alle varianter. Og da er vi kanskje ved poenget: Italia er et rett og slett et pølseland. Men å få en oversikt over det hele, er nesten umulig. Ja, verre enn å huske navnene på alle statsministrene Italia har hatt etter 2. verdenskrig. Og det er ikke få!

Noen navn går riktignok igjen når det gjelder pølser fra Italia. Salsiccia, eller salsicce i flertall, er navnet på de ferske pølsene du får på tallerkenene rundt om. Napoli- og milanésvariantene er kanskje de mest kjente. I den første varianten finner du gjerne hele pepperkorn!



SALAME, eller salami i flertall, er navnet på alle de tørka variantene. Dette har i mange år vært ei populær pølse hos italienske bønder, fordi den godt kan tåle ett års lagring i romtemperatur. Også et viktig tilskudd i perioder med mangel på ferskt kjøtt. Pølsene er tørka i luft, og tilsatt mye salt. (Salame er en avledning av det latinske ordet "sal" som betyr salt.)

PEPERONE, eller pepperoni, er egentlig en salame. Dette er italienernes svar på den spanske chorizoen. Og som navnet så riktig indikerer, i disse pølsene finner du mye pepper. Og da er det mange forskjellige pepperfrukter som brukes. Grønn og rød paprika, chillipepper, osv.

Det morsomme med Italia og pølser, er variasjonen. Hver landsby har sine egne varianter, ofte helt annerledes enn de du finner i byen ved siden av. Men de bruker mye svinekjøtt og store biter med fett i pølsene. Fettet setter smak, men det kan være litt tungt "å få ned" de store bitene for enkelte. Noen bruker også litt kjøtt fra villsvin i pølsene. Da får de den lille viltsmaken mange er ute etter. Skjønner du at pølsa du har foran deg kommer fra Norcia (norcineria), en liten by i Umbria-distriktet, skal du bare slå til. Disse pølsene har et godt rykte!

Du kan ofte finne "italienske pølser" på menyer rundt om i verden. Det kan være så mangt. For, som sagt, det finns svært få regler for italiensk pølsemakeri. Men krydderblandinga avgjør om den skal få tilnavnet "hot" eller "sweet".

Her kan du se hvordan pølsemaker Albert Idsøe jr. i Stavanger har løst oppgaven "italienske pølser":

ITALIENSKE PØLSER

(Fra A. Idsøes nettsider)

Til 4 personer

1 kg grovmalt svinekjøtt

2 meter svinetarm

salt

pepper

1/2 ts sukker

fersk svart pepper

ferske urter etter smak

Kna inn salt og pepper til en seig masse, ha i urter og stapp ut i svinetarm. La hvile i 24 timer før bruk. Serveres med hvite bønner kokt i litt av fettene fra parmaskinke. Trekkes til det er mørt.

Pylser i utlandet

Som budeie tenkjer eg ofte at den gamle bondestanden er eit resultat av nomadefolket. Nomadefolket reiste rundt, til stadar der både folk og fe kunne leve godt og lenge. Den gamle naturhushaldninga stod sentralt for folk sitt daglege liv og virke. Dette gjaldt også for matarbeid, blant anna av kjøtt og konserveringa av matvarene ein produserte. Foredling av fersk og salta mat har vore sentral verda over, uavhengig av land og stad. Prinsippa er like, men blir tolka på ulike måtar verda over. Til alt frå bruk av varme, salting, krydder, feitt og eksperimentering av ulike smakar, vil kvar produsent nytte seg av det som er tilgjengeleg. Me som bur i nord, kan nytte oss av eit klima som er både meir stabilt og kjøligare i forhold til land sør i Europa. Temperaturen har derfor fått konsekvensar for korleis me lagar og nyttar seg av ferskt kjøtt, men ikkje minst korleis ein oppbevarar maten ein produserer. Derfor er det med stor nysgjerrigheit og spenning me let oss inspirere av andre land og deira tradisjonar. Når landet vårt har såpass mykje variasjon og mangfaldige smakar til bruk i matproduksjonen, kan ein berre drøyme om kva smakar verda har å by på!

England

Kva er egentleg skilnaden mellom norske og britiske pylser? Her har eg valgt ei engelsk pylse som er ulik frå innhald og smak i forhold til våre tradisjonar, men nettopp derfor oppdagart ein kva skilnadar som kan resultere i den heilt spesielle smaksopplevinga. Denne pylsa er svært syrleg, då oppskrifta byr på både surdeigsbrødsmlar og sitronskal blant ingrediensane.

OXFORD SAUSAGE

1 kg finmalen svinekjøtt

1 kg finmalen kalvekjøtt

½ kg finmalen oksekjøtt

4 egg

1 kopp vatn

½ surdeigsbrød, smular

1 ½ sitron, skalet

1 ts sar, ein peparsort

1 ts timian

1 ts salvie

1 ts rosmarin

1 heil knust muskatnøtt

2 ts svart pepar

6 ts salt

Bland alt godt og fog pylsedeigen i svinetarm. Denne pylsa kan kokast, grillast eller steikast.

Irland

Irland er faktisk meir kjent for pylsene sine enn England. Dei irske pylsene er noko grovare, også noko tyngre, altså inneheld dei meir feitt. Eg vart svært glad når eg kom over denne oppskrifta, av den grunn at kryddersmaken er noko for seg sjølv!

IRSK PYLSE

2 ½ kg grovmalen svinekjøtt

5 koppar brødsmlar

4 egg, lett samanvispa

8 knusa kvitlaukfedd

2 koppar vatn

3 ts svart pepar

3 ts merian

3 ts rosmarin

3 ts basilikum

3 ts timian

1 ss salt

Bland alt godt, stapp deigen i fåretarm. Denne pylsa kan kokast eller steikast.

Tyskland

Så går ferda vidare til den virkeleg store pylsenasjonen, Tyskland. Dette landet kan sine pylser! Mange tenkjer nok frankfurter og bratwurst når det gjeld tyske pylser, medan eg tenkjer weisswurst. Som turist i Tyskland, er dette pylsa ein vil snuble over flest gonger. Det tyske folk innehar ein heilt spesiell måte å ete weisswurst, som foregår på fylgjande måte: Ei stk pylse, med eit langt snitt langs heile pylsa. Fyll snittet med sennep, nyt dette saman med vannkringler og godt, kaldt øl. Så enkelt kan det gjerast, og godt er det! Fyrste gongen eg smakte dette, åt eg kun "suvlet", altså kun kjøtmat, utan noko til. Her reknar ein det som luksus å ete kun kjøtet, utan tilbehør som poteter og grønnsaker. Heime hjå oss var det fullstendig uaktuelt å ete berre kjøtmaten, så draumen om å kunne ete seg mett kun på pylser, vart litt av ei oppleving for meg. Her kunne ein forsyne seg av kjøtfatet på ein heilt spesiell måte, noko som gjorde eit sterkt inntrykk på meg. I alle tider har fornuften vunne, ein skal ete både etter fornuften og kva som er sunt. Då kjem det ikkje på tale at ein kan unne seg å ete kun kjøtmat! Men for meg vart møtet med denne kvardagsretten toppen av lukke!

WEISSWURST

2 kg oksekjøt av storfe
2 kg sideflesk
3 kg kalvekjøt
om lag 2 liter væske, mjølk, vatn eller kraft
eventuelt 4 ss potetmjøl
2–3 ts ingefær
2–3 ts muskatblomme
125 gr salt

Mal kjøtet minst fem gonger, medan flesket kan ein male to til tre gonger. Elt saltet godt inn, slik at farsen får ein seig konsistens. Bland i resten av krydderet, spe vekselvis med mjøl og væske. Fog i svinetarm. Pylsene smakar best om dei får trekke, gjerne med eit godt lag av sennep til servering. Nyt denne sjeldne smaksopplevinga med godt, kaldt øl. Pass på at ølet ikkje er for mørkt og tungt, men gjerne litt syrleg, då vil smaken harmonere med tyngda i pylsa.

KNACKWURST

2 kg medium grovmalen svinekjøt
1 kg oksekjøt
1 kopp vatn
1 ss kvitlaukpulver
1 ½ ss karve
3 ss salt

Bland alt og stapp pylsefarsen i svinetarm. Lat pylsene turke i kjøleskapet i to dagar, for så å kaldrøyke pylsene til dei er gylne. Kok opp pylsene i ti minuttar, før ein steikjer dei i smør til fargen blir gyllen.

METTWURST MED LEVER

1 ½ kg finmalen, kokt svinekjøt
1 kg finmalen, kokt svinelever
1 kopp vatn
3 ts koriander
3 ts kvit pepar
1 ss salt

Bland alt til ein blanding av ein deigaktig konsistens, som stappast i kroktarm. Kok eller trekk denne pylsa i salta vatn i om lag 20 minuttar. Pylsa skal frysast i 24 timar før den skal brukast.

USA

USA er som alltid større enn alle oss andre, også på dette området. Her har eg plukka ut eit par variantar som legg vekt på krydder og samansettingar av kjøt. USA sin tradisjon held på uttalige pylseoppskrifter, så dette er berre eit lite innblikk i kva sortar som blir oftast brukt. Ein finn blant anna mykje innmat i pylsene, men sidan dette ikkje er så aktuelt for oss i dag, har eg plukka ut dei oppskriftene som best kan samanliknast med tradisjonane me har her heime.

AMERICAN FARM STYLE SAUSAGE

1 ½ kg medium, grovmalen svinekjøt
1 kg medium, grovmalen kalv eller storfekjøt
1 kopp kaldt vatn
3 koppar brødsmular
2 sitroner, finhakka skal
1 ts salvie
1 ts søt merian
1 ts timian
½ ts sar, ein peparsort
eventuelt 2 ts knust sterk pepar
1 ts nellik
½ knust muskatnøtt
2 ts svart pepar
1 ½ ss salt

Bland alt godt saman. Om ein ynskjer ei sterkare og heitare pylse, set til den sterke peparen. Farsen stappast i fåretarm.

AMERICAN SAUSAGE

1 ½ kg medium, grovmalen svinekjøt
1 kg medium, grovmalen kalvekjøt eller storfekjøt
1 kopp vatn
½ kopp turre brødsmular
1 ts salvie
1 ts malt muskatblomme
1 ts nellik
1 ts malt muskatnøtt
1 ss pepar
1 ss salt

Bland alt godt, elt inn saltet fyrst. Denne blandinga av krydder gir ein rund og fin smak. Fog denne pylsa i fåretarm.

AMERICAN SAUSAGE 2

2 ½ kg grovmalen svinekjøt
1 kopp kaldt vatn
1 ss finhakka persille
1 ½ ts timian
1 ½ ts basilikum
1 ½ ts salvie
1 ts cayennepepar
1 ss svart pepar
1 ss salt

Bland alt godt. Sjølv om oppskrifta inneheld kun svinekjøt, er krydderblandinga verdt eit forsøk. Hakka persille gir også pylsa ein annan og karakteristisk utsjånad. Pylsa er noko fastare i konsistensen, dette på grunn av væskemengde og mengda kjøt. Amerikanarane nyttar fåretarm, derfor blir ikkje pylsa så grov i omfang.

Ungarn

Her er pylsene sterkare enn pylser flest, men også feitare, grovare og raudare. I dag ser ein tydelege tendensar til at dei ungarske pylsene får ein sentral plass på det norske matfatet, med spennande smakar og intense fargar. Oppskrifter frå Ungarn brukar mykje paprikapulver av ulik styrke, og saman med kvitløk vil dette bli ei heilt anna type pylse enn den ein vanlegvis nyttar.

UNGARSK KOLDBASZ

6 kg grovmalen svinekjøt
¼ kopp salt
1 kopp vatn
6 store fedd med kvitlauk
1 ss cayennepepar
3 ss paprika
2 ss svart pepar

Kok fyrst kvitlauken i vatn, avkjøl. Knus kvitlauken, bland ingrediensane godt saman og set til kvitlauken mot slutten. Fog i svinetarm.

MAJAS HURKA (VARM LEVERPYLSE)

½ kg svinekjøtt
1 kg svinelever
1 kg svinelunger
1 ts merian
1 ss pepar
¼ kg smult
2 store lauk
2 ½ kopp oksebuljong
1 kopp ukokt ris
2 ss salt

Kok svinelever og svinelunger saman med ei spiseskei salt. Kok risen i oksebuljong, finhakk og fres løken. Bland alt unntatt risen, finmal dette. Set til risen, bland godt. Smultet mel ein inn saman med kjøttet. Bland alt saman og fog i svinetarm, tilbered ved koking eller steiking. Denne var såpass annleis og spesiell samanlikna med andre ungarske pylser, derfor fortente den sin plass. Dersom ein får lyst til å prøve ein ny samansetning av smakar, prøv denne blandinga av innmat, smult, lauk og ris! Dette er for den som set pris på smaken av innmat!

Sverige

Sverige har aldri vært noen stor pølsenasjon, men landet har to spesialiteter som står seg godt:

FALUKORV er ei middags- og påleggspølse. Litt grovhakka og lettrøkt, og stappa i en spesialtarm med en dimensjon på 45–50 mm. Pølsene er knytta i ring.

Pølsene er vanligvis krydra med pepper, ingefær og kryddpepper (eller allehånde, som vi sier i Norge).

PRINSKORV er ei ca 4 cm lang småpølse laga av wienerfarse som er stappa i fåretarm (19/21). Røkt og kokt som vanlige wienerpølser.

Men i Sverige, som i Norge, går det som regel i grillkorv, wienerkorv eller middagskorv. Og hvis vi legger til at korv er det samme som pølse på norsk, så begynner dette å likne veldig.

Danmark

For mange nordmenn har de røde pølsene vært noe av poenget med å legge ferieturen til Danmark. "Grillet rødhud i kano" er det noe uærbødige kallenavnet danskene bruker på disse wienerpølsene.

I Norge er det nå lov å bruke den matsminken som gir de danske pølsene den spesielle rødfargen, men det er få som har prøvd seg på det.

STEKT MEDISTER er urøkte pølser laga av kverna svinekjøtt, krydra med salt, pepper, muskat, allehånde eller merian, og sennep. Pølsene stappes i svinetarm, og blir tross navnet en mager variant med under 14 % fett. (Medister betyr egentlig "med ister" – med fett!) Dette er ei spennende og smakfull pølse med mye kjøtt som også selger godt i de danske pølsevognene.

Som i Norge er det grillpølser og vanlige wienerpølser som topper salgstatistikkene.

Finland

Finland er et "stort pølseland", med mange av de pølsevariantene som vi også har. Men knakkwurst er nok den varianten det selges mest av.

Pølsefakta

"Evig eies kun et dårlig rykte", heter det. Mange mener de kan finne alt mulig rart i pølser.

Og det kan de. Men hva du vanligvis finner i norske pølser i dag, og hvorfor, skal vi fortelle deg i dette kapittelet.

Hva er det i pølsene vi kjøper i butikken?

Hjemme kan du gjøre hva du vil med pølsene dine. Og det bør du også. Men de som lever av å lage pølser i dag, må følge lover, regler og krav til lønnsomhet. De bruker både tilsetningsstoffer og hjelpestoffer for at de lange, runde fristelsene skal bli så attraktive som mulig. Dette er stoffer både med og uten såkalte "E'er". (Alle E-stoffene er ikke kunstige. Mange naturlige stoffer har også en E og et tall knytta til seg, men det er ikke vanlig å bruke disse betegnelsene.)

Her kan du lese hva en pølsemaker har i ei pølse, og hva du kan ha i dine pølser hjemme på kjøkkenet.

Kjøtt er viktig

Dette er muskulatur fra pattedyr eller fugl. Hva slags dyr, hvilken muskel, og hvor modent kjøttet er, har betydning for hvilken smak pølsene får. Du vil få en annen smak og konsistens på ei pølse hvis du velger kjøtt fra hals eller nakke, enn om du henter kjøttet fra en lårmuskel. Stressnivået hos dyret før og under slakteprosessen er også med på å bestemme kvaliteten på kjøttet. Betegnelser som DFD (dark, firm and dry) og PSE (pale, soft and exudative) forteller oss noe om surhetsgraden i kjøttet. Kjøtt med en pH-verdi (surhetsgrad) på litt under 6, er best egna til bruk i pølser.

Kjøtt til pølser skal bare kvernes, ikke knuses! Det er nemlig viktig å bevare fuktigheten rundt muskelfibrene.

Senene fjernes når kjøttet skjæres opp, og kjøtt, flesk og spekk tas vare på hver for seg.

Fett må det være i gode pølser. Smaken sitter i fettet, og ei pølse uten fett blir ofte for tørr.

PØLSER PÅ 17. MAI er en vinner her i landet, men det er ikke bare vi nordmenn som spiser pølser på nasjonaldagen. I USA, hvor alt og alle er så mye større enn her hjemme, arrangeres det 4. juli hvert år "VM" i pølseespising for å feire nasjonaldagen.

I 2008 ble 24 år gamle Joey Chestnut "verdensmester" i denne kraftidretten. Han spiste 59 pølser med brød på 10 minutter. Målet var 70! Det hele måtte imidlertid avgjøres på overtid, og Chestnut klarte å presse ned ei halv pølse til i konkurranse med en liten og svært mett japaner.

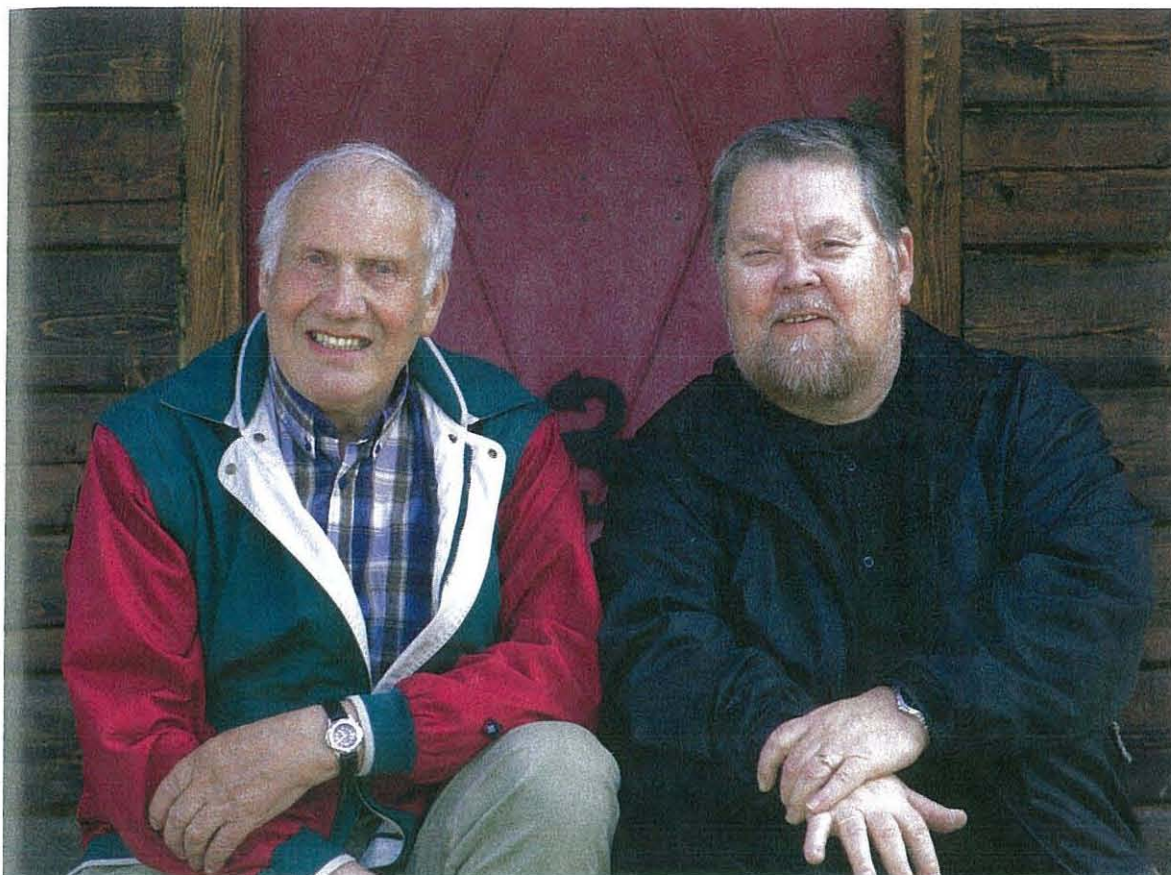
Den glade (?) vinneren fikk med seg 10 000 dollar, et sennepsgult belte og ett års forsyning av pølser for "presstasjonen".

– Han trenger å slappe av. Pølser er ekstremt usunt, spesielt når man spiser mange av dem. Én er dårlig for dem, fem er verre, og 50 er grusomt.

Det er stor sannsynlighet for at deltakerne i konkurransen blir rammet av kvalme, oppblåst mage, hodepine og høyt blodtrykk. Det vil ta flere dager før kroppene deres klarer å fordøye det enorme inntaket!



Foto: Rafal Mojski



Pølsemakerne Jon Edland og Tore Teigen har begge tvinnet wienerwurst i nesten 50 år.

Fettprosenten i norske pølser varierer fra 15–18, og det er lavt. Unntaket er julepølsa (medisterpølsa). Den har en litt høyere fettprosent: 22–23. Ordet medister betyr da også "med ister" – med fett.

Når du skjærer opp kjøtt hjemme, kan tabellen ved siden av være grei å bruke. Der kan du se hvor mye protein, fett og vann det er i de forskjellige kjøttstykkene du har foran deg. Spekk er navnet på fettlaget som ligger helt ytterst på kjøttet, det fett du finner rett under skinnet til dyret. Flesk, som for eksempel sideflesk, er det marmorerte kjøttet hvor du finner fett blanda sammen med muskulatur. Både spekk, flesk og fett brukes i pølseproduksjonen.

”
Kjøtt til
pølser skal
bare kvernes,
ikke knuses.

QUID kan det av og til stå på pøsepakkene. Dette er ikke et tilsetningsstoff, men en forkortelse for "kvantitativ ingrediensmerking". Det er regler både her hjemme og i EU for hvordan man skal beskrive eller definere kjøttet som brukes i farseprodukter.

Vi forbrukere kan fort bli forvirra av pølsemerkens prosentregning: Hva betyr det at pølsa inneholder 97 % kjøtt og 14 % fett? Kan de ikke

prosentregning i denne bransjen? Litt enkelt kan dette forklares med at kjøttet som brukes i farsen også inneholder fett. (Det er for eksempel vanlig å bruke en type svinekjøtt i pølser som består av 23 % fett.)

Så når kjøttet også inneholder fett, øker fettprosenten i pølsa. Til 14 % i dette eksempelet.

Her ser du hva de forskjellige råstoffene inneholder:

SVIN	Protein	Fett	Vann
Skinke u/svor	19 %	10 %	65 %
Bog u/svor	17 %	14 %	63 %
Side u/svor	15 %	18 %	61 %
Fleskekjøtt	18 %	15 %	64 %
Fettavskjær	7 %	70 %	21 %
Spekk	5 %	85 %	10 %

LAM/SAU	Protein	Fett	Vann
Lår - beinfritt	20 %	12 %	65 %
Bog - beinfri	19 %	14 %	62 %
Småkjøtt	16 %	20 %	60 %
Fettavskjær	5 %	72 %	18 %

STORFE	Protein	Fett	Vann
Biffkjøtt	22 %	5 %	70 %
Bog - beinfri	19 %	7 %	67 %
Småkjøtt – magert	20 %	5 %	69 %
Småkjøtt – kjøttdeig	18 %	14 %	67 %
Fettavskjær	6 %	70 %	20 %
Nyretalg	4 %	86 %	8 %

KALV	Protein	Fett	Vann
Steik/Biff beinfri	22 %	3 %	73 %
Småkjøtt	22 %	5 %	71 %

ELG	Protein	Fett	Vann
Steik/Biff	22 %	5 %	73 %
Småkjøtt	20 %	10 %	67 %
Fettavskjær	5 %	85 %	10 %

REIN/HJORT	Protein	Fett	Vann
Steik/Biff	22 %	3 %	73 %
Småkjøtt	20 %	10 %	67 %
Fettavskjær	5 %	85 %	10 %

I oppskriftene våre gir vi deg en oversikt over hvor mye fett det er i de ferdige pølsene.

SALT (KOKSALT) gjør at kjøttet holder på fuktigheten. Dette mineralet hemmer bakterieveksten, bedrer holdbarheten, og forsterker smaken i pølsene. Når saltet masseres inn i det kverna kjøttet, får du en klebrig masse som binder fuktigheten bedre. For mye eller for lite salt, går som regel galt. 1–2 % må til for at saltet skal klare å binde vannet. Bruker du mer enn det, vil pølsene smake salt. For å hindre at de råtner under lagring, brukes det ca. 5 % salt i spekepølser.

NITRITTSALT (E 250) tilsettes skinker, pølser og bacon for å konservere kjøttet, hindre framvekst av botulismebakterier, og for å gi kjøttet en rødlig farge. Uten nitrittsalt blir pølsene gråe. Dette tilsetningsstoffet finner du derfor bare i røde, røkte pølser som grill-, wiener-, eller vanlige middagspølser. Og i spekepølser.

Det er klare regler for hvor mye nitrittsalt som kan brukes i farseprodukter her i landet. Over 99,4 % av det som kalles nitrittsalt, er vanlig salt. De kjente fordelene ved bruken av dette saltet, er større enn farene.

Det er ikke nitrittsalt i de fleste av oppskriftene våre.

SUKKER brukes i svært små mengder. Ikke over 1 %. Det vanligste er laktose (mjølkesukker) eller dekstrose (druesukker). Sukkeret demper saltsmaken noe, framhever kryddersmakene, og er med på å gi pølsene en gyllenbrun farge ved steking. Såkalt karamellisering. Sukkeret gjør også at nitrittet jobber raskere i farsen.

Flere produsenter går nå bort fra å bruke laktose. Et godt alternativ for dem med laktoseintoleranse.

Spekepølser inneholder mer sukker enn vanlige middagspølser (se oppskriftene). Sukkeret inneholder karbohydrater som er nødvendig "mat" for de naturlige bakteriene som skal jobbe under fermenteringa (spekinga) av spekepølsene.

STIVELSEN holder på fuktigheten som kjøttet avgir under varmebehandling. Det er vanlig å bruke potetmel, hvetestivelse, manioka eller tapioka (rotfrukter). Dette er glutenfrie hjelpestoffer – ikke tilsetningsstoffer. Egg kan også brukes. Det var tidligere regler mot bruk av egg i industrien, fordi det var vanskelig å kontrollere bakterieveksten. Egg har en meget god bindeevne i farseprodukter, og kan i dag brukes i enkelte spesialprodukter som for eksempel julepølse.

Noen produsenter bruker det som kalles modifisert stivelse. Dette regnes som tilsetningsstoff, og skal derfor nevnes med navn og E-nummer.

MJØLKEPROTEINER. Det var vanlig å bruke mjølk, skumma mjølk eller tørrmjølk når en skulle spe ut farsen.

Nå bruker pølsemakerne kaseinat i form av natriumkaseinat: Et rent mjølkeprodukt som inneholder ca. 90 % protein, 1,3 % fett og 0,2 % laktose. Kaseinatet er også med på å binde vannet i farsen.

SOYAPROTEIN er et planteprotein som blir framstilt av soyakonsentrat (knuste soyabønner). Soyaproteiner har høy ernæringsverdi, og inneholder fem ganger så mye jern som kjøtt. Soyabønner har også et lavt kolesterolinhold.

Soyamel (bønner) inneholder 50 % protein. Soyakonsentrat inneholder 70 % protein (brukes i industrien). Soyaisolat inneholder 90 % protein (brukes i industrien).

Dette hjelpestoffet er lite brukt i dag, bortsett fra i vegetarpølser.

Soyamel har lett for å sette en spesiell smak på pølsene.

BLOD ELLER BLODPLASMA brukes i produkter som blodpølse og spekepølser (de mørke stabburspølsene). Blir solgt som ferskt eller dypfryst blod i vanlige butikker, og som blodplasma eller blodprotein i dypfryst eller tørr tilstand direkte til industrien.

ASKORBINSYRE OG NATRIUMASKORBAT (E 300 OG E 301) C-vitaminer i pølser? Ja, det er faktisk sant. Askorbinsyre, eller C-vitamin, er en antioksidant som sammen med nitrittsalt er med på å gjøre pølsa rød. Natriumaskorbat gjør at pølsa holder på fargen.

FOSFAT (E 450) var ikke tillatt i pølser fram til 2003, og er lite brukt i dag. Fosfat og polyfosfat, tilsatt som pulver, øker vannbindingsevnen og gir mindre svinn. Både fosfat, mjølkesyre og sitronsyre er med på å påvirke ph-verdien (surhetsgraden) i kjøttfarsen.

HYDROLISERT PLANTEPROTEIN, eller vegetabilsk protein som det står noen steder, er en smaksforsterker som brukes i industrien. Her kan pølsemakeren velge hvilket hjelpestoff han eller hun vil bruke. Skal produktet smake storfe, svin, lam eller litt mer stekt? Her er det mange varianter som leveres til industrien.



ISBITER kan brukes til så mangt. Det er nemlig viktig å kjøle ned farsen under bearbeiding. For høy temperatur kan gi uønska bakterievekst. Farsen får derfor i seg noen isbiter under prosessen. Hvis du lager pølsene hjemme, kan en liten hvil i kjøleskapet gjøre jobben. Temperaturen i en farse bør ligge mellom 14 og 17 grader.

Er farsen for varm, blir den fort klissete. Da blir det vanskelig å lage pølser. Er farsen for kald, får ikke saltet gjort jobben sin.

RØYKING AV PØLSER gjøres for å bedre holdbarheten, redusere bakterieveksten, endre smaken, og for å gi pølsene en friskere farge.

Tradisjonelt har røyken blitt fremstilt i eldhus eller røykerom, og bare naturlig trekk har sørget for sirkulasjon av røyk rundt produktene. Dette gir liten kontroll med temperatur, lufttilgang, fuktighet, og dannelsen av tjære og PAH.

Større produsenter har derfor gått over til å bruke såkalt flytende røyk som sprøytes jevnt over pølsene. Denne røyken inneholder blant annet færre tjærestoffer, og reduserer utslippene over tak fra pølsemakeriene. Mange kjenner heller ikke forskjell i smaken på pølser røkt etter ny eller gammel metode. I Norge bruker vi mest bøk til røyking, men eier, bjørk og or er også godt egnet.

Mange av de små produsentene du kan lese om i denne boka røyker fortsatt pølsene sine i eldhus eller tradisjonelle røykerom. Se eget avsnitt om røyking på s. 99.

KRYDDER gjør som vanlig susen. Her er det bare fantasien som setter grenser for hva

som havner i pølsene. I industrien brukes ofte ferdige krydderblandinger. Dette gir jevnere kvalitet, og motvirker bakterieangrep. Ferdige krydderblandinger har som regel vært gjennom en prosess som dreper bakteriene. Men på hjemmebane er det bare å prøve seg fram. Friske urter og krydderplanter gir både sterkere og bedre smak!

Hvis du på forhånd varmer urtene eller krydderplantene i olje eller vann som holder 70–80 grader, blir også du kvitt uønska bakterier.

Hvit pepper og revet muskatnøtt har vært, og er, "grunnsmaken" i norske pølser. To gram av hvert krydder pr. kilo farse. Men det varierer litt fra distrikt til distrikt. Er du fra Hedmark eller Oppland, har du nok fått mer muskat i pølsene under oppveksten enn dine landsmenn som holder til rundt Oslofjorden. De er vant til å få mer pepper. I pølsene, altså. I hjemmelagde pølser har det også vært vanlig å bruke ingefær og allehånde – et krydder vi har brukt her i landet helt siden 1500-tallet.

I industrien har de imidlertid vært forsiktig med å prøve nye krydderblandinger, men paprika har imidlertid kommet mer og mer de siste åra. Rødfargen frisker opp. Har du imidlertid i for mye rødt paprikapulver, kan den faktisk bli gul i pølsene!

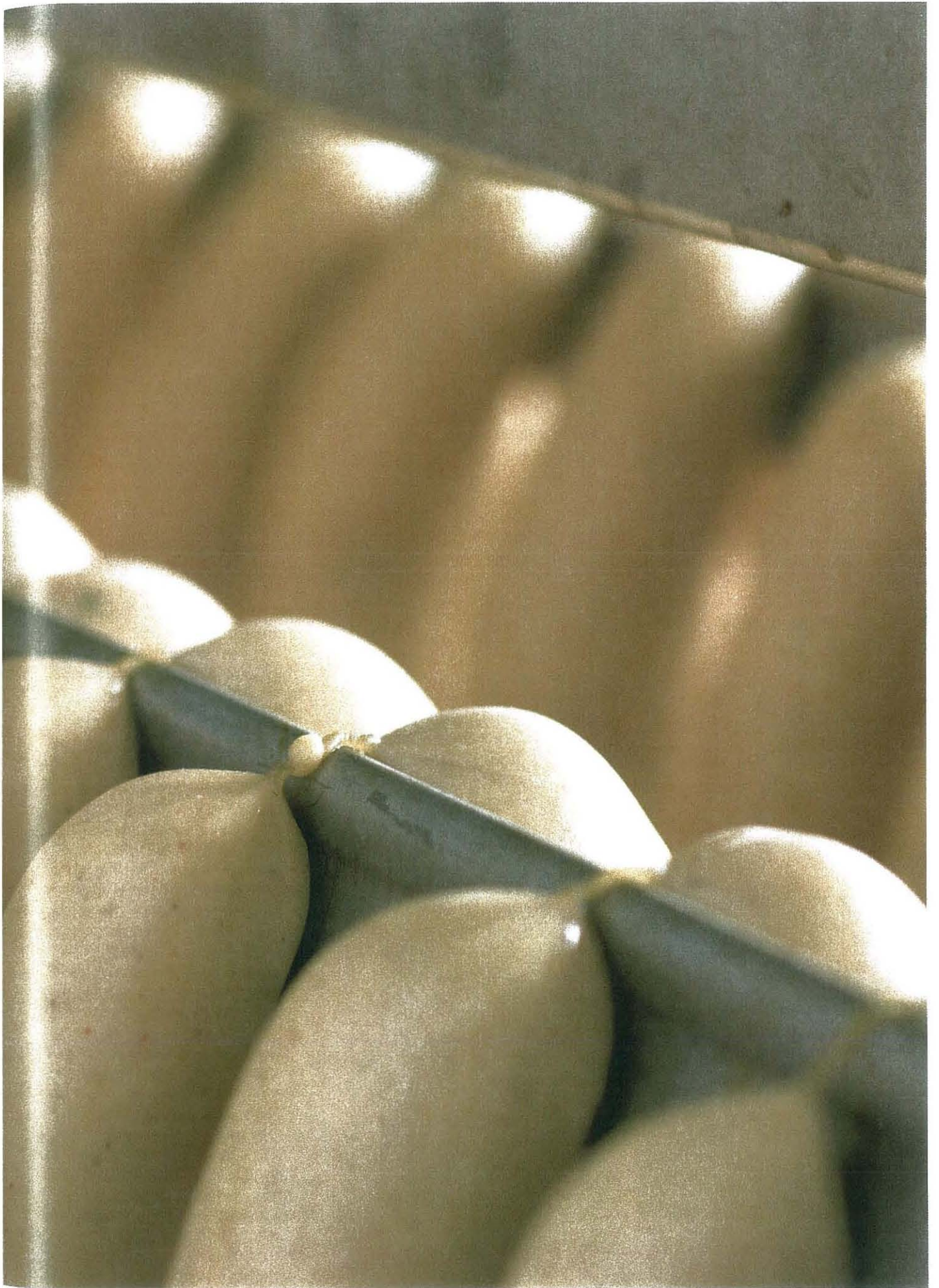
Det enkle er ofte det beste også når du skal smaksette pølser. For mange smaker kan "slå hverandre i hjel". Enkelte kryddersorter kan også være så sterke at de undertrykker de andre smakene.

Men uansett:
Lykke til!



Å LAGE PØLSER

MED MESTER'N





Kjøttkvern, klassisk modell med pølsehorn.



Moderne kjøkkenmaskin med kvern som tilbehør.



Foodprocessor, som ikke tar mer en 1 kg råvare, men der man både kan hakke fra grovt til fint og kjøre farsen med de andre ingrediensene.



En pøsestapper der du kan tre en ganske lang tarm på pøsehornet og som tar opp til 3 kg ferdig deig. Stapp i tarmene med jevn og rolig bevegelse. Man må være to om å stappe pølser.



Den enkleste form for pøsestapper; to mineralvannflasker av ulik diameter der man skjærer bunner fra den ene.

SLIK LAGER DU PØLSER MED MESTER'N

I tillegg til kjøttet, er alle oppskriftene i denne boka satt sammen av naturlige hjelpestoffer som salt, melk, potetmel, krydder og urter. Med salt mener vi vanlig koksalt eller bordsalt. Skal du lage røkte pølser, får du et bedre resultat hvis en tredel av saltet er nitrattsalt. Du får kjøpt nitrattsalt hos slaktere eller lokale pøsemakere der du også kan få kjøpt tarmen fra svin, får eller storfe. Tarmen som blir til overs kan du salte godt før du legger dem i en plastpose i fryseren. Skriv på diameter og type. Nitrattsaltet holder seg best når det oppbevares tørt i en lukket beholder. Til å knyte pølsene bruker man vanlig bomullshyssing. Pølsene bør varmebehandles og røykes så snart som mulig etter at de er stappet i tarm. Etter varmebehandling, bør pølsene avkjøles hurtigst mulig. Gjerne i isvann. Dette øker holdbarheten.

Utstyr

For å lage pølser hjemme trenger du ei god vekt (både vanlig kjøkkenvekt og ei gramvekt), ei kjøttkvern og en kjøkkenmaskin. Det følger ofte med et pøsehorn som tilbehør til kjøttkvern og kjøkkenmaskin.

Nyere kjøkkenmaskiner har som regel alt du trenger for å lage pølser, og vekta du skal bruke bør også kunne vise antall gram.

Det er viktig at alt utstyr er godt vasket. Hullskiva til kverna må være fri for rester. Bruk ei nål til å rense godt i de små hullene.

Til kjøtt uten sener og svor kan du bruke ei hullskive med fire til fem millimeter tykke hull. Er det en del sener i råvarene, bør du bruke ei tre millimeter hullskive. Da klarer nemlig kverna å knuse sener og svor slik at farsen ikke blir kornete.

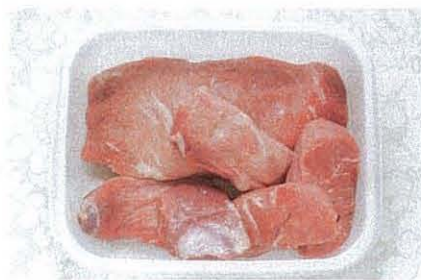
Skal du lage en pølse med grovt kjøtt i, kaller vi kjøttet gropp eller grovhakk. For å få en grovhakk i farsen, bør du derfor bruke ei hullskive på åtte til 12 millimeter. Men da må kjøttet være av god kvalitet, uten sener og svor, for at dette skal bli vellykket. Hvis du mangler hullskive med så store huller, kan du heller skjære kjøtt og fett i små biter med en skarp kniv til den grovheten du ønsker. For å lage ei pølse med god grovhet, tar du en finfarse og tilsetter litt grovhakk ved elting eller håndblanding. Det er viktig at grovhakken har fått inn salt og krydder. Bruk ca 15 gram salt pr kilo grovhakk, og krydder/urter etter eget ønske.

Litt om kjøttsorter

- Storfekjøtt (14 % fett) er vanlig kjøtt som selges i dagligvarebutikkene. Du kan selvsagt bruke kjøttdeig i stedet for å kverne sjøl. Storfekjøtt (5 % fett) tilsvarer karbonadedeig.
- Kjøttfett (70 % fett) er fettavskjær fra storfekjøtt, og er ikke handelsvare. Kan bestilles hos slakter eller pøsemaker.
- Svinekjøtt (5 % fett) er ikke handelsvare. Du kan kjøpe skinkesteik, som er det billigste, hvis du vil kverne svinekjøtt sjøl. Fettprosenten i skinke vil være på mellom 5–6.

- Du kan kjøpe svinekjøttdeig som er grovmalt (10 % fett).
- Svinekjøtt (23 % fett) er ikke en standard kjøttvare, men kan bestilles hos pølsemaker eller slakter. Noen dagligvarebutikker kan skaffe det på bestilling.
 - Farse med ca 18–20 % fett er svært vanlig handelsvare og godt egnet til pølseproduksjon. Husk at den er tilsatt salt og krydder.
 - Svineflesk uten svor 70 % fett. Dette er ikke vanlig handelsvare, men kan bestilles hos pølsemaker eller slakter. Hvis du vil kverne svineflesk selv kan du kjøpe ribbe, bene ut denne og fjerne svoren. Fettprosenten vil da være på 30–40.
 - Ister er fettete rundt nyrene på gris, og brukes i fleskepølse og blodmat. Ister kan finnes som dypfryst vare i større dagligvareforretninger, men det beste er nok å spørre pølsemakeren eller slakteren.
 - Fårekjøtt (20–25 % fett) er ikke handelsvare, men du kan bruke lammelår, lammebø og eller fårrikål kjøtt. Må benes ut og ta vare på det fettete som er.
 - Lammekjøttdeig (20–25 % fett) er nå handelsvare, og egner seg godt til pølser og spekepølser.
 - Blod til blodmat og spekepølser. Finnes som frossen vare i enkelte dagligvareforretninger.

Sett sammen kvernsettet, og les instruksjonen på maskinen før du begynner. Stram kvernsettet forsiktig til, og legg i litt kjøtt. Kvern og stopp. Stram så godt til igjen (etterstramming er viktig, det er mulig at du må slå litt på ringen). Se på det som kommer ut av kverna. Det skal ikke virke klinete, men se rødt og friskt ut. Hvis kjøttet etter en stund med kverning virker litt klinete,



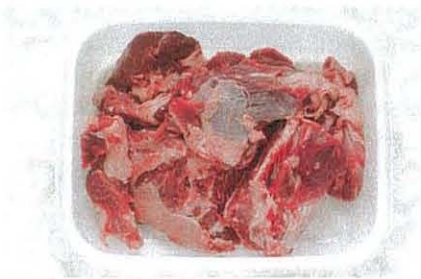
Svinekjøtt med 6 % fett. Pølsemakerne kaller gjerne dette for grøpp eller grovhakk. Kjøttet blir hakket med spesielle maskiner.



Svin 2 (23 % fett) finhakk.



Storfe 1 (5 % fett) brukes både i koke og spekepølse.



Storfe 2 (14 % fett) samme som vanlig kjøttdeig.



Lammekjøtt 1 (10 % fett).



Lammekjøtt 2 (20 % fett).



Småflesk uten svor (70 % fett). Tilsetting til pølsetting.



Storfe 2 + Svin 2 + Småflesk (bakerst).



Kvernet storfe 2.



Kvernet svin 2.



Kvernet småflesk uten svor.



Ferdig farse (til medisterdeig).

så stopp. Skru opp kverna, rens og vask, og start på nytt. Kvernet kjøtt skal se ut som frisk, kvernet kjøttdeig.

Det er også viktig at kjøtt-råvaren har så lav temperatur som mulig. Helt ned mot 0 °C er best. Kjøtt-råvaren bør ha stått i fryser en time eller to før bearbeiding. Under kverning stiger temperaturen, og deigen kommer fort opp i en temperatur på 5–6 °C.

Gjør alt klart (vei opp råvarer, ingredienser og krydder) før du begynner med farsen. Det er viktig at du bruker ei god gramvekt. Våre oppskrifter er til farser på ca én kilo. Den jobben vil de fleste kjøkkenmaskiner klare. Ønsker du å lage mer, er det bare å kjøre de samme prosessene flere ganger før du stapper. Har du kjøkkenmaskin, kan du gange opp reseptene til den mengden du vil ha.

Litt om krydder og smak

Oppskriftene nedenfor er grunnrecepter som brukes hos pølsemakerne. Men som ved all matlaging, har også pølsemakerne sine egne spesialiteter. Når du skal lage dine egne pølser, må du vurdere om det er krydder og smaker du liker spesielt godt. Du kan enten bruke dine krydderfavoritter alene, eller som tillegg til grunnreseptene. Prøv deg fram. Det er viktig at du noterer ned hva du gjør, og hva du bruker for hver eneste farse du lager. Da kan du justere neste gang.

I mange resepter er det brukt løkpulver, men du kan selvsagt bruke fersk løk. Bruker du fersk løk skal du gange opp mengden i gram med 5 for å få riktig mengde.

I reseptene brukes både vanlig salt og nitrittsalt. Nitrittsalt bør

brukes i alle pølser som skal røykes. Det gir bedre farge, og virker konserverende. Også pølser som bare er varmebehandla får en finere kjøttfarge. Nitrittsalt hindrer vekst av botulismebakterier. Nitrittsalt må bestilles hos pølsemaker eller slakter.

Hvis kjøttet er litt for varmt underveis i bearbeidinga, over 10–12 °C, så la det ligge i fryseren noen timer. Et annet godt triks er å bruke litt fryst melk eller isbiter i farsen. Det er så mye varmgang under prosessen, at farsen fort kommer opp i temperaturer over 20 °C. Den ideelle temperaturen på en ferdig farse før stapping i tarm er 14–16 °C. Du bør sjekke temperaturen ved å stikke et kjøkkentermometer i farsen. Sjølve pølsestappinga bør komme i gang rett etter at farsen er ferdig.

Hvis det ikke følger et pølsehorn med den kjøkkenmaskinen du har, har du kanskje et som passer til den gamle håndkverna.

Har du ingen av delene, er panteflaskene neste mulighet. Ta en tom halvliters brusflaske av plast, skjær av bunnen, rens bort plastrester, fyll flasken med farse, og trekk en tarm på tuten. Til å stappe med bruker vi en Farris-flaske på en halvliter (som har en mindre diameter) til å trykke farsen inn i tarmen. Slik får du flotte pølser. Stapp godt inn i tarmen så den blir fast. Får du luftlommer i tarmen, bruk ei synål til å stikke hull for å klemme ut lufta. Tarmen knytes i ringer, eller tvinnes, til pølser, som knytes i hver ende.

Har du mulighet til røyke pølsene, så er varmrøyking på 50–60 °C i ca 30 minutter det som skal til. Pass på at pølsene får henge et par timer tørt og luftig før røyking.

Ønsker du bare å la pølsene trekke i en kjele med vann, bør temperaturen i vannet ligge

på 78–80 °C. Pass på at vannet ikke er over 80 °C fordi de da vil pølsene sprekke. Wienerpølser og sossisser bør trekke i ca 10 minutter, julepølser og middagspølser i ca 20 minutter. Da vil pølsene oppnå den ønskede kjernetemperaturen på 74–75 °C (kjernetemperaturen måles i midten av pølsa). Sjekk temperaturen ved å bruke et stikktermometer. Det er viktig å kontrollere temperaturen – for å unngå uønsket bakterievekst.

Husk også at alt har en ende, men pølsa har to.

Nitritt og nitrosaminer

Nitrittsalt eller lakesalt tilsettes alt av røkte pølser, spekeskinker og fenalår, røkt svinekam, bacon samt kokt skinke og de fleste kokte kjøttpålegg og annet konservert og bearbeidet kjøtt. Nitritt hindrer fremveksten av botulismebakterier og for å gi kjøttet en fin, rosa farge.

Forskrifter begrenser mengden som kan brukes og det er kun 0,6 % natriumnitritt som tilsettes 1 kg salt. Altså 6 gram pr 1000 gram (1 kg) salt.

C-vitaminer som askorbinsyre, E 300, tilsettes for å sinke omdannelsen av nitritt til kreftfremkallende nitrosaminer. Nitrosaminer utvikler seg ikke ved steking med temperatur under 177 °C, men ved steking over 177 °C kan nitrosaminer utvikles. Oppvarming i mikrobølgeovn gir ingen nitrosaminutvikling.

Tilberedningen er meget viktig og betyr at all varmebehandling av slike produkter på skje i temperaturer under 177 °C.

De kjente fordelene er langt større enn farene ved å bruke nitrittsalt.

Nitrittsalt kjøpes hos lokale pølsemakere.



Det er bare fantasien som setter grenser for hvilke kryddersmaker du skal bruke i pølser. Men husk likevel at det er noen klassiske krydder som går igjen i pølser fra gammelt av. Du bør også starte forsiktig både når det gjelder mengder og antall kryddersorter. Gjør notater etter hvert som du høster erfaring. NB: Tørket løk og hvitløk er ca 5 ganger så sterk som tilsvarende fersk. 10 gr tørket er lik 50 gram fersk tilsvarende.

Tarmer



Tarmer (fra venstre foran mot høyre): fåretarm (ca 20–22 mm, wiener), kroatarm (37–40) (storfetarm) (medister og kjøttpølse) (det er kroatarmen som skaper den krumme pølseformen), fåretarm (26–28 mm) (bratwurst), bunnende (storfe) til spekepølse (115–125) og svinetarm (28–30) (bratwurst)



Kunstig tarm, de tre forreste er spesialtarmer for grillpølser, den bak er tarm av cellulosefiber til spekepølser.



Hjemmelaget pøsestapper (1/2 liter cola + 1/2 farris)

MESTER'NS PØLSERESEPTER

Pølsemakerne bruker ikke ordet oppskrift, men resept. Disse reseptene fra Tore Teigens store samling er tilpasset private husholdninger, og kjøkkenmaskiner som tar ca 1 kg deig. Skal du lage større porsjoner, må du gange opp eller lage flere deiger.



Ekte julepølse

Gir 1 kg pølse, dvs. 2 pølseringer à 500 gr
Doble gjerne, eller tredoble ingrediensene hvis du har en kjøkkenmaskin med større kapasitet.

350 gr svinekjøtt (23 % fett)
150 gr storfekjøtt (14 % fett)
150 gr svineflesk uten svor
60 gr potetmel
2,7 dl melk
2 gr muskatnøtt, malt
2 gr hvit pepper, malt
16 gr salt

Mal kjøttet gjennom ei tre eller fire millimeter hullskive. Kjør kjøttet i kjøkkenmaskina, og bland saltet godt inn. Tilsett halvparten av melka, deretter potetmel, og så krydder. Hell i resten av melka, og kjør til farsen blir blank og fin. Farsen bør ha en temperatur på mellom 14–15 °C.

Stapp farsen i kroatarm (35/38) eller svinetarm (36/38), og knyt pølseringer på ca 500 gr. La pølsene trekke ved ca 80 °C i 20 minutter. Hvis ikke pølsene skal spises med en gang, bør de avkjøles så raskt som mulig i kaldt vann. Ha gjerne i isterninger. Dette øker holdbarheten radikalt.

Innhold:
Fett: 22,1 %
Protein: 10,6 %
Karbohydrat: 6,2 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 266



Ekte julepølse.



Mester'n til høyre med sine hjelpere, budeia og entusiasten.

Julepølse 2

Forskjellen på denne og oppskrifta foran er at storfekjøtt ikke er med her.

430 gr svinekjøtt (23 % fett)
170 gr svineflesk
3 dl melk
80 gr potetmel
2 gr muskatnøtt
2 gr hvit pepper
17 gr salt

Bruk samme fremgangsmåte som for Ekte julepølse.

Innhold
Fett: 23,4 %
Protein: 9,8 %
Karbohydrat: 6,2 %
Salt: 1,7 %
Kcal per 100 gram: 274

Medisterpølse

300 gr svinekjøtt (23 % fett)
170 gr storfekjøtt (14 % fett)
150 gr svineflesk uten svor
80 gr potetmel
2,8 dl melk
2 gr muskatnøtt
2 gr hvit pepper
17 gr salt

Bruk samme fremgangsmåte som for Ekte julepølse.

Innhold
Fett: 20,9 %
Protein: 10,0 %
Karbohydrat: 7,7 %
Kcal per 100 gram: 259

Urøkt kjøttpølse (uten melk)

Denne pølsa inneholder ikke melk.

100 gr storfekjøtt (14 % fett)
400 gr svinekjøtt (23 % fett)
100 gr svineflesk uten svor
10 gr fersk løk
2,9 dl isvann
80 gr potetmel
2 gr muskatnøtt
2 gr hvit pepper, malt
16 gr salt

Kjøttet males gjennom ei fire millimeter hullskive. Bland saltet inn i deigen til kjøttmassen blir seig. Sped første gangen med en tredel av isvannet (helst så kaldt at farsen får en temperatur på mellom 0 og 4°C). Så sper du med andre del av det nedkjølte vannet, og tilsetter krydderet. Siste delen av vannet har du i sammen med potetmelet. Tilslutt tilsetter du kvernet svineflesk uten svor. Farsen males blank, og skal nå ha en temperatur på ca 14–16 °C. Farsen stappes i kroatarm (35/38).

Pølsene trekkes i vann ved 80 °C i ca 20 minutter. Pølsene avkjøles så raskt i kaldt vann.

Innhold
Fett: 18,5 %
Protein: 9,6 %
Karbohydrat: 6,9 %
Salt: 1,7 %
Kcal per 100 gram: 233

Røkt kjøttpølse (med melk)

250 gr storfekjøtt (21 % fett)
230 gr svinekjøtt (23 % fett)
50 gr kjøttfett
50 gr svineflesk uten svor
10 gr fersk løk
3,2 dl helmelk
70 gr potetmel
2 gr malt ingefær
2 gr hvit pepper, malt
9 gr nitrittsalt (E 250)
9 gr salt

Kjøttet males gjennom ei fire millimeter hullskive. Bland saltet inn i kjøttet til deigen blir seig. Sped første gangen med en tredel av isvannet (helst så kaldt at farsen får en temperatur på mellom 0 og 4 °C). Så sper du med andre del av det nedkjølte vannet, og tilsetter krydderet. Siste delen av vannet har du i sammen med potetmelet. Tilslutt tilsetter du kvernet svineflesk uten svor. Farsen males blank, og skal nå ha en temperatur på ca 14–16 °C. Farsen stappes i kroatarm (35/38).

Pølsene varmrøykes ved 55–60 °C i ca 30 minutter før du lar dem trekke i vann ved 80 °C i ca 20 minutter. Pølsene legges så raskt i kaldt vann.

Innhold
Fett: 19,9 %
Protein: 10,4 %
Karbohydrat: 7,5 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 251

Pølse av storfekjøtt

Denne pølsa inneholder ikke melk eller svinekjøtt.

550 gr storfekjøtt (21 % fett)
100 gr fett av storfe
86 gr potetmel
2,4 dl vann
2 gr hvit pepper, malt
2 gr muskatnøtt, malt
2 gr ingefær
9 gr nitrittsalt
9 gr salt

Mal kjøtt og fett gjennom ei fire millimeter tykk hullskive. Kjør så kjøttet sammen med salt i kjøkkenmaskina til du får en seig masse. Del vannet på to spedinger, og bland krydderet i den første. Ved andre speding blander du også potetmelet inn. Så kjøres farsen blank til en temperatur på ca 14–16 °C. Stappes i fåretarm (26/28) eller kroatarm (35/38). Kan varmrøykes ved 55–60 °C i ca 30 minutter. Trekkes i vann ved ca 80 °C i 15–20 minutter, alt etter tarmens tykkelse. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 19,7 %
Protein: 10,7 %
Karbohydrat: 7,4 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 250



Stappet wiener før tvinning (som hos pølsemakeren).

Wienerpølse

220 gr storfekjøtt (14 % fett)
300 gr svinekjøtt (23 % fett)
100 gr svineflesk uten svor
80 gr potetmel
2,8 dl melk
9 gr nitrittsalt
9 gr salt
2 gr hvit pepper
2 gr muskatnøtt
2 gr malt paprika

Mal kjøttet (men ikke flesket) gjennom en ei fire millimeter hullskive. Bland det malte kjøttet og saltet i kjøkkenmaskina slik at deigen får en seig konsistens. Del melka du sper med i tre deler. Ved første speding bør den være så kald (rett fra fryser) at temperaturen på farsen nærmer seg 0–4 °C. Ved andre speding tilsettes krydderet, og ved tredje speding tilsettes potetmelet. Kvern svineflesket og bland det inn i farsen som kjøres til den blir

blank. Farsen stappes i fåretarm (18/20 eller 20/22), og tvinnes til pølser i lengder på 15–20 cm. Røykes i 50–60 °C i ca 30 minutter. Trekkes i vann på ca 80 °C i ca 10 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
 Fett: 19,6 %
 Protein: 11,5 %
 Karbohydrat: 8,4 %
 Salt: 2,0 %
 Kcal per 100 gram: 256

Å tvinne wienerwurst



Wiener klar til røyking!

Urøkt bratwurst

Kjøtt til finhakk:
50 gr storfe (14 % fett)
170 gr svinekjøtt (23 % fett)

Kjøtt til grovhakk:
300 gr svinekjøtt (6 % fett)
150 gr svineflesk uten svor
2,3 dl vann
69 gr potetmel
8 gr druesukker
3 gr karve
1 gr muskatblomme, malt
1 gr muskatnøtt, malt
2 gr hvit pepper, malt
17 gr salt

Storfekjøttet (50 gr) og svinekjøtt (170 gr) males gjennom ei tre eller fire millimeter hullskive. Kjør dette kjøttet sammen med 12 gr av saltet i kjøkkenmaskina, og spe med halvparten av vannet. Tilsett potetmel, druesukker og krydder (minus karven). Spe med resten av vannet, og kjør farsen blank (og til en temperatur på ca 14–16 °C). Skjær så svinekjøttet (6 % fett) i små terninger (grovhakk), og bland i resten av saltet. Elt så grovhakken og karven inn i farsen. Du kan gjerne tilsette flere ingredienser i grovhakken, f.eks. sitronskall som er vaska og skåret i små terninger (ca 5–6 gr sitronskall pr kg deig). Stapp så farsen i fåretarm (26/28) eller svinetarm (28/30). Pølsene trekkes så i vann ved 80 °C i 15–20 minutter, og avkjøles raskt i iskaldt vann.

Innhold
Fett: 17,8 %
Protein: 11,3 %
Karbohydrat: 6,7 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 232

Røkt bratwurst

Til finhakken:
150 gr storfe (14 % fett)
180 gr svinekjøtt (23 % fett)
50 gr svineflesk uten svor
78 gr potetmel
2,2 dl vann
1 gr tørket kruspersille
2 gr malt muskatblomme
7 gr nitrittsalt
1 gr vanlig salt

Til grovhakken:
300 gr svinekjøtt (23 % fett)

Mal 150 gr storfekjøtt, 180 gr svinekjøtt og 50 gr svineflesk gjennom ei fire millimeter hullskive. Bland det malte kjøttet og saltet i kjøkkenmaskina til deigen får en seig konsistens. Del vannet du skal spe med i tre deler. Ved første speding bør vannet være så nedkjølt (i fryser) at temperaturen på farsen nærmer seg 0–4 °C. Ved andre speding tilsettes krydderet, og ved tredje speding tilsettes potetmelet. Så kvernes svineflesket og 300 gr svinekjøtt, tilsettes farsen, som så kjøres blank i kjøkkenmaskina. Farsen stappes i svinetarm (28/30), og tvinnes til pølser i lengder på 14 cm. Pølsene skal varmrøykes ved 55–60 °C i ca 25 minutter. De trekkes så i vann på ved 80 °C i ca 15 minutter (til kjernetemperatur 74–76 °C) og avkjøles raskt i kaldt vann.

Innhold
Fett: 17,5 %
Protein: 11,5 %
Karbohydrat: 6,7 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 231

Frankfurter

Til grunnfarsen:
200 gr storfekjøtt (14 % fett)
200 gr svinekjøtt (23 % fett)

Til grovhakket (grøppet)
150 gr svinekjøtt (23 % fett)
80 gr svineflesk uten svor
6 gr nitrittsalt
8 gr salt
2, 8 dl helmelk
70 gr potetmel
2 gr malt paprika
2 gr malt muskatblomme
2 gr malt, hvit pepper

Kvern 200 gr storfekjøtt og 200 gr svinekjøtt gjennom ei fire millimeter hullskive. Kjør deigen sammen med saltet i kjøkkenmaskina til massen blir seig. Spe med halvparten av melka, og dryss i potetmel og krydder. Spe med resten av melka. Bland i kverna svineflesk (80 gr), og arbeid farsen til en temperatur på 15–16 °C. Bland så inn 150 gr grovhakka svinekjøtt. Beinfri svinebog kan brukes. Farsen stappes i fåretarm (22–24). Frankfurter skal varmrøykes i 55–60 °C i 30 minutter. Trekkes i vann på 80 °C i 12–15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 19,1 %
Protein: 11,9 %
Karbohydrat: 7,5 %
Salt: 1,5 %
Kcal per 100 gram: 249

Å tvinne bratwurst



Tore pølsemaker.

Ostepølse med Jarlsberg-ost

Kjøtt til finhakk:

200 gr storfekjøtt (14 % fett)
300 gr svinekjøtt (23 % fett)

Flesk til grovhakk:

60 gr svineflesk uten svor
80 gr revet Jarlsberg-ost
6 gr krydderblanding
67 gr potetmel
2,7 dl helmelk
9 gr nitrittsalt
9 gr salt

Lag grunnfarsen ved å kverne kjøttet gjennom ei fire millimeter hullskive. Kna inn saltet, og arbeid til kjøttmassen blir seig. Del væsken du sper med i tre deler. Ved første speding bør melka være så nedkjølt (i fryser) at temperaturen på farsen nærmer seg 0–4 °C. Ved andre speding tilsettes krydderet, og ved tredje speding tilsettes potetmelet. Tilsett det kverna svineflesket, og kjør farsen til den blir blank. Skjær osten i små terninger (som halve sukkerbiter) og elt dem inn, men ikke knus dem. Farsen stappes i fåretarm eller svinetarm (26–28). Varmrøyk pølsa ved 55–60 °C i 20–30 minutter og la den trekke i 80 °C varmt vann i 10–12 minutter. Pølsa avkjøles til slutt i kaldt vann.

Innhold
Fett: 18,0 %
Protein: 12,7 %
Karbohydrat: 7,0 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 241

Urøkt lammepølse (tilsatt svinekjøtt)

Kjøtt til finhakk:

250 gr fårekjøtt (25 % fett)
208 gr svinekjøtt (23 % fett)

Kjøtt til grovhakk:

200 gr lammekjøtt (20 % fett)
80 gr potetmel
2,4 dl melk
1 gr knust einebær
1 gr tørket kruspersille
1 gr salvie, tørket
2 gr malt muskatblomme
2 gr malt hvit pepper
17 gr salt

Mal fårekjøttet og svinekjøttet gjennom ei fire eller fem millimeter hullskive. Kjør så kjøtt og salt i kjøkkenmaskina til du får en seig deig, og spe med halvparten av melka. Tilsett så resten av melka sammen med potetmel, pepper, muskatblomme og knust einebær. Kjør alt sammen til du får en blank farse. Bland til slutt inn renskåret lammekjøtt sammen med salvie og kruspersille til du får den ønskede grovheten. Farsen stappes i fåretarm eller svinetarm (26/28). La pølsene trekke ved 80 °C i ca 12–14 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 16,6 %
Protein: 12,1 %
Karbohydrat: 7,8 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 230

Røkt lammepølse (tilsatt svinekjøtt)

Kjøtt til finhakk:

200 gr lammekjøtt (20 % fett)
250 gr svinekjøtt (23 % fett)
77 gr potetmel
2 dl melk
9 gr nitrittsalt
9 gr salt
2 gr ingefær
2 gr hvit pepper

Kjøtt til grovhakk:

250 gr lammekjøtt (20 % fett)
1 gr tørket kruspersille

Mal kjøttet til grunnfarsen (finhakk) gjennom ei fire millimeter hullskive. Tilsett saltet, og kjør farsen i kjøkkenmaskina til den blir seig og blank mens du sper med en tredel av melka. Når du tilsetter den andre tredelen av melka, blander du inn krydder og potetmel. Så tilsettes resten av melka, og farsen kjøres blank til den får en temperatur på ca 14–16 °C. Resten av lammekjøttet hakkes eller skjæres i terninger, og blandes inn i farsen sammen med kruspersillen. Farsen stappes i fåretarm 26/28 eller i svinetarm 30/32, og tvinnes som ca 12 cm lange pølser. Pølsene varmrøykes ved 55–60 °C i ca 20–30 minutter. De trekkes så i vann ved 80 °C i 12–15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 16,5 %
Protein: 13,2 %
Karbohydrat: 7,6 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 232

Lammepølse (stekepølse, skinnfri)

680 gr lammekjøtt (20 % fett)
70 gr potetmel
6 gr druesukker
2 gr løkpulver
2 gr grovmalt koriander
2 gr malt ingefær
2 gr hvit pepper, malt
220 gr vann/is
17 gr salt

Salt og kjøtt kvernes gjennom ei fire til fem millimeter hullskive. Tilsett potetmel og en tredel av væsken, og kna til farsen får en seig konsistens. Ha i krydder og druesukker, og hell i nok en tredel av væsken. Kna til farsen blir seig. Hell i resten av vannet og kna igjen til deigen blir seig. La farsen stå kaldt i tre til fire timer før den stappes. Denne pølsa stappes uten tarm. Det er derfor viktig at deigen er fast og fin, slik at også pølsene blir faste og solide. Når deigen er fast nok, fungerer pølsehornet som utstapper. Man bør være to personer for å gjøre denne jobben.

Pølsene deles i ønsket lengde, og legges på brett. Plasser pølsene i fryseren i ca to timer. Pakk så pølsene i plastposer for videre frysing. Dersom du ønsker panerte pølser, rull pølsene i strøkavring før nedfrysing. Du kan både steke og frityrsteke pølsene rett etter at de er laga. Det anbefales ikke å koke disse pølsene, fordi de da vil krølle seg.

Innhold
Fett: 14,5 %
Protein: 12,4 %
Karbohydrat: 6,8 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 207

Trollpølse (fårepølse)

620 gr fårekjøtt (25 % fett)
2,7 dl helmelk
72 gr potetmel
10 gr fersk løk
2 gr koriander
5 gr druesukker
2 gr hvit pepper
2 gr ingefær
18 gr salt

Mal kjøttet sammen med saltet én gang dersom du ønsker ei grov pølse, flere ganger hvis du vil ha en finere pølse. Bruk ei tre til fire millimeter hullskive. Du kan også dele kjøttmengden i to. Mal en del fint, og en del grovt. Tilsett potetmel og druesukker, og spe med tredel av melka. Tilsett så neste porsjon melk sammen med krydder og væske. Tilsett så resten av melka, og kna til deigen blir seig og blank. Stapp farsen i fåretarm (26/28), og pølsene tvinnes i lengder på 16-18 cm. Pølsene trekkes i 80 °C vann i ca 12-15 minutter, og avkjøles i kaldt vann. Egner seg godt til frysing.

Innhold
Fett: 17,5 %
Protein: 11,6 %
Karbohydrat: 8,0 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 237

Vossakorv 1

254 gr storfekjøtt (14 % fett)
126 gr fårekjøtt (25 % fett)
164 gr svineflesk u/svor
76 gr kjøttfett
63 gr potetmel
2,9 dl melk
2 gr malt muskatnøtt
3 gr malt hvit pepper
8 gr nitrittsalt
8 gr vanlig salt
6 gr druesukker (dekstrose)
1 gr ascorbinsyre

Kvern kjøttet og fettet gjennom ei fire millimeter hullskive. Mal kun én gang hvis du ønsker ei grov pølse, flere ganger hvis du vil ha ei finere pølse. Bland inn saltet, og kjør farsen i kjøkkenmaskina til du får en seig masse.

Tilsett halvparten av melka og potetmelet. Kjør maskina litt til før du tilsetter krydderet og resten av melka. Kjør så deigen til den blir blank og fin. Farsen stappes i krok-tarm (37/40), og knytes i ringer. Pølsene røykes ved 55-60 °C i ca 30 minutter, og trekkes i vann ved 80 °C i ca 20 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 26,4 %
Protein: 9,9 %
Karbohydrat: 7,4 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 307

Vossakorv 2

200 gr storfekjøtt (21 % fett)
200 gr fårekjøtt (25 % fett)
150 gr svinekjøtt (23 % fett)
50 gr kjøttfett
2,4 dl helmelk
70 gr potetmel
9 gr nitrittsalt
9 gr vanlig salt
2 gr malt ingefær
2 gr malt muskatnøtt
2 gr hvit pepper, malt

Kvern kjøttet og fettene gjennom ei fire millimeter hullskive. Mal kun én gang hvis du ønsker ei grov pølse, flere ganger hvis du vil ha ei finere pølse. Bland inn saltet, og kjør farsen i kjøkkenmaskina til du får en seig masse. Tilsett halvparten av melka og potetmelet, og kjør videre. Tilsett så krydder og resten av melka, og kjør til deigen er fin og blank. Farsen stappes i krotarm (37/40), og knytes i ringer. Pølsene røykes ved 55–60 °C i ca 30 minutter, og trekkes i vann i 80 °C i ca 20 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 23,2 %
Protein: 11,3 %
Karbohydrat: 7,1 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 283

Chorizo (røkt og kokt)

207 gr svinekjøtt (23 % fett)
155 gr storfe (14 % fett)
104 gr svineflesk uten svor, av svin
234 gr magert svinekjøtt (10 % fett)
62 gr potetmel
207 gr helmelk
2 gr malt muskatnøtt
2 gr malt merian
2 gr hvitløkgranulat
2 gr hvit pepper, malt
5 gr druesukker (Dekstrose)
19 gr salt

Svinekjøtt og storfekjøtt forsaltes dagen før med ca 10 gr salt, og oppbevares i kjøleskap over natta. Kjøttet kvernes sammen med resten av saltet, og kjøres så i kjøkkenmaskina før du sper med første tredel av melk. Tilsett andre tredel av melka sammen med druesukkeret, og kjør massen litt til. Ved siste speding tilsettes krydder og potetmel. Farsen blandes til en god deig før det kverna svineflesket blandes inn. Grovhakk (med kniv) det magre svinekjøttet, og bland dette inn i farsen. Farsen stappes i svinetarm (28/30). Pølsene varmrøykes ved 50–60 °C i ca 30 minutter, og trekkes i 80 °C vann i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 18,2 %
Protein: 12,5 %
Karbohydrat: 6,9 %
Salt: 2,1 %
Kcal per 100 gram: 242

Pepperonipølse, kokt type

(stor porsjon, 5 kg)

2,9 kg svinekjøtt (23 % fett)
1,5 kg storfekjøtt (14 % fett)
250 gr svineflesk
100 gr druesukker
95 gr paprikapulver
50 gr hvitløkpulver
10 gr chilipepper
10 gr svart pepper
50 gr nitrittsalt
50 gr vanlig salt

Kvern svinekjøttet og storfekjøttet gjennom ei 4 mm hullskive. Elt saltet og kjøttet i kjøkkenmaskina til du får en fast deig. Tilsett så krydder og druesukker. Elt godt. Hakk eller skjær så svineflesket til ønsket grovhet, og elt inn dette i farsen. Farsen stappes i fibertarm eller svinetarm (35/38), og henges i romtemperatur (15–18 °C) over natta. Pølsene varmrøykes ved 55–60 °C i ca 30 minutter. Trekkes i 80 °C i ca 20 minutter. Avkjøles i kaldt isvann.

Innhold
Fett: 22,3 %
Protein: 16,4 %
Karbohydrat: 2,9 %
Salt: 2,1 %
Kcal per 100 gram: 278

Rullepølse – Pinnepølse

800 gr storfekjøtt
60 gr potetmel
1 egg (ca 50 gr)
75 gr vann/is
2 gr hvit pepper, malt
13 gr salt

Bland salt og kjøtt grundig før det kvernes gjennom ei fem millimeter hullskive. Elt så inn egg, mel og krydder. Hell i vann, og elt dette til farsen blir seig. Farsen kan så stappes ut gjennom en pølsetapper uten tarm. De kan dermed stekes i panne eller friteres. (Se også fremgangsmåte for Lammepølse.)

Etter avkjøling kan du stikke en grillpinne gjennom pølsene, slik får du en morsom og barnevennlig variant. Denne pølsa kan også rulles for hånd, slik at ungene får "lage" sin egen pølse. For å unngå at trepinnen tar fyr, er det viktig å huske at grillpinnen skal legges i vann 1–2 timer før bruk.

Innhold
Fett: 13,8 %
Protein: 18,2 %
Karbohydrat: 5,8 %
Salt: 1,5 %
Kcal per 100 gram: 220

Mager pølse med vegetabilsk olje

Ekstra mager pølse uten svinekjøtt og fett men med vegetabilsk olje og Omega 3.

350 gr storfekjøtt (14 % fett)
150 gr storfekjøtt (5 % fett)
0,3 dl vegetabilsk olje
0,1 dl omega 3 olje
3,8 dl vann
70 gr potetmel
7 gr nitrittsalt
7 gr vanlig salt
2 gr hvit pepper, malt
2 gr paprika, malt
2 gr muskatblomme, malt

Kvern kjøttet gjennom ei 4 mm hullskive i kjøttkvern. Ha deigen over i kjøkkenmaskina sammen med saltet, og kjør til du får en seig masse. Spe med halvparten av vannet, og tilsett krydder og potetmel. Spe med resten av vannet, og kjør farsen til den er blank og fin. Farsen stappes i fåretarm (22/24). Pølsa kan varmrøykes ved 55–60 °C i 30 minutter. Trekkes så i vann i 12–15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 9,6 %
Protein: 10,7 %
Karbohydrat: 6,4 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 155

Påskepølse, fri for svin

Til finhakk:
340 gr fårekjøtt (25 % fett)
240 gr storfe (25 % fett)

Til grovhakk:
100 gr fårekjøtt (25 % fett)
43 gr kjøttfett/flesk
55 gr potetmel
3 dl helmelk
1 gr knuste einebær
1 gr tørket kruspersille
1 gr salvie
2 gr malt muskatblomme
2 gr hvit pepper, malt
7 gr nitrittsalt
10 gr vanlig salt

Kvern kjøttet til finhakken gjennom ei 4 mm hullskive. Tilsett salt, og kjør kjøttet i kjøkkenmaskina til du får en seig masse. Tilsett potetmel og krydder, og spe med halvparten av melka. Ha så i resten av melka, og kjør farsen til du får en fast deig.

Kvern kjøtt og fett til grovhakken. Ha kjøttet i farsen, kjør blandinga til den blir blank og fin. Farsen stappes i svinetarm (30/32) og tvinnes til enkelt-pølser på ca 12 cm. Pølsene varmrøykes ved 55–60 °C, og trekkes i 80 °C vann i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 18,7 %
Protein: 11,5 %
Karbohydrat: 6,1 %
Salt: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 239

Halalpølse

281 gr kyllingkjøtt, fra skrog
94 gr storfekjøtt (14 % fett)
187 gr lammekjøtt (20 % fett)
47 gr kjøttfett
281 gr vann/is
5 gr fersk løk
75 gr potetmel
3 gr muskatnøtt
4 gr sort pepper, malt
9 gr druesukker
14 gr salt

Kjøttet kvernes gjennom ei fire millimeter hullskive. Elt så kjøttet sammen med saltet til massen blir seig. Tilsett så det kverna kjøttfettet og alle de andre ingrediensene. Hell i halvparten av vannet, og elt grundig. Til slutt helles resten av væsken i farsen, og alt eltes til en seig masse. Farsen stappes i krotarm, og knytes i ringer. Pølsene trekkes i 80 °C varmt vann i 20 minutter.

Avkjøles til slutt i kaldt vann.

Innhold
Fett: 14,5 %
Protein: 10,3 %
Karbohydrat: 7,8 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 203

Mager kyllingspølse

Dette er en mager versjon av kyllingspølse som kan stekes, uten tilsetningsstoffer og som verdsetter det hvite kjøttet.

600 gr kyllingkjøtt, fra skrog
65 gr potetmel
3,0 dl helmelk
5 gr fersk løk, finhakket
3 gr malt, hvit pepper
17 gr salt

Bruk gjerne ferdig kyllingkjøttdeig. Hvis ikke må du beine ut kyllingkjøtt eller hønekjøtt, og male dette i kjøttkverna.

Kjør kjøtt og salt grundig i kjøkkenmaskina før du sper første gang. Tilsett rå løk og krydder, og spe med melk igjen. Dersom du har krydder du liker godt, kan du gjerne bruke det i kyllingkjøttet. Spe med resten av melka, og tilsett potetmel. Kjør farsen til den får en blank og klar konsistens og en temperatur på mellom 14–16 °C. Kyllingfarsen stappes så i fåretarm eller svinetarm (26/28). Pølsene trekkes i 80 °C i vann i ca 12–15 minutter og avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 12,0 %
Protein: 10,4 %
Salt: 1,8 %
Karbohydrat: 7,0 %
Kcal: 177

Kalkunpølse (mager)

0,6 kg kalkunkjøtt, fra skrog
70 gr potetmel
3,0 dl melk
5 gr fersk løk
3 gr hvit pepper
18 gr salt

Bruk gjerne ferdig kalkunkjøttdeig, hvis du har tilgang til det. Hvis ikke må du beine ut en kalkun, og male kjøttet. Kjør kjøtt og salt grundig i kjøkkenmaskina før du sper første gang. Del opp spedingen på tre omganger. Tilsett rå løk og krydder, og spe med melk. Dersom du har kryddersmaker liker godt, kan du gjerne bruke dem i kalkunpølsa. Spe med resten av melka, og tilsett potetmel. Kjør farsen til den får en blank og klar konsistens og en temperatur på mellom 14–16 °C. Kalkunfarsen stappes i fåretarm eller svinetarm (26/28). Pølsene trekkes i 80 °C i vann i ca 12–15 minutter, og avkjøles så i kaldt vann.

Innhold
Fett: 8,8 %
Protein: 13,0 %
Karbohydrat: 7,4 %
Salt: 1,8 %
Kcal: 161

Grov kalkunpølse med ost

372 gr kalkunkjøtt, fra skrog
186 gr grovmalt kalkunkjøtt
36 gr vegetabilsk olje
233 gr vann/is
9 gr druesukker
84 gr potetmel
2 gr hvit pepper
2 gr muskatnøtt
9 gr nitrittsalt
9 gr salt

Grovhakk:
186 gr lårkjøtt av kalkun
93 gr revet ost

Kvern kjøttet på gjennom ei fire millimeter hullskive. Bland kjøttet med salt til massen får en seig konsistens. Del væsken i tre deler, og spe først med isvann for å senke temperaturen i farsen til 0–4 °C.

Ha i krydderet etter andre speding, og ved tredje speding tilsettes stivelse/potetmel. Kjør blandinga til farsen får en temperatur på 14–16 °C. Bland til slutt inn grovhakket kalkunkjøtt og ost, grovheten i pølsa bestemmes etter eget ønske. Farsen stappes i fåretarm eller svinetarm. Pølsene varmrøykes i 55–60 °C, og trekkes i 80 °C vann i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 11,4%
Protein: 12,9 %
Karbohydrat: 8,4 %
Salt: 2,0 %
Kcal per 10 gram 187

Mager kalkunpølse med Omega 3

Finhakk:
339 gr kalkunfilet, skinnfri

Grovhakk:
150 gr kalkun, lårkjøtt
150 gr kalkunfilet, skinnfri
2,1 dl vann
0,5 dl vegetabilsk olje
0,01 dl (1 gr) Omega 3 olje
80 gr potetmel
3 gr hvit pepper
17 gr salt

Kvern kalkunfileten. Ha kjøttet over i kjøkkenmaskina sammen med saltet, og bland godt før du sper med halvparten av vannet. Ha også i krydder ved første gangs speding, og bruke gjerne andre kryddersorter enn vi har foreslått. Tilsett potetmel ved andre gangs speding, og bland godt. Hakk resten av kalkunfileten og lårkjøttet til ønsket grovhet. Bland så sammen finhakk og grovhakk, og elt godt.

Farsen stappes i en fåre- eller svinetarm (26/28), og kan godt røykes som bratwurst. Pølsene trekkes i 80 °C vann i ca 15–20 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Fett: 6,7%
Protein: 17,5%
Karbohydrat: 7,4%
Salt: 1,9%
Kcal per 100 gram: 160

Mager kyllingbratwurst

498 gr kyllingkjøtt, fra skrog
163 gr kyllinglårkjøtt, uten skinn
65 gr potetmel
2,3 dl melk
0,3 dl fløte
3 gr muskatnøtt
3 gr hvit, malt pepper
16 gr salt

Har du tilgang på ferdig kyllingkjøttdeig, kan du gjerne bruke det. Hvis ikke, mal kjøtt fra kylling eller høne. Del væsken i to. Kjør så kjøtt og salt i kjøkkenmaskina til det blir seigt, og spe første gang sammen med potetmelet. Tilsett krydder og spe med resten av melka og fløten. Kjør farsen blank og klar. Farsen stappes i svinetarm (28–30).

Innhold
Fett: 12 %
Protein: 12 %
Karbohydrat: 6,9 %
Salt: 1,8 %
Kcal: 183

Vegetarpølse

75 gr fersk løk
750 gr grønnsaksblanding
(blomkål, asparges, brokkoli,
artisjokk, sopp)
50 gr spinat
30 gr vegetabilsk olje
15 gr griljermel
15 gr potetmel
150 gr eggehvite
1 gr grøppet koriander
2 gr kruspersille
1 gr malt rosmarin
1 gr hvit pepper, malt
3 gr hvitløkgranulat
10 gr salt

Varm oljen og stek oppskåret løk i 4–5 minutter. Kutt grønnsakene i terninger, og kok dem på lav varme i ca 10 minutter. Fyll grønnsaker, spinat og løk over i kjøkkenmaskina. Tilsett eggehvite, griljermel, potetmel, krydder og salt. Kjør ingrediensene til en flytende puré, og dryss til slutt i kruspersille over (smaker best fersk). Skal pølsa være hundre prosent vegetar, stappes farsen i plast eller fibertarm. Er ikke dette så viktig, kan du bruke fåretarm eller svinetarm (26–28). Pølsene varmebehandles til slutt i ca 80 °C varmt vann i omtrent 10–12 minutter.

Innhold
Fett: 3 %
Protein: 2,4 %
Karbohydrat: 10,6 %
Salt: 1,0 %
Kcal: 79

Rispølse med svinekjøtt

620 gr svinekjøtt (23 % fett)
93 gr ris
62 gr potetmel
186 gr vann/is
15 gr druesukker
5 gr fersk løk
2 gr malt, hvit pepper
2 gr muskatnøtt
15 gr salt

Kok risen dagen før den skal brukes, og plasser den på et kaldt sted.

Tilbered pølsa ved å kverne svinekjøttet, ha i salt, og kjør alt grundig i kjøkkenmaskina. Tilsett potetmel, og spe med halvparten av vannet. Tilsett så druesukker, krydder og fersk, finhakket løk sammen med resten av vannet. Bland så inn den kokte risen. Stapp farsen i svinetarm eller krottarm fra storfe med diameter 37/40 millimeter, og knyt ringer. Ca 400 gram pr pølse. La pølsene trekke i 80 °C varmt vann i 20 minutter. Etter koking skal pølsene avkjøles hurtig i kaldt vann. Rispølsene kan både kokes, stekes og brukes som middagspølser. De kan også grilles (lag da små snitt på begge sider av pølsene).

Innhold
Fett 15,2 %
Protein: 11,5 %
Karbohydrat: 14,7 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 242

Havregrynspølse

160 gr havregryn
150 gr storfekjøtt (21 % fett)
40 gr svor
70 gr kjøttfett
70 gr fersk løk
50 gr potetmel
400 gr vann/is
40 gr soyakonsentrat
3 gr muskatnøtt
3 gr hvit pepper
15 gr salt

Kok svoren dagen før. Den skal bare kokes så lenge at du kan knipe gjennom svoren med fingrene uten at du blir seig på hånda. Svoren avkjøles i kaldt vann, og oppbevares avkjølt til neste dag. Svoren, sammen med kjøtt og kjøttfett kvernes så gjennom en tre til fire millimeter hullskive den dagen pølsa skal lages. Bland alle ingrediensene, og elt dem til en grøt. Husk å spe i flere etapper. Når du har fått en seig og fast masse stappes deigen i svinetarm (34/36), og knytes i ringer. Pølsene trekkes til slutt i 80 °C varmt vann i ca 20 minutter, og avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett 10,7 %
Protein: 9,7 %
Karbohydrat: 17,1 %
Salt: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 204

LEVERPOSTEI, FLESKEPØLSE OG BLODPØLSE

Leverpostei eller leverpølse

500 gr svinelever
750 gr svineflesk av svin, med svor
100 gr potetmel
6,1 dl helmelk
5 gr malt pepper, hvit
35 gr salt

Skjær leveren i fingertykke skiver, og skyll skivene i varmt vann. Kok flesket av svin en god stund. Kvern så leveren og svineflesket. Bland inn salt og krydder før du tilsetter potetmel og oppvarma melk. Bland dette grundig. Hell farsen over i former eller glass som bør stå i et vannbad med en temperatur på ca 150 °C. Posteien bør stå til den har fått en kjernetemperatur på 75–80 °C. Ønsker du ei steke-skorpe, kan du øke temperaturen til 200 °C de siste 10–15 minuttene av stekinga. Posteien bør avkjøles hurtig, og egner seg godt til frysing.

Ønsker du å lage leverpølse, kan du stappe farsen i tarmer og koke pølsene i vann i 20 minutter på ca 80 °C.

Denne posteien inneholder:
Fett: 25,7 %
Protein: 10,3 %
Karbohydrat: 5,8 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 295

Fleskepølse

650 gr svinekjøtt (23 % fett)
200 gr svineflesk av svin,
uten svor
87 gr ister
40 gr løk
2 gr nellik
3 gr malt pepper, sort
8 gr salt

Kvern svinekjøttet og svineflesket hver for seg. Elt svinekjøttet grundig, og tilsett løk før du blander inn kverna svineflesk og ister. Ha i krydder og salt. Kjør så noen runder til i kjøkkenmaskina før farsen stappes i kroatarm (37/40) og tvinnes i passe lengder. La pølsene trekke i varmt vann på ca 50 °C i 20 minutter. Øk så varmen i vannet til 80 °C, og la pølsene ligge til du ser at fettene er blitt blankt og klart. Pølsene tas så over i lunkent vann for å fordele fettene godt i pølsene. Stikk et lite hull i skinnen der hvor det er luft. Legg pølsene over i isvann, slik at fettene trekker seg godt ut i tarmen. Det er viktig å bruke ferske råvarer for å oppnå et godt resultat!

Innhold
Fett: 38,4 %
Protein: 12,8 %
Karbohydrat: 0,3 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 399

Blodpølse etter Tores oldemor, ca 1872

4,8 dl blod
140 gr talg
50 gr ister
0,5 dl vann
110 gr rugmel, siktet
60 gr byggryn
66 gr sukker
30 gr rosiner
1 gr nellik
2 gr allehånde
2 gr svart pepper
10 gr salt

Legg byggryn og rosiner i bløt kvelden før blodpølsa skal lages. Kok talget. Rens ister for hinner, og skjær det i terninger. For at isterterningene ikke skal klebe, kan du blande en tredel av sukkeret med terningene. Blodet varmes opp i vannbad på ca 40 °C. Det er svært viktig at det røres godt i blodet under oppvarmingen i vannbad. Forvarm og mal talg og fett og bland dette godt med det oppvarma blodet. Tilsett salt, krydder, mel og sukker. Hell i oppvarmet vann. Rosiner og gryn tas opp av bløtevannet, og helles i blandingen sammen med isteret. Blodfarsen heller du i en kroatarm, 37–40 eller 40–43 millimeter, eventuelt en plasttarm på 40/42 millimeter. Pølsene trekkes så i en kjele med vann, som holder 80 °C, fram til pølsa har fått en kjernetemperatur på 76 °C.

Innhold
Fett: 19,4 %
Protein: 11,3 %
Karbohydrat: 24,1 %
Salt: 1,1 %
Kcal per 100 gram: 316



Farse med parmesan.

Foto: TINE Ingrediens.

SPEKEPØLSER

SLIK LAGER DU SPEKEPØLSER

1. Når du skal lage spekepølser er det en fordel at ca 2/3 av kjøttråvarene er dypryst. Det fryste kjøttet hakkes, skjæres eller hugges i ca 5 cm tykke stykker dagen før du skal produsere, og kjøttet skal stå kaldt natta over.
2. På produksjonsdagen kvernes den ferske tredelen av kjøttråvarene gjennom ei 4 millimeters hullskive.
3. Hakk det fryste kjøttet til små gryn. (Pølsemakerne har egne blandemaskiner hvor de grovhakker kjøttet, og blander og elter det. Slike maskiner har vi ikke i privathusholdningen.)

I privathusholdningene bruker vi gjerne vanlige kjøttkverner til å lage den såkalte grovhakken. Disse fins både som små apparater, eller som del av tilleggsutstyret til ei kjøkkenmaskin. Og de har flere størrelser på hullskivene.

4. Når kjøttet er malt til den grovheten du ønsker (finhakken), så flytter du deigen over i en kjøkkenmaskin. Så kan du blande inn sukkerstoff, krydder og andre ingredienser.
5. Bland så inn den ferske, kverna kjøttråvaren, og elt godt.
6. Bland så inn det fryste spekket som er hakket eller skåret med kniv til ønsket finhet.
7. Stopp maskina og fordel saltet jevnt utover massen. Elt saltet godt inn.
8. Hakk eller skjær spekket til ønsket finhet, og bland det godt inn i farsen. Kjør farsen til den er seig og glatt, og til det er en temperatur i deigen på minus 3–5 °C.
9. Deigen bør stappes i tarm så hurtig som mulig. Hvis det blir luft i tarmen, kan du ta ei synål og stikke et hull for å presse ut lufta. Hulrom kan gi uønska bakterievekst.
10. La pølsene henge natta over i romtemperatur på 18–20 °C.

Spekepølsetarm

Siden det er vanskelig å få kjøpt spekepølsetarm, er naturtarm fra storfe og svin gode alternativer. Dette har de fleste pølsemakere.

Industrien bruker fiber-tarm som krymper med pølsene i spekeprosessen. Svinnet er på 35–45 %, og det er viktig at det ikke blir hulrom mellom pølseveggen og tarmveggen.

Pepperonipølse har fra 40–50 mm tarm.

Fårepølse/stabburspølse har fra 60–70 mm tarm. Salami har ca 90 mm tarm.

11. Andre dag skal pølsene først henge noen timer luftig og tørt, før de røykes 2–3 timer i en temperatur på 20–24 °C.
12. Spekepølsene henges så til speking 4–5 uker. Dette er den viktige modningsprosessen som gir den gode smaken på spekepølsene.
13. Uke 1. 18 °C og 85–88 % relativ luftfuktighet.
14. Uke 2. 17 °C og 83–85 % relativ luftfuktighet.
15. Uke 3. 16 °C og 81–83 % relativ luftfuktighet.
16. Uke 4. 15 °C og 78–80 % relativ luftfuktighet.

Hvis pølsene ikke kjennes ferdige, så la dem henge ei uke til i ca 15 °C, og en luftfuktighet på mellom 75–80 %. Hvor stort svinnet blir avhenger av hvor mye fett og væske det er i pølsene. De magre pølsene svinner mest. Når svinnet kan måles til mellom 35–40 %, er som regel pølsene ferdig modnet. En god måte å kontrollere svinnet på, er å veie og merke noen av pølsene når de henges opp. Slik kan du kontrollveie pølsene underveis i modningsprosessen.



Utstoppet pølser.

Flytende røyk

I uminnelige tider har man brukt røyk for å gi økt holdbarhet og fin farge og god smak til en rekke matvarer. Tradisjonelt har man brukt spon av løvtre til dette, og man har lenge visst at røyk har hatt positiv virkning på holdbarheten. Selve røykeprosessen er nokså omstendelig og tidkrevende, og røyken har også komponenter som er helseskadelige.

I senere år er det utviklet såkalt flytende røyk der man har klart å bevare alle røykens positive egenskaper både smaks- og fargemessig, og man har klart å fjerne negative egenskaper. Flytende røyk er bakteriologisk drepende og hemmende og man oppnår også en stor miljøgevinst ved at det ikke blir noen forurensning verken til luft eller vann.

Tradisjonelt røykes pølser for å gi farge, smak og økt holdbarhet. Naturlig flytende røyk gir alle positive egenskaper som ved tradisjonell røyking med tre, og gir like gode eller bedre produkter. De viktigste fordelene ved bruk av flytende røyk er at man slipper håndtering av flis eller spon, omfattende vasking av røykovner og lokaler, uønskede skadelige utslipp av røyk til luft og eliminering av brannfare. De ferdige produktene er bedre fra



Salami

1,7 kg storfekjøtt (14 % fett)
2,0 kg svinekjøtt (23 % fett)
1,0 kg spekk uten svor
163 gr nitrittsalt
100 gr druesukker (dekstrose)
10 gr hvitløkgranulat
10 gr grøppet koriander
8 gr muskatnøtt
10 gr sort pepper, malt

Alt storfekjøttet (14 % fett) og halvparten av svinekjøttet (23 % fett) skal helst være dypfryst. Kjøttet skjæres i ca 5 centimeter tykke skiver på sag dagen før bruk, og settes på kjølerom over natta. Dagen etter bør kjøttet ha en temperatur på mellom minus 7 til minus 9 °C. Resten av svinekjøttet (23 % fett) skal være ferskt, og kvernes gjennom ei fire millimeter hullskive den dagen pølsa skal lages. Spekket skal være dypfryst, og tas ut av fryseren rett før bruk. Hakk det dypfryste kjøttet grovt før du tilsetter druesukker og krydrene. Bland alt grundig. Elt så inn dypfryst spekk til ønsket konsistens, og tilsett saltet. Deigen er klar når temperaturen i farsen ligger på mellom 3–5 °C. Det er viktig at deigen stappes raskt i spekepølsetarm (fibertarm størrelse 50–70 med mer) før du lar pølsene henge i romtemperatur over natta. Til slutt henger du pølsene et luftig sted, slik at de får tørke godt før de røykes i 2–3 timer i 20–24 °C. Etter røyking henges pølsene til speking i opptil 4–5 uker under følgende betingelser:

- Uke 1: 18 °C med relativ luftfuktighet på 85–88 %
- Uke 2: 17 °C med relativ luftfuktighet på 83–85 %
- Uke 3: 16 °C med relativ luftfuktighet på 81–83 %
- Uke 4: 15 °C med relativ luftfuktighet på 79–81 %

Deretter er gunstige spekeforhold 15 °C med en relativ luftfuktighet på 80 %. Pølsene er ferdig modnet når svinnet er på ca 35–40 %. Andre forhold spiller også inn når det gjelder modning, som fettinnhold, temperaturstyring og luftfuktighet.

Innhold
Fett: 44,5 %
Protein: 19,5 %
Karbohydrat: 2,9 %
Salt: 4,6 %
Kcal per 100 gram: 490

Spekesnacks

2,8 kg fårekjøtt (25 % fett)
2,0 kg svinekjøtt (23 % fett)
125 gr nitrittsalt
75 gr sukker
8 gr koriander
5 gr muskatnøtt
3 gr hvitløkpulver
10 gr sort pepper

Salt fårekjøttet en dag på forhånd. Mal kjøttet gjennom ei 5 millimeter hullskive. Elt så kjøttet godt med krydderblanding, saltet går med til forsaltinga. Elt til deigen får en seig og homogen konsistens. Til denne pølsa kan man nytte en fåretarm eller en svinetarm, 24–26 millimeter. Pølsene kan varmrøykes 60 °C i 30 minutter, før man tørker dem på 60 °C i 10 minutter, og til slutt varmrøker dem på nytt i 60 °C i 30 minutter. Heng pølsene til tørking i 3–6 dager i en temperatur på 12–18 °C og en luftfuktighet på 75–80 %.

Innhold
Fett: 6,7 %
Protein: 17,5 %
Karbohydrat: 7,4 %
Salt: 1,9 %
Kcal per 100 gram: 160

Foto: TINE Ingrediens

helsemessig synspunkt ved at de skadelige tjærestoffene i røyken er fjernet.

Flytende røyk anvendes på flere måter: som direkte tilsetning i farser, som spraying eller dusjing og som dypping og atomisering. Flytende røyk kan dessverre ikke anvendes i det private husholdet.

Stabburspølse

1,5 kg elgkjøtt (8 % fett)
2,0 kg storfekjøtt (14 % fett)
1,0 kg spekk uten svor
2,5 dl blod
38 gr svisker
45 gr sirup
8 gr allehånde
10 gr hvit, malt pepper
100 gr nitrattsalt
50 gr salt

Forsøk å bruke så kaldt kjøtt som mulig, gjerne dypfryst, som så sages eller hugges i biter. Mal kjøttet gjennom ei fem eller 10 millimeter hullskive dagen etter. (Temperaturen på kjøttet bør være 5–8 °C). Bland det ferske blodet godt inn. Det ferske svinekjøtt kvernes og blandes inn sammen med halvparten av saltet. Svineflesk og spekk hakkes til ønsket finhet, og blandes inn. Bland så inn krydder og resten av saltet, og kjør deigen til den blir fast og seig. Bland inn kokt og kvernet sviskemasse. Hell så i sirup. Spekepølsene kan stappes i fibertarmer eller naturtarmer fra storfe eller hest. Pass på at det ikke er luft i pølsene. Luftlommer kan føre til uønska bakterievekst i pølsene. La pølsene henge i fuktig romtemperatur natta over (15–18 °C). Andre dagen kan du henge pølsene luftig og tørt noen timer, før de eventuelt kaldrøykes på 20–25 °C i 2–3 timer. Etter røyking henges pølsene til speking og modning i ca 4 uker – alt etter størrelse og tykkelse. Dersom du kan kontrollere luftfuktigheten, prøv å la den ligge mellom 75–80. Du kan veie noen av pølsene før speking, og når svinnet er på ca 30–35 prosent, kan du regne med at pølsene er "modne".

Innhold
Fett: 38,8%
Protein: 23,2%
Karbohydrat: 2,0%
Salt: 4,6%
Kcal per 100 gram: 450

Fårepølse

2,7 kg fårekjøtt (25 % fett)
2 kg storfekjøtt (14 % fett)
160 gr nitrattsalt
120 gr druesukker
20 gr hvit pepper

Vær nøye med at kjøttet er svært kaldt (nettopp tint).

Du kan også salte kjøttet med halvparten av saltmengden dagen før kjøttet skal brukes. Mal det avkjølte kjøttet gjennom ei fem eller 10 millimeter hullskive, og la kjøttet stå kaldt til neste dag. Bland krydderet, resten av saltet og sukkeret godt inn til deigen får en seig og fast konsistens.

Bruk fibertarm til å stappe pølsene i, og la pølsene stå i romtemperatur over natta. Kaldrøyk pølsene på 20–24 °C i to til tre timer. Temperaturen under spekinga bør være ca 12–16 °C. Dersom du har mulighet til å kontrollere luftfuktigheten under spekinga, lar du denne ligge mellom 75–80. For å ha litt kontroll med spekinga kan du veie en del av de ferske pølsene, og skrive vekta på en lapp som festes til pølsene. Når pølsenes vekt har minka med 30–35 % skal pølsene være ferdig speka.

Innhold
Fett: 29,4%
Protein: 24,7%
Karbohydrat: 3,4%
Salt: 4,9%
Kcal per 100 gram: 377

Salami med Jarlsberg-ost

Osten vil gi pølsa en saftig og søtlig smak. Kombinasjonen av kjøttet, krydderet og osten gjør dette til ei spesiell og karakteristisk spekepølse.

1,5 kg svinekjøtt (14 % fett)
2,06 kg svinekjøtt (23 % fett)
750 gr spekk uten svor
150 gr nitrattsalt
400 gr Jarlsberg-ost
115 gr druesukker
10 gr hvitløkpulver
15 gr grovmalt pepper

Alt storfekjøttet (14 % fett) og halvparten av svinekjøttet (23 % fett) skal helst være dyfryst. Kjøttet skjæres i ca 5 centimeter tykke skiver på sag dagen før bruk, og settes på kjølerom over natta. Dagen etter bør kjøttet ha en temperatur på mellom 7–9 minus °C. Resten av svinekjøttet (23 % fett) skal være ferskt, og kvernes gjennom ei fire millimeter hullskive den dagen pølsa skal lages.

Spekket skal være dypfryst, og tas ut av fryseren rett før bruk. Det fryste kjøttet hakkes grovt før du tilsetter druesukker og krydder. Bland godt. Elt så inn det dypfryste spekket, hakket eller skåret til ønsket konsistens, og tilsett saltet som må fordeles godt. Bland inn grovt revet Jarlsberg-ost. Deigen er klar når temperaturen i farsen ligger på mellom 3–5 °C. Det er viktig at deigen stappes raskt i spekepølsertarmen. La pølsene henge i romtemperatur over natta.

Heng pølsene til lufting og tørking før de røykes i 2–3 timer i 20–24 °C. Etter røyking henges pølsene til speking i opptil 4–5 uker (se oppskriften til salami foran).

Innhold
Fett: 44,2%
Protein: 23,1%
Karbohydrat: 3,6%
Salt: 4,6%
Kcal per 100 gram: 505



Salami med ost.

Foto: TINE Ingrediens

Geit- og fårepølse

1,25 kg fårekjøtt (25 % fett)
1 kg storfekjøtt (14 % fett)
2,5 kg geitekjøtt (10 % fett)
170 gr nitrittsalt
75 gr druesukker (dekstrose)
5 gr askorbinsyre

Mal det avkjølte kjøttet gjennom ei fem eller 10 millimeter hullskive, og la kjøttet stå kaldt til neste dag. Bland krydderet, resten av saltet og sukkeret godt inn til deigen får en seig og fast konsistens.

Bruk fibertarm til å stappe pølsene i, og la pølsene stå i romtemperatur over natta. Kalldrøyk pølsene på 20–24 °C i to til tre timer. Temperaturen under spekinga bør ligge mellom 12–16 °C. Dersom du har mulighet til å kontrollere luftfuktigheten under spekinga, lar du denne ligge mellom 75–80. For å ha litt kontroll med spekinga, kan du veie en del av de ferske pølsene og skrive ned vekta på en lapp som festes til pølsene. Når pølsenes vekt har minka med 30–35 %, skal pølsene være ferdig speka.

Innhold
Fett: 21,6%
Protein: 27,2%
Kcal per 100 gram: 2,2%
Salt: 5,2%
Kcal per 100 gram: 312

Hjortepølse

2,0 kg kjøtt av hjort
750 gr storfekjøtt (14 % fett)
800 gr kjøtt av geit (10 % fett)
1 kg spekk uten svor
100 gr sviskemasse
75 gr sirup
0,5 dl blod
0,35 dl rødvin
5 gr knuste einebær
20 gr allehånde
15 gr hvit pepper
110 gr nitrittsalt
50 gr salt

Forsøk å bruke så kaldt hjortekjøtt og storfekjøtt som mulig, gjerne dypfryst, som sages eller hugges i 5 cm tykke stykker. Mal kjøttet, som dagen etter har en temperatur på 5–8 °C, gjennom ei fem eller 10 millimeter hullskive. Bland det ferske blodet godt inn. Kvern det ferske geitekjøttet, og bland inn halvparten av saltet. Svineflesk og spekk hakkes til ønsket finhet, og blandes inn. Bland så inn krydder og resten av saltet, og kjør deigen til den blir fast og seig. Bland inn kokt og kvernet sviskemasse. Hell så i sirup. Spekepølsene kan stappes i fibertarmer eller naturtarmer fra storfe eller hest. Pass på at det ikke er luft i pølsene. Luftlommer kan føre til uønsket bakterievekst i pølsene. La pølsene henge i fuktig romtemperatur i (15–18 °C) natta over. Andre dagen henges pølsene luftig og tørt noen timer før de eventuelt kalldrøykes på 20–25 °C i to til tre timer. Etter røyking henges pølsene til speking og modning i ca 4 uker – alt etter størrelse og tykkelse. Dersom du har mulighet til å kontrollere luftfuktigheten under spekinga, lar du denne ligge mellom 75–80.

For å ha litt kontroll med spekinga, kan du veie en del av de ferske pølsene og skrive ned vekta på en lapp som festes til pølsene. Når pølsenes vekt har minka med 30–35 %, skal pølsene være ferdig speka.

Innhold
Fett: 35,3%
Protein: 23,1%
Karbohydrat: 4,1%
Salt: 4,9%
Kcal per 100 gram: 426

Spekepølse av elg

2,5 kg kjøtt av elg (8 % fett)
0,5 kg svinekjøtt (23 % fett)
1,5 kg svineflesk uten svor
200 gr blod
105 gr sirup
8 gr malt ingefær
8 gr malt allehånde
18 gr løkpulver
3 gr koriander
3 gr knuste einebær
13 gr sort pepper, malt
100 gr nitrittsalt
75 gr salt

Samme fremgangsmåte som for Elgpølse.

Innhold
Fett: 38,4 %
Protein: 20,4 %
Karbohydrat: 3,2 %
Salt: 5,0 %
Kcal per 100 gram: 439

Elgpølse

2,5 kg elgkjøtt (8 % fett)
500 gr svinekjøtt (23 % fett)
1,5 kg svineflesk av svin uten svor
2 dl blod
105 gr sirup
100 gr nitrittsalt
18 gr løkpulver
3 gr koriander
8 gr allehånde
8 gr ingefær
3 gr knuste einebær
13 gr sort pepper

Bruk så kaldt kjøtt som mulig, gjerne frossent elgkjøtt som sages eller hugges i biter. Mal kjøttet, som dagen etter bør ha en temperatur på 5–8 °C, på en 5 millimeter hullskive. Ferskt blod tilsettes og blandes godt inn. Ferskt svinekjøtt kvernes på 4 mm hullskive og blandes inn sammen med halvparten av saltet. Svineflesk hakkes til ønsket finhet og blandes inn. Bland inn krydder, sirup og resten av saltet og kjør deigen til den blir fast og seig. Spekepølsene kan stappes i fibertarmer eller naturtarmer fra storfe eller hest. Pass på at det ikke er luft i pølsene, men stikk med en nål og press luften ut. Luftlommer kan føre til uønsket bakterievekst i pølsene. Heng pølsene i fuktig romtemperatur i (15–18 °C) natta over. Andre dagen henges pølsene luftig og tørt noen timer før de eventuelt kaldrøykes på 20–25 °C i to til tre timer. Etter røyking henges pølsene til speking og modning i ca 4 uker – alt etter størrelse og tykkelse. Dersom du har mulighet til å kontrollere luftfuktigheten under spekinga, lar du denne ligge mellom 75–80. For å ha litt kontroll med spekinga, kan du veie en del av de ferske pølsene og skrive ned vekta på en lapp. Når pølsenes vekt har minka med 30–35 %, skal pølsene være ferdig speka.

Innhold
Fett: 38,4 %
Protein: 20,4 %
Karbohydrat: 3,2 %
Salt: 5,0 %
Kcal per 100 gram: 440

Reinsdyrpølse

2,5 kg reinsdyrkjøtt
750 gr hestekjøtt
750 gr svinekjøtt (23 % fett)
750 gr spekk uten svor
100 gr sirup
90 gr nitrittsalt
75 gr vanlig salt
4 gr grovmalt einebær
10 gr malt allehånde
20 gr hvit pepper

Reinsdyrkjøtt og hestekjøtt er best til spekepølse når det har vært frosset. Ta det ut av fryseren, og la det stå kjølig natta over. Helst bør kjøttet (før det har tint) grovhakkes til en konsistens som ligner sagflis. Hvis ikke kjøttet kan hakkes, så kan du kverne det gjennom ei hullskive på fire millimeter. Så tilsettes krydder, sirup og halvparten av saltet. Ferskt svinekjøtt kvernes gjennom ei fire millimeter hullskive, og blandes inn. Svineflesk hakkes og blandes inn sammen med resten av saltet. Kjør deigen i kjøkkenmaskina til den blir fast og seig. Spekepølsene kan stappes i fibertarmer eller naturtarmer fra storfe eller hest. Pass på at det ikke er luft i pølsene. Stikk med ei nål, og press lufta ut. Luftlommer kan føre til uønsket bakterievekst i pølsene.

La pølsene henge i fuktig romtemperatur i (15–18 °C) natta over. Andre dagen henges pølsene luftig og tørt noen timer før de eventuelt kaldrøykes på 20–25 °C i to til tre timer. Etter røyking henges pølsene til speking og modning i ca 4 uker – alt etter størrelse og tykkelse.

Dersom du har mulighet til å kontrollere luftfuktigheten under spekinga, lar du denne ligge mellom 75–80. For å ha litt kontroll med spekinga, kan du veie en del av de ferske pølsene og skrive ned vekta på en lapp som

festes til pølsene. Når pølsenes vekt har minka med 30–35 %, skal pølsene være ferdig speka.

Innhold
Fett: 32,8 %
Protein: 24,5 %
Karbohydrat: 2,9 %
Salt: 5,0 %
Kcal per 100 gram: 405

Viltstabburspølse

1,86 kg reinsdyrkjøtt
1,65 kg storfekjøtt (21 % fett)
1,05 kg svineflesk uten svor
50 gr sirup
125 gr sviskemasse
0,5 dl blod
0,35 dl rødvin
5 gr grovmalte einebær
10 gr allehånde
100 gr nitrittsalt
50 gr salt

Samme fremgangsmåte som for Reinsdyrpølse.

Innhold
Fett: 37,9 %
Protein: 22,6 %
Karbohydrat: 3,9 %
Salt: 4,6 %
Kcal per 100 gram: 447

Pepperoni spekepølse

1 kg storfekjøtt (14 % fett)
2,7 kg svinekjøtt (23 % fett)
1 kg svineflesk uten svor
100 gr druesukker
10 gr malt, sort pepper
10 gr malt chilipepper
75 gr hvitløkpulver
75 gr paprikapulver
75 gr nitrittsalt
75 gr salt

Mal kaldt svinekjøtt i kjøttkvern, og ha det over i kjøkkenmaskina. Bland inn krydder og druesukker. Elt grundig. Kvern storfekjøttet, som også blandes inn. Kvern svineflesket, og bland det inn. Tilsett salt, og elt grundig. Stapp farsen raskt i speketarm med 50–60 millimeters diameter. Heng pølsene i værelsestemperatur (15–18 °C) natta over. Heng pølsene luftig noen timer, før de kaldrøykes og henges til speking i 2–3 uker.

Temperaturen under speking bør være ca 15–18 °C, og den relative luftfuktigheten bør ligge mellom 75–85 %. Spekepølsene er modne når svinnet er på ca 35 %.

Innhold
Fett: 22,3 %
Protein: 16,4 %
Karbohydrat: 4,4 %
Salt: 4,3 %
Kcal per 100 gram: 462

Chorizo spekepølse

780 gr storfekjøtt (14 % fett)
1,2 kg svinekjøtt (10 % fett)
330 gr svineflesk uten svor
330 kg spekk uten svor
1 dl rødvin
50 gr druesukker eller sirup
15 gr malt pepper, hvit
6 gr hvitløkpulver
5 gr malt merian
5 gr muskatnøtt
30 gr malt paprika
100 gr salt

Storfekjøtt og svineflesk kvernes gjennom ei tre eller fire millimeter hullskive. Svinekjøtt og spekk skjæres eller hakkes i små biter. Bland det kverna kjøttet i kjøkkenmaskina sammen med vann, rødvin, sukkerstoff og krydder. Bland så inn salt, og elt dette godt. Ønsker du sterkere smak kan du også tilsette chilipepper. Hakk eller skjær spekket, og elt dette godt inn. Deigen stappes i spekepølsetarmer av fiber eller naturtarm. La pølsene henge i romtemperatur (15–18 °C) natta over. Neste dag henges pølsene luftig noen timer, før de skal røykes ved 20–25 °C i ca 30 minutter. Pølsene henges til speking ved 15–18 °C. Pølsene er ferdige når det er et svinn på 35–40 %.

Innhold
Fett: 35,4 %
Protein: 18,8 %
Karbohydrat: 1,7 %
Salt: 4,4 %
Kcal per 100 gram: 401

Pølser av laks?

Man kan som kjent ikke gjøre alle til lags. Men kan man lage gode pølser av laks?

I 2008 lanserte lakseoppdretter Gustav Witzøe i samarbeid med Mills både grillpølser og middagspølser – av laks! Pølseentusiaster over hele landet fikk noen ekstra rynker på nesa, og mye morsomt ble sagt om fisk i tarm og laks i lompe. Men kanskje produsentene var inne på noe? Er det egentlig så stor forskjell på røkte pølser og røkt laks?

I følge mester'n er fenomenet fiskepølse gammelt nytt. Rema 1000 var ute med en liknende pølse produsert av laks og ørret året før, ei pølse som fortsatt selger jevnt og trutt. Mange andre har prøvd seg før det igjen. Under krigen var det både røde og hvite pølser her i landet – laga av fisk. Nød lærer naken kvinne å spinne, heter det, men det var ikke alle som lærte seg kunsten. Mye dårlig fisk havna i dårlige tarmer, og da var det ikke alltid det hjalp med neseklype for å få i seg maten.

Mester'n mener at det er en smal sak å få bort fiskesmaken med litt salt krydder og urter. Røyksmaken fra laks er nokså lik smaken av vanlige røkte pølser. Men blir dette godt?

Ja, vi gir grillpølsa til Mills karakteren bestått. Det er ikke "skinn" på pølsa, den består av 65 % rent laksekjøtt, og den salte røyksmaken er framtrøende. Du må faktisk smatte litt ekstra på varen for å kjenne at det er en middels glad oppdrettslaks du er i ferd med å svelge. Middagspølsene derimot, får deg til å tenke på fergeturer og oppdrettsanlegg. Det er kanskje her utfordringen ligger.

Hvorfor kan vi ikke bare kalle en spade for en spade, og en fisk for en fisk? Hva er galt med nystekt laks? Hvorfor kan ikke sjømaten seile under eget flagg?

Det er selvfølgelig den oppvoksende slekt man vil lokke til bords. Ikke alle unger liker fisk, så la oss lure den i dem!

Vi vil ikke bli beskyldt for å være en festbrems denne gangen. Norge produserer tre ganger så mye laksekjøtt som vanlig kjøtt, så her er det bare å forsyne seg.

Mesterns laksepølser finner du her. Bon appetitt!

”

... Og jo da. Det smaker pølse. Helt klart pølse. Det vil si: først smaker pølsa pølse. Men så, så kom jaggu laksen ...

Trude Ringheim, Dagbladet

Mager laksepølse

550 gr laksefilet eller ørretfilet
3,0 dl melk
0,5 dl kremfløte
16 gr salt
80 gr potetmel
2 gr malt, hvit pepper
2 gr malt muskatblomme

Kjør laksefileten og den røkte laksen i kjøkkenmaskina. Tilsett saltet før du sper første gang. Hold temperaturen nede. Del spedinga med avkjølt melk på 4–5 omganger. Tilsett fløten i andre omgang, krydderet i tredje omgang og potetmelet i fjerde omgang. Bland alt godt. Hold temperaturen på 14–16 °C, og kjør farsen blank.

Stapp farsen i svinetarm eller fåretarm (26/28). Trekkes i vann på 80 °C i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 9,5 %
Protein: 13,5 %
Karbohydrat: 8,8 %
Salt: 1,8 %
Kcal pr 100 gr: 175

Laksebratwurst med røkelaks

420 gr laksefilet eller ørretfilet (uten ben)
200 gr røkt laks
2,6 dl melk
0,4 dl fløte
70 gr potetmel
15 gr salt
2 gr hvit, malt pepper
2 gr malt muskatnøtt

Kjør laksefileten og den røkte laksen i kjøkkenmaskina. Tilsett saltet før du sper første gang. Hold temperaturen nede. Del spedinga med avkjølt melk på 4–5 omganger. Tilsett fløten i andre omgang, krydderet i tredje omgang og potetmelet i fjerde omgang. Bland alt godt. Hold temperaturen på 14–16 °C, og kjør farsen blank. Grovhakk så røkelaksen enten med kniv eller i kjøkkenmaskina, og bland inn. Denne varianten skal være en litt grov bratwursttype. Stapp farsen i svinetarm eller fåretarm (26/28). Trekkes i vann på 80 °C i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 9,2 %
Protein: 15,1 %
Karbohydrat: 7,6 %
Salt: 1,9 %
Kcal pr 100 gr: 174

Laksepølsewiener

600 gr laksefilet eller ørretfilet
2,6 dl helmelk
0,5 dl fløte
70 gr potetmel
2 gr hvit pepper
2 gr muskatnøtt
18 gr salt

Kjør laksefileten og den røkte laksen i kjøkkenmaskina. Tilsett saltet før du sper første gang. Hold temperaturen nede. Del spedinga med avkjølt melk på 4–5 omganger. Tilsett fløten i andre omgang, krydderet i tredje omgang og potetmelet i fjerde omgang. Bland alt godt. Hold temperaturen på 14–16 °C, og kjør farsen blank.

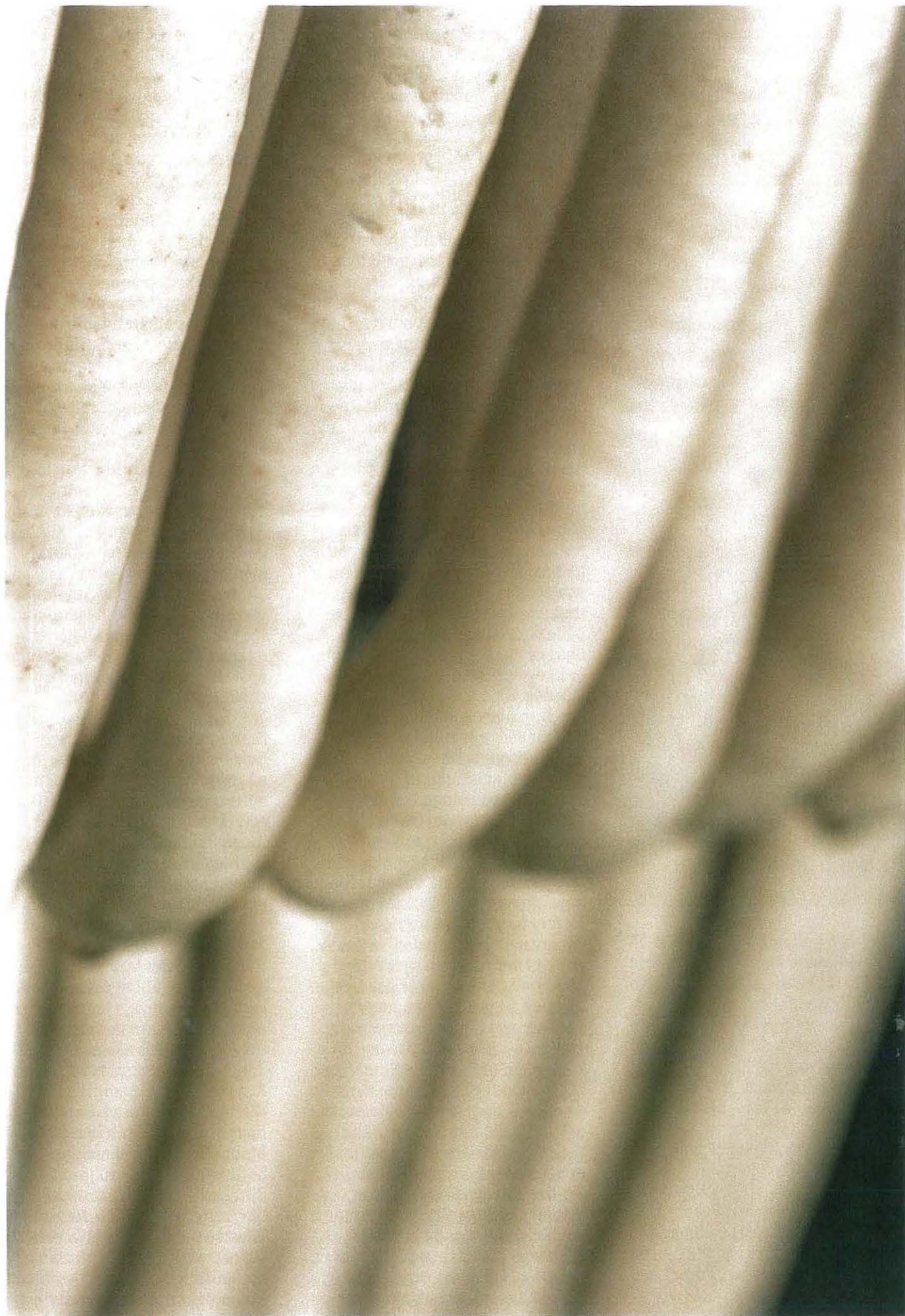
Stapp farsen i svinetarm, fåretarm eller wienertarm (20/22). Trekkes i vann på 80 °C i ca 15 minutter. Avkjøles i kaldt vann.

Innhold
Fett: 12,5 %
Protein: 12,5 %
Karbohydrat: 7,2 %
Salt: 1,8 %
Kcal pr 100 gr: 192



Å LAGE PYLSER

MED BUDEIA



Slængjeste!

Med bare armar me
stappar tarmar
og sveitten silar
og hjarta hamrar!
Me stappar goskur
av mange slag
og mykji omsut og hjartelag.

Ja, hev du slængjen
og ikkje hængjen
då hev du dreisen
og fær fasongjen
Om den blir lang,
eller vid og stutt –
det kvittar eitt! –
Den blir jamn og butt!

Ja pylsa må vera fin
på laggi
om den sko tirre
ein pylsemagji
So sleng på tarmen
so suvlet finn
seg godt til rette
i pylseskinn!

Aasmund Nordstoga

PYLSEHISTORIKK

Nyare historie

BRUK AV PYLSE til mat har ei svært ambivalent truverdighet når det gjeld status, verdi og bruksområde. På sjølvaste nasjonaldagen er det langt frå ulovleg å springe med ei pylse i den eine handa og halde i stakken med den andre. Pølsa, nasjonaldrakt og feiringa av nasjonen går hand i hand. Me leikar med borna, hoppar sekkeløp og sykklar på trehjuls sykklar, alt dette i dei vakre bunadane våre. Me et pylse så både ketchup og sennep er i fare for å drype med feite dropar ned på nasjonaldrakta, noko som egentleg er ein risikort når ein tenkjer på verdien av plagget, både som nasjonalskatt, men også verdien i pengar. Dette er likevel underordna på ein slik dag. No er det ikkje slik at ketchup på nokon måtar lagar flekkar som ein møll kan leve av i mørkret av klesskapet, men slike problemstillingar er ikkje til stades i gjerningsøyeblikket. Er det dei unge som får oss til å boltre oss med pylser på ein slik dag? Er det psykologisk logisk at på sjølvaste landets bursdag, da barn får ete kva dei vil, let me oss forføre av ei god og saftig pylse?

Å reinse ein bunad er verken enkelt eller noko ein gjer altfor ofte, men dette hindrar oss altså ikkje frå å springe med maten vår i hendene, mat som sjølv sagt er ei pylse! Dette seier mykje om korleis me tenkjer, eller kanskje ikkje tenkjer på pylse som matrett på ein slik dag. Me har på mange måtar lagt lok på alt som heiter konsekvensar denne dagen, men er det kun barna som får oss vaksne til å gje slepp på alt av prinsipp og fornuft? Eller treng me kanskje ein dag i året, der me kan slå ut håret og leve som Aasmund Olavsson Vinje skriv; "folk skulle minst ein gong um

året skifte meining og snu opp ned på livet". Handlar det kun om nytelse, eller rett og slett at pølsa er svært enkel å tilberede? Som mor tenkjer ein kanskje at denne dagen kan pølsa stå i fokus? Spørsmålet er ofte kor mykje pylser, men også is og brus har ein klart å fylle magen med. Ein forelder føler kanskje det er akseptabelt så lenge sonen eller dottera blir mett. Set ein pølsa opp mot kulørte godteri og sukke: på flaske, er pølsa virkeleg ei velsigning. Den er langt frå søt, den er matnyttig og den mettar. For podar i aktivitet er dette gode argument for å kjøyre på med pylse og brød, det er trass alt meir mat i brødet enn ei stakkars lompe. Så lenge ungane får næringa frå pølsa, blir det enklare å godta andre utskeinga: som slush med skummel farge og sukkerspinn.

Dessverre har også mange gitt pølsa som matrett ein svært så låg matstatus. Det er knapt eit menneske som veit med sikkerheit innholdet i ei pylse, ingen kan heilt definere kva typar kjøt og dyr som blir brukt i ein pylsemasse. Er det kanskje dette som skapar skepsis og redsel? Me blir på mange måtar utsett for ei farselignande utgåve av ein matrett, og det farlege spørsmålet kjem, kva er denne pølsa egentleg laga av? Kor mykje feitt? Kva er antalet på usikre moment me må forhalde oss til, som me helst ikkje vil nære kroppen vår med? Kva med e-stoff og nitrattsalt? Nitrattsalt, med det klingande navnet E nr 250, blir brukt for å hindre vekst av bakteriar med botulisme, som gjev kjøttet denne flotte rosa fargen. Slike mengder blir bestemt av forskriftene. Tilsette C-vitaminer får navnet askorbinsyre, dette er for å hindre kreftframkallande nitrosaminer. Det er derfor fleire fordelar enn

ulemper når ein brukar pølsa på rett vis, tilberinga er svært viktig i forhold til både sunnheit, tryggleik og smakoppleving. Av og til blir ein så svolten at ein kan ete både fingertuppar og bestikk. Kven spør då om sunnheit då ein ser redninga i ein bensinstasjon, når svolten styrer våre tankar og gjerningar? Når blodsukkeret er så lågt at me tenkjer kun med magen, og alternativet er ei matpakke fylt med ukjent innhald av majones. På slike stunder er det greitt og godt at det finnast noko som heiter pylse i varmt brød. Det er forutsigbart og velkjent, ein veit kva ein får i øyeblikket ein held det i hendene. Ein etterlengta og elska smak som fyller munnhola med velvære og fryd. Det er eit varmt, ukomplisert og forutsigbart måltid, i slike stunder blir måltidet nærmast eit fenomen. Jens Bjørneboe sa fylgjande etter å ha ete ein blåskjellsuppe i Venezia; "ved dette måltid mistet døden sin brodd". Kanskje ein slik setning også kan nyttast i pylsesamanheng. Det er realt, godt og fornøyeleg, men også dynamisk mykje spenning for kvar gong ein set tennene i ei ny, varm pylse.

Kva pylse ein ynskjer, er eit individuelt valg, men ein får mat i magen, blodsukkeret stabiliserar seg og ferda som milslukar kan halde fram. Det er kanskje ikkje så rart om folk meiner at det velkjente er mest attraktivt, gjenkjenningsverdien har ei stor makt over oss. Så lenge samfunnet er mobilt, me er heile tida på veg frå a til b, då er det ei velsigning at bensinstasjon ligg der, med varme, gode pylser til alle og einkvar.

Då er det kanskje vanskelegare å sjå for seg sosiale lag av øvre sikt med sin klassiske middag, der det har vore lite populært å tilberie noko så usmakeleg, kjønnslaust og vulgært som pylse til middagsmenyen. Uansett om ein likar det eller ikkje, er samfunnet vårt sett saman av ulike sosiale rangar. Ser ein for seg det betre borgarskapet, kan ein dvide ved tanken om det blir servert pylser der? I tilfelle når? Er det slik at dei av høgare

rang held seg for gode til å ete pylser i kvardagen? Om slikt skulle skje, er det fordi barna tvingar det fram, eller på grunn av at det udiskutabelt er lettvinnt å tilberie? Som organisator av dagens familiemiddag, der kvardagen består av krevjande arbeidstimar og transportetappar frå den neste fritidsaktiviteten til den andre, blir bruken av pylse rettferdiggjort, uavhengig av klasseskilje. Kan ein då spørje seg, har me ikkje alltid ete pylser? Serverar ein pylse saman med ferdiglaga eller heimelaga potetstappe, har ein plutseleg gjort eit hopp til noko som kan kallast ein supermiddag. Om ein serverar pylse, gjerne av grovt og heimelaga kaliber, saman med heimelaga potetstappe av fløyte og mjølk, saman med råkost eller andre sunne ingrediensar, har pylsemiddagen brått vorte utsett for eit klasseskilje. Det er viktig at ein ser på pølsa som eit måltid som ikkje er verken vulgært eller usunt, men faktisk reint kjøt, sjølv om det er av ei anna form enn det opprinnelege. Uansett kan ein nok vere enige om at pølsa som ingrediens er smakfullt og godt, sjølv om alle kan delta i debatten med ulike meiningar om kva som er rett og gale.

Pylser kjem i uttalige variantar, både store og små. Ein har grove pylser, fine pylser, ostepylser, kyllingpylser, laksepylser og vegetarpylser. Ja, til og med Halal – pylse har ein tilgang på! Me har pylser med ulike urter, grønsaker, ost og gryn. Dette fortel meg at det må vere noko fascinerande og forførande med pølsa som ingrediens. Som kurshaldar i pylselaging har eg nok aldri erfart at noko ingrediens fengar like mykje som nettopp pølsa. Det er dette som gjer det både relevant og interessant å reflektere over kva som gjer det så fantastisk å arbeide med pylser. Er kunnskapen om innhaldet det viktigaste, eller er det smaken av sluttproduktet som er mest spennande i pylseproduksjonen? Kanskje er det moglegheita til å skape eigne smakar og setje preg på sine eigne pylser, gjerne med sjølvdyrka urter som gjev

den heimelaga pølsa eit nytt og revitaliserande liv? Kva med dei som skal ete pølsa, har dei talerett?

I dagens samfunn, der det er fokus på sunn mat og god helse, kjem pølsa nokså langt ned på skalaen for kva som er mat av denne typen. Som forbrukar vart det ein dramatisk endring i oppfatning av tilbering då ein opplevde overgangen frå naturhushald til næringsmiddelindustrien. Frå å stå heime på kjøkenet og delta i prosessen å slakte og tilberie eit dyr, til ein produsent der levande dyr blir sendt og kjem att som ferdige steiker, biffar, ferdige kjøtstykke, alt klart til bruk. Fantasien om korleis slike produkt blir til, vart nok for mange stadfesta til å foregå på innsida av eit slakteri. I eit slakteri, der det blir arbeida med kjøt til alle tider, må arbeidsplassen naturleg nok bære preg av dette. Det er sjølvsagt ein arbeidsplass med strenge rutiner for hygiene og kvalitet, men uansett kvar ein legg blikket ditt, vil det kvile på ulike formar av daudt slakt. Ikkje alle vil trivast like godt med tanken om kva som kan skjule seg i ei pylse, då ein mister kontrollen over korleis produktet blir til frå byrjing til slutt. Faktum er at ein må stole fullt og heilt på næringsmiddelindustrien, utan betingelsar og skeptiske tankar.

Eldre historie

EG HAR LYST til å ta deg med attende til den opprinnelege heimeproduksjonen av pylser, pylser i heimen. Korleis var dei, og korleis kom ein fram til ein måte å utvikle dei på? Bli med på ei reise attende i tid, til år utan teknologi og maskineri, der kvinna hadde sin sentrale plass i kjøkenet.

Arbeidet med kjøt og råvarer som ulike ingrediensar har eit universelt og individuelt perspektiv. Dette vil eg gjerne dele med deg som lesar, som kan hende også har minner frå eigen barndom, om korleis kjøtet vart utnytta og brukt best og mest mogleg i heimen.

Hovudformålet var å nytte seg av alle delane frå eit slakt like godt. Derfor vart noko salta, noko røykt, medan delar av kjøtet vart ferskvare og brukt med det same, medan somme delar vart foga i tarmar. Historien fortel oss at steikekomfyren kom på rundt 1900-talet. Ut frå det kan ein seie at det meste av kjøtmat vart kokt før den tid, det var fyrst då steikekomfyren kom at det vart mogleg å steike kjøtmat. Kjøtt har vorte salta i store saltkar heilt sidan elektrisiteten kom, som då gjorde det mogleg å bevare kjøtet i fersk form, men det var fyrst på 1900-talet at ein fekk tilgang på fryseboks. Skal ein dra store linjer før kristen tid, ser ein at arbeidet med kjøtt og konservering av kjøtt som ingrediens har lange tradisjonar uavhengig av moderne teknikk. Les ein gamle bøker frå romarriket, finn ein dei same metodane til å gjere seg nytte av alt kjøtet på ein heil dyreskrott. Dei store delane, som lår og bog, blir reinsa og "skanta". Skantet eller det som vart skore av, vart samla og hakka, kverna eller male til kurv. Dette kjøtet og feittet vart skore i stykker som passa til kverna, i nyare tid kunne kurven bli pylser eller kjøtkaker. Denne malne kjøtmassa kunne ein blande med innmat, nyretalgen kunne bli brukt til feitt. Av dei eldste funna etter pylse, blir det fokusert på røykjepølsa. Det vil seie at ein laga pylse, for så å røykje dei i ettertid, dette for å konservere pølsa. Pølsa kunne dermed lagrast over lengre tid, i og med at den vart godt salta og røykt. Om ein laga ferske pylser, brukte ein tarmene til dyret som vart nytta til kjøtt, tarmene vart reinsa og vaska. I dei fleste tilfelle vart også magesekken reinsa og brukt som tarm, då kunne ein sjølv bestemme storleiken på pølsa. Hå samane brukar ein denne framgangsmåten den dag i dag, ofte brukt til blodmat som blir trukke i kjøtkraft. Tilstanden til blod endrar seg frå det er rått til ein steikjer eller kokar det, frå å vere flytande til porøst og fast. Derfor er dette ei råvare som har vorte mykje brukt til pylser. Blod blir også mykje brukt i samanheng med spekepylser, då dette gjev pølsa ein mørk farge, og gjev ulike

pylser forskjellige fargar. Fargen til ei spekepylse avslørar raskt om det har vorte brukt blod i ho, dette er ikkje vanskeleg å oppdage. Før kverna si tid, brukte ein mortar av tre eller marmor. Det var viktig å få ei fornuftig balanse mellom kjøtt og feitt, men med meir feitt kunne ein setje til meir salt og pølsa fekk dermed ei betre lagringstid. Som sagt var det viktig å bruke alle delar, noko det gamle romarriket er eit godt eksempel på. Eg kom over ei bok der oppskrifta "livmoderpylse" stod svart på kvitt, noko som for oss er svært så uetisk, men reint praktisk kunne vel livmora sjåast som ein muskel som omslutta kjøtet. I alle land og i alle kulturar har det vore viktig å vere flink med ingrediensar og nytte alle ressursane i heimen. Den økonomiske situasjonen betra seg dersom kvinna var flink til å laga mykje god mat ut frå alle ingrediensar ein fekk tilgang til. I dag blir enkelte ingrediensar kanskje sett på som eksotisk, av og til blir ein kanskje forundra over alt ein blir tilbuddt, sjølv om ein kan velgje bort det ein ynskjer. Til dømes "veireballar" – "bøkrepungar" (testiklane på ein hannsau), er i utgangspunktet ikkje det mest fristande, men i somme samanhengar er dette ein kuriositet. Både kultur, miljø og entusiasme kan gjere dette til ein delikatess.

Mørbjuga

Fritzner opplyser om "mørbjuga": *"Pylse, hvis indhold bestaar af sønderskaaret fedt og kjød, sandsynligvis saa kaldet, fordi deslige pylser gjerne havde Formen af et Karbaand, en Gjord, og derfor let kunde røges og tørres ophængte paa lange stænger i stuen. Han henviser for øvrig til H. J. Wille: Beskrivelse over Sillegjords Prestegjeld. – Bjuga hænger sammen med adj. Bjugr – krum. Ordet er i norsk folkesprog avløst av pylsa eller korv". (Ivar Aasen: Norsk Ordbog)*

Pylse, gammalnorsk "bjuga" eller "mørbjuga", blir omtala i fleire samanhengar og virkar å vere ein matrett ein finn på Island. Den

mest omfattande omtalen finn me i Kormakssoga:

"Da Kormak kom til Tunga, saa han Steingerd i kokehuset (i sodhusi). Narve stod ved kjelen, og da det holdt op at koke, løftet Narve op en pylse og førte denhen foran Kormaks næse". Dette besvarer Kormak med et kvad, hvori det heter: God tykkes kokt pylse for Øgmunds søn. Like i forveien er det omtalt at Narve om høsten stelte med slagtingen, (slatrastarf). Det ser ut til at pylselagningen da som ellers i vore dagar sluttet sig umiddelbart til høstslagtingen. Om selve pylsernes indhold gir sammensætningen mærbjuga, som netop er brukt i Kormaks saga, for saa vidt nogen oplysning, som mørr betyr fedt som findes i et slagtet dyrs indre. Og Kormark betegner i sit kvad pylsen som "sodin mørr". det er also utvilsomt tale om en blanding av hakket kjøtt og fedt, som kokes og vel delvis spisesfersk, delvis senere røkes til vinterforsyning. ogsaa i Flatøboken omtales en slik mærbjuga som Tormod Kolbrunarskald fortæller at bryte itu ogæte halvparten av. Her menes da antagelig ikke en fersk, men en røket pylse, siden den kan brytes over. Ogsaa i bispesagaerne omtales mærbjuga paa et par steder. Men her er der tale om en episode i England, og stedet er altsaa ikke Island eller Norge. Torlaks billede forhaanes av en engelskklerk med skjeldsordet mærbiskup. Dette kunde kanske tyde paa, at islændingerne ansaas som særleg glad i pylse. Ogsaa ordet "blodmørr", som rettest kunde gjengis med blodklub eller blodpudding, findes brukt som økenavn. Nogen antydning om, hvorledes denne ret tilberedest eller hva den bestaar av, findes dog ikke. (Fredrik Grøn, Om kotholdet i Norge indtil aar 1500)

Pylsepind, på gammalnorsk kalla sneis, er trepinnen ein brukar for å stikke inn i enden av pylsetarmen for å lukke att opninga. Ordet dukkar opp fleire gonger i litteraturen i si meining, men også i spesielle samanhengar som t.d. "sneisarhald", som vil seie

enden på pølsa, der pinnen blir stukke inn. Ordet kjem frå "snida", altså å skjere, og ein finn det framleis uforandra i det norske folkespråket.

"Sul og fetevarer" har Ivar Aasen forklart som noko feitt og saftig ein et saman med brød, men i t.d. Lunde i Telemark blir sul brukt som betelking på steikt kjøt og fleisk. Fredrik Grøn skriv at i reknskapet frå Akershus slott i tida under hertug Christierns og hans folk, i 1529, var hushaldet for sju veker fylgjande:

314 sider flesk
14 oksekroppar
20 kroppar av kyr
40 sauer
1 tunn hjorte-"vilbradt" (spesiell sort av viltsteik for hertugen)
1 tønne med smør
Mengder av fisk, både makrell, tørrfisk, rokk, hvitting og flyndre.

"Pylse" er også ein kjent rett frå mellomalderen i Norge. Medan gammalnorskens "bjuga" ikkje har vorte godt vareteken i Norge, forekjem ordet "kurv", noko Ivar Aasen definenar som "pylse", "Mad som er indstoppet i Tarme af Dyr". Men Aasen har også gitt ordet "pylse" den same forklaringa som for kurv. Han legg også til at ordet framleis blir brukt mange stadar på den tida, som t.d. det svenske navnet for pylse, som då er korv. Ordet pylse kjem frå "sekk" eller belg", og er i slekt med det latinske ordet "bulla" – ein kapsel. Ein møter ordet kurv i form av "kurfin", ei bunden form av kurv, sett over til pylse i Robyggelaget i omkring 1700, der det står skrive: "gjøres aldrig anden pylse end af blodet, Ligesaa lefver agtig som det render af Creaturet rører de gryn derpaa, iche nær saa fine som heitz- gryn, og slar det saa i Tarmene og henger dennem i Røg indtil de begynder at blifue suure, paa det Lugten og smagen kand stemme ofuereens, dette hafuer Jeg seet mens erindrer mig icke at hafue ædt deraf" Forfattaren av ordsamlinga, sorenskrivar Klein, framstiller det som viktig at også lukta og smaken må harmonere med kvarandre. Christen Jensøn brukar ordet "Morbende" om

"Kiødpylser som er smaa oc runde"

I Sunnmøre finn ein ordet morboge, som er av same betydning. Petter Dass skildrar tillaginga av blodpylse i "Den norske Dale-viise", som vart trykt allerede i hans levetid, då den fyrste utgåva kom i 1683. Her skildrar ein bondens liv med ulike gjeremål for husets folk og dagleg stell.

V.II går slik:
*Halvar slaar Studen for Skallen,
Malfri, hun rører i Dallen,
Gjører Pylser feede,
Vel heede
Af det Oxe – Blod,
Gryn hun der i lod,
Tarm med Tarm begrod,
Til Kallun er god,
Bereede siden Bugen
For Pugen (Knarken)
Aad vel Pylser ti gang om Ugen.*

Ein kan også laga pylse ved å røre i varmt blod, slik at det ikkje koagulerer, for så å setje til gryn. "Bugen", eller vomba, er feit, og blir kokt, steikt eller nytta i suppe eller sylte. Blodpylse var eit populært måltid, det blir bevist ved at sjølv den rike knarken åt dette fleire gonger i veka.

Pylse er ein rett som har store variasjonar og eit stort nyttingsområde. I kvardagslivet høyrte pylselaginga til slaktetida, og var på mange måtar ei utnytting av blod og feite frå dei slakta dyra, der ein sette til mjøl for å oppnå den rette konsistensen. Ein finn også tilfelle av fleire typar pylse i den topografiske litteraturen, med ord som "kurv" og "pylse". I sin Seljordsbeskriving, skriv H.J. Willie om blodpølsa, men føyer til at det er to formar av pølsa, "Maarkurv" og "Kiødkurv". Blodpølsa blir salta i kar, av blodet lagar ein også "Kloet", ein deig av mjøl, blod, feitt og salta kjøtsuppe. Wille nemner også at av "Maarkurv" kan ein laga retten "Kurvekjøre". Når det gjeld "Maarkurv", er det utvilsomt ein likheit til "morpølsa", av gammalnorsk morr, som då betyr feitt. Morpølsa ein kjenner til i dag er svært rik på feitt. "Kurvekjøre", kjem frå "kjøra",

som betyr blanding, altså ei røre. I Aasen sine skrifter finn ein fleire samanhengar av ordet "mor", med same betydning. Ein finn også verbet "mora", som betyr å stappe pylser.

Ole Hersoug ramsar opp fleire pylser frå Hedmark, blant anna "sjølgjordpylse", eller grynpylse, hakkepylse og blodklubb. Fyrstnevnte liknar nok meir på ein graut enn ei pylse. Ei "sjølgjordpylse" er etter Ivar Aasen sin definisjon "sjølvgort, ogso meget let at gjøre, nesten færdig af seg selv"

Ein kokar ho på ein fleskeskank eller ein salt knoke, og set til heile gryn. Å laga denne retten er ein komplisert prosess, så ordet "sjølgjordpylse" er kanskje ein vits frå folkemunne? Dina Larsen og Dorothea Rabbe i Oppland meinte at grynpølsa var "dugardsmat", og oppgir at dette var vanleg kost på "Oppland". Alfred Schou fortel om "brurepølsa" i Sunnfjord, og at den bestod av rå, rivne poteter, feitt og karve, og at dette vart kokt i salta vatn. Då ein ser at oppskrifta inneheld poteter, forstår ein raskt at dette er av nyare dato. Retten vart brukt som kveldsmat i bryllaupsgarden dagen før vigsla, og vart servert på eit stort fat med ein trekopp i midten, som inneheldt "duppen". Dina Larsens og Dorothea Rabbes bok gjev oss ei innsikt i antal pylser som høyrer til det norske folket. Me kan seie oss stolte eigarar av innmatpylse av sau frå Hordaland, leverpylse av kyr og blodpylse av gris frå Røldal, røykepylse frå Suldal, grytepylse frå Eidsvoll og kvit pylse frå Oppland. Her ser ein at det finnst uttallige stadfesta pylser frå heile landet. Ofigsbø frå Gubrandsdalen skriv i sin framstilling av kosten: Flesk, kjøt, maar og pylse kot, steikt, sylta hell spekje – før var det blodpylse, grynpylse hell mjølkegraut med matfeitt i. um hausten efter slaktetida mykkje klubb og pylse. Kjøtslake var fyrst i oktober, for heile aaret, og fleskeslaktet før jul. ein skulde ha fleskesylte te jul.

A. Berge frå Lista skriv om å steke pylse på stekepanne, opskåret i smått.

Historiske oppskrifter

Pylse av nyretalg Hakke eller grynpylsur

Denne er bedre end man skulde tro. Naar nyre-talgen paa en gjødkalv er saa stor at den ikke kan medtages hel paa steken, hakkes resten grovt; eller man tar fettstet fra en alt stekt stek og skjærer det i tynde skiver. ½ liter helegryn forvælles eller bløtes i saa meget søt, kokt melk de kan trekke til sig. Blandes med 4 a 5 egg, muskat, rosiner, salt og hakket eller opskåret talg. Man syr en langaktig pose av tyndt, aapent tøy og helder røren deri, kun halv fuld. Kokes i en simpel salt eller fersk kjøtsuppe eller saltet vand. Naar den skal anrettes, lægges den paa fatet saaledes, at naar den blir opsprettet, indholdet kan hvælv ut og beholde nogenlunde sin form.

Risengrynpylsur

Disse bruktes altid før i tiden sammen med blodpylser; de var for mange saa at sige næsten det bedste av hele slagtematen. Nu faaes de sjelden eller aldrig uten i de gode gamle hus.

½ kilgr Skoldet ris kokes i 2 liter søt melk; naar grøten er halvkokt, men stiv, avkjøpes den og tilsættes enten 1 stor skive smør eller hakket nyretalg, svinhjernen utgnidd i fløte, hvis den ikke er benyttet, 3 teskeer sukker, 3 do. Støtte mandler, ½ kilgr Vaskede og forvællede rosiner, ganske litet salt, citronskal om man har, fra 4 til 8 egg; kan ogsaa gaa an blot med 1 egg; men flere er naturligvis bedst og øker betydelig portionen.

1 ½ liter halve eller helegryn kokes i tynd ktaftsuppe, eller bedre, melk til en fast grøt. Naar den er noget avkjølet, tilsættes 1 172 liter finhakka kokt kjøt av halsen eller andet simpelt kjøt fra benene tillikemed hakket nyretalg, salt, ingefær, pepper og muskat. Tarmene fylles bare halvfulde, da grynene sveller meget ut; de maa derfor jevnnes ut flate, før de slippes i gryten. Vandet maa saltes og ikke koke for sterkt naar de haves i. De hænges op i spiskammeret eller lægges paa hylder, tørkes og vendes ofte for ikke at mugne; kan i det hele ikke forvares længe.

Fraa Marie Bloms
Husoldningsbok.

Frå illustrert kokebok, dr. ch.em.
hagdahl, 1883

I modsætning til husmoderen paa Landet, der er travlt optaget i Slagte – og pylsetiden, slipper Husmoderen i de større Byer nemt mange Ting, som hun kan kjøbe færdige.

Efterfølgende Anvisninger ere ikke bestemte til Tilvirkning i det store af Pylser, men kun til den private Husholdning, og da Pylsekrydderierne altid have spillet en fremragende Rolle der, advare vi dog mod at ødsle med dem, medens vi overlade enhver frit selv at vælge de rette Forhold. Ganske annerledes forholder det sig med den Pylse, som man i de større Byer kjøber færdig paa torvet eller i boutikerne, og som i Almindelighed er særdeles stærkt pebret og kan fremkalde betydelige Ulemper for en svagelig Mave. Man bliver let tilbøjelig til

at tro, den stærke Kryddring er et Forsøg paa at skjule noget, som der ikke burde skjules, eller paa at tilfredstille et Publikum, som trænger til noget, der kradser.

Vi behøve vel ikke at tilføje, at den mest smaalige renlighed er nødvendig ved Behandlingen af alle de stoffer, der benyttes til Tillavningen af Pylser. Kun den største Omhyggelighed i saa Henseende kan frembringe den Renlighed i Smagen, som giver denne Tillavning dens Værd.

Kjødpylse

**12 Pund Oxekjød
4 Pund Plukketalg
Salt
Allehaande
Stærkt Peber
Ingefær
Potter Mælk**

Oxekjødet skæres og hakkes fint, Talgen skjæres i fine Tærninger, krydres med stødt Peber og lidt Ingefær, hvorefter alt blandes godt og gjennearbejdes en god halv Time; Mælken, som bør være kogt Dagen før, tilspædes lidt efter lidt, og Blandingen bearbejdes atter en halv Time og saltes efter Smag. Pylsen stoppes temmelig haardt og nedsaltes i en Bøtte.

A n m. Hvis man vil, kan man ogsaa blande Kjødet med lidt Svinekjød. Nyretalg er mindre passende, da den smelter, naar Pylsen kokes. Hvis man ikke har tilstrækkeligt Plikketalg, kan man anvende halvt saa meget Spæk; Forholdene kunne forandres, hvis man vil have Pylsen federe, saa at der til 20 pund Kjød tages 12 Pund Fedt.

Naar denne Pylse skal anvendes, lægges den i vand og kokes i meget Vand, thi i kort Suppe faar den Talgsmag.



Foto: Mona Gulbrandsen

Spegepylse

5 Pund Oxekjød af Laaret
5 Pund Svinekjød
5 Pund Spæktærninger
5 Kvint stærkt Peber og Nelliker,
der er stødt sammen
½ Pund Luneburger Salt
1 Theske rensed Salpeter
¾ Pot Øl
Saltlage

Oxekjødet hakkes meget fint, og alt det fede saavel som det kjød, der hænger ved Hakkekniven, borttages omhyggelig. Derfter lægges Svinekjødet til, og Hakkingen fortsættes, indtil Kjødet er som en fin Dejg. Øllet tilsættes, og Dejgen arbeides med Hænderne ½ Time; derpaa iblandes Spæk, Salt og Krydderier. Arbejdet fortsættes lidt endnu, hvorefter Kjødfarsen stoppes i Blindtarmen af en Oxe, paa

hvilken Fedtsiden er vendt udad. Naar Pylsen er færdig, gnides den med Salpeter, legges 8 dage i Saltlage og vendes ofte. Pylsen bør stoppes saa haardt som mulig men røges ikke for stærkt. Den kan ogsaa gnides med salpeter og røges strax. Til Røgningen plejer et medgaa 6 a 8 Dage. I stedet for Øl kan anvendes halvt saa meget Kognak.

Slaktestell

Når ein slaktar, må ein ta vare på og nytte slaktet på best mogleg måte. Ein må prøve å utnytte og variere det ein sit att med, slik at matlageret blir både variert og held lenge. For å oppnå dette vil det nok svare seg å laga opp mykje, både bitar av kjøtt, ferdige pakker og pylser. Sjølv om ein ikkje har tilgang på eit heilt slakt, kan det svare seg å kjøpe delar av eit slakt og laga opp forskjellige matrettar, som t.d. kjøtkaker, pylser, pålegg og spekemat. Haldbarheita til kjøtet er i aller høgaste grad avhengig av at det blir håndtert og ivareteke på ein god, men rask måte. Den som skal vere leiar for eit slaktearbeid, bør derfor ha god øving og mykje erfaring, slik at alt går for seg både raskt og sikkert. Det er også ein stor fordel at ein er mange om arbeidet, anna husarbeid bør leggjast til side når slaktinga pågår. Det er svært viktig å ha ein god arbeidsplan og ha gjort ei god forbereding på forhand av slaktinga. I tidlegare tider var det vanleg å slakte fleire dyr på same tid, slik at ein fekk utnytte dei forskjellige dyra sine ulike delar, og ikkje minst ha moglegheit til å blande ulike smakar og fordele feittet i mellom det ulike kjøtet. Hushaldningar som må kjøpe slaktedyrr, bør gjere dette om hausten, i oktober eller helst november. Mange av dyra kjem då heim frå beite, og er både fine i kjøt og feitt. Dette er ei god tid å slakte dei på, ein kan eventuelte vente til seinare for å få ferskt kjøt til julefeiringa. Ein bør absolutt ikkje slakte om sommaren, med mindre det er eit nødstilfelle. Slaktar ein om sommaren, vil varmen tiltrekke seg fluger, som lett vil kunne øydelegge kjøtet, med mindre ein har eit kjøle eller fryserom der ein kan oppbevare slaktet. Slaktedyra bør helst vere tekne ut i god tid på førehand, slik at dei kan forast til ein slakteferdig tilstand. Ei jamn og god foring i tida før slaktinga er mykje betre enn ei kraftig foring i

kort tid før dyret skal slaktast. Ein må vere påpasseleg med at dyret, dei 4-6 siste vekene, ikkje blir fora med noko som kan setje smak på kjøt og fleisk, som t.d. sild og tran. Ein kan ikkje slakte dyra når dei er brunstige, kjøtet blir langt frå godt og kan til tider vere heilt usmakeleg. Med mindre det er eit nødstilfelle, bør ein heller ikkje slakte drektige dyr.

Ser ein bort frå desse faktorane, har også alder, kjønn og rase mykje å seie for kjøtkvaliteten. Slaktedyra skal sjå sunne og friske ut, med eit ytre av jamne, fine former. Hårlaget skal vere kort, glatt og blankt, auga skal vere klåre. Ein gris skal ha ei mjuk og fin bust, og helst ei tunn, kvit hud. Dyra bør vere feite, men ikkje overfeite. Slaktar ein dyr med for mykje feitt, er det fort for å bli mykje svinn. Eldre dyr har seigt bindevev som ofte gir seigare kjøtt enn hjå yngre dyr. Kjøtet hjå yngre dyr har lausare bindevev og blir dermed lettare å fordøye, men er ikkje så drygt. Ein går ut frå at kjøtet frå vaksne dyr er av betre kvalitet.

Den beste sesongen for griseslakt er før jul, for kalv er det oftast om våren. Ellers kan ein påstå at lam har sin absolutte høgsesong om hausten, når dei kjem ned frå fjell og beite. I nyare tid opplever ein at sesongen startar tidlegare for kvart år. Nokon byrjar derfor slaktinga på sommaren, medan somme byrjar lammekjøtsesongen i august. Ofte kan det lønne seg å vente til seinare ut på året, då dei treng å vere rundt 20-22 kilo for å oppnå den optimale kvaliteten på kjøtet. Når ein skal salte kjøt, fleisk og liknande, høver det å bruke solide bøtter og trebaljar av passe storleik. I dag overtek plastikk for tre, då dei er enklare å handtere og gode å holde reine. Ein kan ikkje nytte baljar eller bøtter av sink, då dette kan resultere i giftige bindingar. Skal ein nytte seg av saltekar av tre, må det vere av godt materiale, helst eik, og med eit godt jernband rundt. Ein saltebalje bør vere avlang,

då det høver best for skinker og lange stykke. Baljen bør vere vid i botnen, slik at kjøtet og laken held seg betre. Alt ein brukar til salting bør ha gode handtak og tette lok. Dei bør helst stå på bein eller ein kant, slik at lufta kan sirkulere under dei, haldbarheita til kjøtet vil då bli mykje lengre. Ein kan gjerne bruke flugenetting på innsida av loket, lufta vil då sirkulere sjølv dersom ein legg loket over. Det kan vere praktisk å måle saltkara og loka utvendig, då held dei lengre og blir lettare å halde reine. Som press kan ein gjerne nytte breie bord, eller ei tregrind som høver godt. Grinda må i tilfelle vere sett saman med trepluggar, ikkje spikar, då desse vil ruste i saltlaken. Ein må også bruke stein, ikkje murstein, til å halde kjøtet og presset nede i laken. Det kan ofte vere lurt å bruke saltekar av ulike storleikar, det er betre å bruke for store enn for små. Slaktar du ein gris, treng du ein balje på 75-100 liter, til å salte skinker, bogar og fleisk. Til spekket brukar ein 20-30 liter, 15 liter til sylta. Det svarar seg med ei stålbøtte til innmaten og ei plastikkbøtte til blodet. Det blir som oftast 3-4 liter blod av ein gris. Det må rørast kaldt, ofte med litt salt, slik at det ikkje levrar seg. Ein kan reingjere utstyret med briskelåg, sodavatt eller kalk.

Salt

Ein saltar kjøt for å unngå at det blir bederva over tid. Salt virkar om lag som ei hurtig koking, der kjøttrevlane blir samantrekte og kjøtkrafta blir trykt ut av porene. Ein svært salt lake kan pine kjøtet, men i og med at ein slapp lake ikkje er å foretrekke, er ein nødt til å koke ein sterk lake, eventuelt å legge kjøt og fleisk lagvis med salt og eventuelt noko salpeter. Dette er kun for å oppnå ein nydeleg raud farge. Salpeter bør nyttast med stor forsiktighet, aldri meir enn 1-2 teskeier per 5 kilo med salt. Tilset ein sukker i laken, vil effekten bli svært god, då sukker møyrrar

kjøtet og forminskar dei uheldige verknadane av saltet. Ein ½ kilo sukker er ofte nok til 16–20 liter med vatn. Ein lake må vere kald når ein hell den over kjøt. Det kan vere smart å gni kjøtet inn i salt dagen før ein legg det i lake, då slepp ein blodvatn i laken, blodet vil renne vekk. Laken kan også byrje å gjære dersom ein ikkje gnir saltet med kjøt. Ein kan gjerne koke opp kjøtlake etter ei tid, dette for at safta frå kjøtet inneheld eggekviser, noko ein kan skumme av ved koking, for så å setje til litt meir salt. Dersom laken koka godt opp fyrste gong, er kjøtet godt avtørka, kan laken halde seg svært lenge. Det kan vere lurt å ha eit tappeloh i karet, slik at ein kan ause lake over kjøtet ein gong for dagen. Dersom det har kome mygl i laken, legg i eit klede, som vil trekke til seg myglet og klarne laken. "man burde ikke nedsalte mer kjøt end man kunde faa opspist til paaske eller høist pinse; det er meget bedre da at røke eller speke det".

Dersom ein saltar kjøtet med tørrsalting, må ein fyrst ha eit lag med grovt salt i karet, deretter eit lag med salt mellom kvart lag med kjøt. Legg laga fast og godt saman, men aldri kjøtside mot kjøtside utan salt mellom seg. Bruk gode mengder med salt rundt kanten og oppå.

I dag kan ein heldigvis velgje om ein ynskjer å kjøpe heile eller halve slakt. Erfaringane mine seier at det avhenger av kvar ein bur og om ein har moglegheiter til å handtere store slakt. Mange kjøper bakparten av eit storfe, nokon kjøper eit lam medan andre har mot til å gå til innkjøpt av ein halv gris. Fleire er så heldige at ein kjenner nokon som driv med jakt eller kjøtpartering, slike interesserar stig for kvart år. Det kan sjå ut til at stadig fleire tillegnar seg betre kunnskap om kvar maten kjem frå og korleis den skal handterast. Dessutan er det alltid noko spesielt ved å stå for matproduksjonen i sin eigen heim. Dette gjev moglegheiter

som å skape eit særpreg på eigen mat ved kvardag og fest. Ein ser ofte at det røffe og tøffe – gjerne heimelaga mat, utan forvarsel har auka i status. Dette kan kanskje forklarast ved at ein ikkje får gå til innkjøp av slik kvalitetsmat, ein må stå for prosessen sjølv. Då blir sjølvstekt meistringslukka så stor at ein nesten kokar over i takt med maten. Sjølv har eg aldri vitna så glade og fornøyde folk som når dei kan setje eigneproduserte matrettar på bordet.

Frå male kjøt til pylse

Pylser er naturleg i ein særklasse i slike tilfelle. Dette er eit matemne som er både elska og hata, men heldigvis mest elska. Pylse er nok eit lada omgrep for mange, kanskje fordi det kan etast, dermed er det reint, men samstundes ser mange på pylsemat som ureint. Dette kan forklarast med at ein ikkje kan sjå kva ei slik masse inneheld, det er vanskeleg å sjå og definere kva pølsa er laga av. I somme miljø er vel kanskje assosiasjonane til pølsa knytt til ureine handlingar og lumske aktivitetar.

Er pylse for finmat å rekne? I enkelte kokkemiljø får ein inntrykk av at pølsa har vorte utsett for ein marginaliseringsprosess. Pølsa er ikkje fin mat, men kvardagsmat, ikkje for fint folk, ikkje for vaksne, ikkje for sjuke, men for borna. Mary Hoopers, har ikkje ei einaste pylseoppskrift i si kokebok frå 1876. Samstundes finn ein fleire pylser i ulike variantar i romerane si Apicius. Eit stort framsteg for oss pylseglade menneske, er å få undervise andre om små artige hemmeligheitar rundt pølsa, rosina i pølsa, og ikkje minst korleis ein kan få til den ypperste av pylser. Heldigvis har verda utvikla seg i rett retning i forhold til pølsa!

Lukka er nesten fullkommen, ein kan kjøpe ferdigmalen kjøtdeig, farsedeig og karbonadedeig i alle fargar og storleikar. I dag kan ein be ein slaktar om å kverne alt

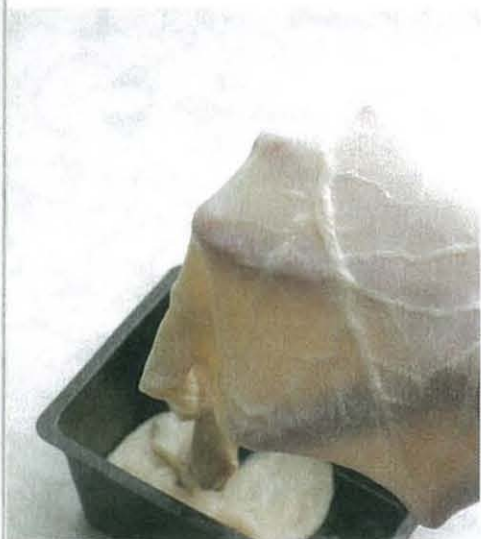
kjøtet ein treng for å produsere pylser, noko som gjer alt mykje meir overkommeleg for dei fleste. Ein kan til og med laga pylser utan tarmar, noko me skal kome attende til. Om du skal laga grove kjøtpylser, kan du be om å få kjøtet kverna ein gong, skal det lagast medisterpylse, kvern kjøtet fem gonger. Ein har då to forskjellige utgangspunkt med to forskjellige resultat. I tillegg kan ein blande to ulike kjøtslag. Ein må alltid blande i noko feitt, då er det svin som tilpassar seg dei andre kjøtslaga på den beste måten. Du kan til dømes blande svin og lam, men også svin, lam og storfe. Svin og elg kan blandast, svin og hjort passar også godt saman. Ein kan sjølvstekt laga reine lammepylser, men då må sauen vere feit og god, men også akseptere at sauekjøt har ein dominerande smak. For den som likar smaken av sauekjøt, er ei slik pylse perfekt, for andre kan den fort bli noko stram. Eit godt tips er å føre ei loggbok på kva ein lukkast med gong etter gong, det kan vere vanskeleg å få det like bra for kvar gong ein prøver noko. Mange likar å eksperimentere, då det er spennande å skape nye smakar og opplevingar. Likar ein rein pylse av hjort eller elg, må ein berre hugse på å bruke godt med fløyte! Ein må vere raus med slikt noko! Du kan også blande fin farsedeig saman med grovmalen karbonadeig, dette er ein god blandingsvariant.



Bløytt kroatarm av svin



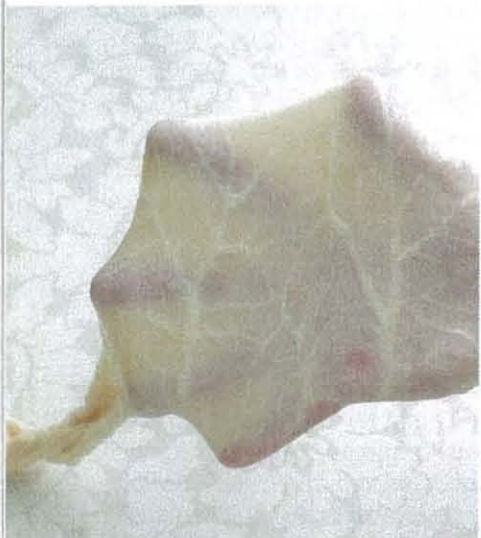
Ubløytt kroatarm av svin



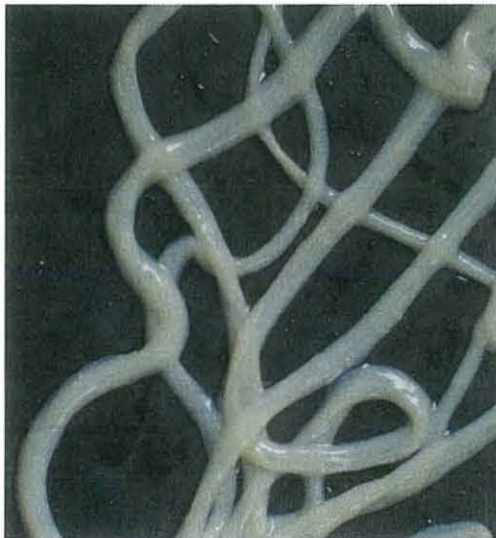
Bundende



Bløytt og skylt fåretarm



Bundende



Bløytt og skylt fåretarm

Rekking av tarmar

Dersom ein stryk tarminnhaldet like nedanfor magesekken til side, kan ein binde tarmen med ei rennesnare, på to stadar med godt mellomrom. Så skjer ein av tarmen mellom hyssingane. Det må vere god plass utanfor hyssingane, slik at dei ikkje glir av. Ein tørkar av endane på tarmen med ein fuktig klut, det må ikkje komme tarminnhald på utsida av tarmane, då den sida skal vere inne i pylsene. Det er også viktig at staden ein slaktar alltid er rein. Skal ein nytte magesekken, må ein plukk av feittet. Ein lagar då eit snitt i sjølve sekken, vrenger og fjernar innhaldet. Skyl den godt og legg den i lunka vatn i om lag ein time. Flekk då av slimhinna og legg magesekken i vatn saman med tarmane. Magesekken kan brukast til blodmat, skinkerull og restesynte. Tarmane skal hengas opp i kragen, som består av bindevev og feitt. Bruk hendene og strekk tarmane forsiktig frå krøset, altså kragen. Dersom alt er varmt på et griseslakt, går det som regel enkelt og kjapt. Likeve er tarmane skjøre, og ein må ver forsiktig, bruk heller ikkje kniver for ofte. Når alle tarmane er skilt frå kragen, skal dei vere så fri for feitt som mogleg. Skulle det sitje att noko, plukk forsiktig av dette med fingrane. Skulle det undervegs gå hol på tarmane, hold då brotstaden utanfor slakteåren, knyt med rennesare på begge sider og turk godt av. Dei fyrste 18–20 meterane er kroatarmar, altså tunntarm. Det er desse ein nyttar. Resten er tjukktarm, desse er vanskeleg å bruke og reingjere, derfor bruka dei ikkje. På overgangen frå mellom tunntarm og tjukktarm finn ein blindtarmen. Denne blir svært sjeldent brukt når det gjeld gris. Når tarmane er ferdige, deler ein kroatarmen frå. Tjukktarmen oppbevarar ein

i gjødselkjellaren. Når tarmene er reinsa for feitt, skal ein tømme dei. Her kan ein gjerne bruke rein snø, grasbakke eller ein stad med rennande vatn. Ein bør ha tilgang på eit par bøtter med lunka vatn, ein vatnkjele med tut, eventuelt hagesprøyte eller ein mugge, strikkepinnar, slimstikke og kniv. Ein delar tarmen i om lag 1 ½ meter lange bitar. Pass på at dei blir heldne høgt oppe, slik at dei ikkje kjem i kontakt med bakken. Stryk etter med fingrane slik at innhaldet kjem ut. Hold så tarmen opp i begge endar, fyll den med vatn, og skyl vatnet fram og attende i tarmen, slik at den blir godt reingjort før ein tømmer vatnet ut. Så er det tid for å vrenge tarmen. Dette blir gjort enklast ved å vrenge den eine enden av tarmen opp over to fingrar og sprike desse ut. Den andre tarmenden held ein opp. På denne måten vil det dannast ein pose ein kan fylle med vatn, og tarmen glir lett gjennom. Ver gjerne to personar når ein arbeidar med dette. Når ein har vrent tarmene, Skyler ein dei godt i lunka vatn. Legg dei så i lunka vatn i om lag ein time, då vil slimlaget løyse seg og ein vil enklare kunne fjerne det. For å få av slimlaget kan ein gjerne bruke to skrikkepinnar, også her hjelper det å vere to personar. Den eine held strikkepinnane tett saman, medan den andre trekkjer tarmene gjennom desse. Fyrst trekkjer ein slimet frå ein av endane å på tarmen, så stikk ein den mellom pinnane og dreg tarmen gjennom. Ein snur på tarmlengda slik at det blir ein ny brett og trekkjer tarmen gjennom på nytt, heilt til tarmen er fullstendig reingjort. Skyl den så med vatn for å sjå om den er heilt klar og rein. Denne framgangsmåten kan gjere grisetarmen fullstendig rein og klår. Dersom ein er aleine med dette arbeidet, er det praktisk å ta i bruk ei slimstikke. Dette er eit tunt trestykkje med ei halvrund utskjering. Samstundes som ein held tarmen inntil stikka med

tommelfingeren, trekker ein tarmen gjennom. Får ein ikkje av alt slimet ved denne handteringa, må ein skrape det av ved å bruke ryggen av ein kniv. Ein legg då tarmen på eit bordstykke, men bruk helst noko ein sjelden tek i bruk, då denne lukta kan vere vanskeleg å få av i ettertid. Skulle det etter dette sitje att noko som helst ureint på den opprinnelege yttersida til tarmen, lyt ein vrenge denne og skrape den rein. Men gløym då ikkje å vrenge den attende! Om ein ikkje har tid til å skrape tarmene reine den fyrste dagen, kan ein legge dei i lunka vatn og la dei ligge til neste dag, slimlaget vil då løysne lettare. Når tarmene er ferdig skrapa, legg dei i kaldt vatn saman med eit par håndfullar salt. Saltet har den effekten at slimet løysnar, men tarmene mistar også den ubehagelege lukta og smaken, i tillegg til å bli sterkare. Ein burde helst skifte vatn to til tre gonger dagleg i to til tre døgn. For kvar gong lyt ein fjerne tarmene frå vatnet, slik at dei kjem attende i nytt, heilt reint vatn. I ferdig utvatna tilstand, skal ein tarm vere kvit, klår og luktfri. Om ein ikkje treng alle tarmene samstundes, kan ein salte dei og oppbevare dei i frysaren. Har ein tunne og fine tarmar, brukar ein fint salt, men dersom tarmene er større og grovare, nyttar ein grovt salt. Tarmar kan også tørkast, ein kan blåse dei opp med ei sykkelpumpe og henge dei på ein tørr stad. Dei må ikkje henge inntil kvarandre. Tørka tarmar må ligge i vatn i om lag ein time før ein brukar dei.

Røyking av pylser

Er røyking for smakens del eller kun ein konserveringsmetode? Frå eldre tider vart røyken brukt som ein konserveringsmetode for mat som skulle lagrast over tid. I dag kan ein velgje sjølv om ein ynskjer lettrøykt eller sterkare røykt mat. Dette avhenger blant anna av bruksområdet og korleis ein lagrar pylsene. Tore meiner at skal pølsa vere røykt, må den også innehalde nitrit, slik at den får den delikate og fristande fargen. Ein må ha lyst på det ein skal ete! Om ein røyker det stramt og set til mykje smak, burde ein kanskje understreke at krydder vil ha liten hensikt i pylsedeigen, smaken av røykt vil styre det meste. Det er mange måtar ein kan røyke på, så det er opp til kvar enkelt korleis ein ynskjer at sine egne pylser skal smake. For den del kan ein gjerne springe på taket og henge pylsene i pipa, då vil dei bli kaldrøykte og ein kan fyre med bjørk for å oppnå eit spennande resultat. Gjer ein dette, vil ein absolutt få godt kaldrøykte pylser. Kaldrøyking av pylser vil seie at røyken er på under 25 grader, noko som omtrent berre blir brukt når det kjem til spekepylser. Ein kan også prøve ein såkalla aburøyk, då blir pylsene røykt og kokt på same tid. Varmrøykinga ligg mellom 50–60 grader, ein må då passe nøye på kor mykje raudsprit ein har i boksane, då det er dette som styrer kor lenge pylsene skal røykast. Ved å nytte seg av røyking, oppnår pylsene ein fin farge og ei god lukt. Det blir gjerne ein ekstra apetitt når det gjeld røykte pylser, då dei ser gode ut, med ein fin og varm raudfarge, og har ikkje minst ein odør som appellerar til dei fleste. Røykte pylser luktar det rett og slett "heim" av.

Slik lagar Bodil pylser

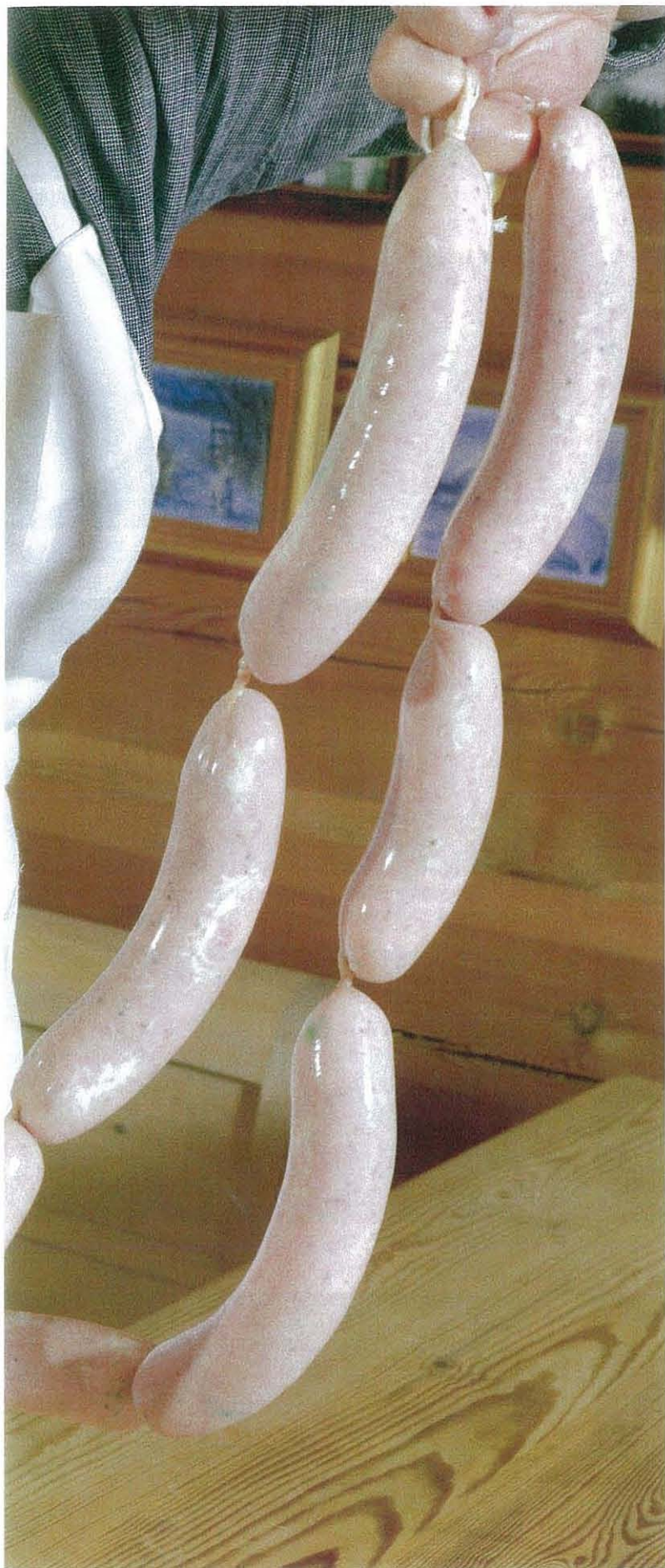
I TILLEGG TIL kjøtråvara, "suvli", blir alle oppskrifter sett saman av naturlege hjelpestoff som salt, mjølk, potetmjøl og urter og krydder. Når det er snakk om salt, brukar ein vanleg koksalt eller bordsalt. Om ein ynskjer å laga ein røykt variant, vil ein oppnå det beste resultatet ved å bruke nitrittsalt, men kun ein liten del av saltmengda, kan hende mindre enn ein tredel. Dette får ein kjøpt i ein slaktarbutikk ved produksjon, eventuelt på apotek. I slaktarbutikken vil ein også finne tarmar som fåretarm, svinetarm og kroktarm. Når ein fyrst er på ein slik stad og har tilgang på tarmar, kan ein like gjerne kjøpe inn eit par ekstra, då ein kan både fryse og salte dei til bruk seinare. Eit godt stalltips for å bli kvitt tarmlukta, er å tilsetje sitron i vatnet, bruk gjerne sitronsyre, som er å få kjøpt på apotek. Nokon tykkjer at tarmlukta kan bli heftig nok! Dersom ein nyttar friske urter eller fersk lauk i pylsene, er det viktig at ein varmebehandlar dei fyrst, dette på grunn av jordrestar. Av utstyr treng ein ei god vekt, kjøtkvern, foodprocessor og pylsestappar. I dag kan ein oppleve at fleire moderne kjøkkenmaskiner har alt ein treng av funksjonar og utstyr for å laga pylser. Det er viktig å tenkje praktisk, men ikkje minst sjå til at utstyret ein brukar er i god stand. Når ein arbeider med pylser, er det svært viktig at ein er svært hygienisk. Dersom ein ikkje fylgjer hygienisk fornuft, kan konsekvensane bli av sorten ein seint gløymer. Ein må også bruke rett holskive, kjøtet skal kvernast, ikkje pressast. Her må ein bruke så kaldt kjøt som mogleg, gjerne halvfrose. I forhold til holskive, ligg den vanlegaste storleiken på rundt 4–5 millimeter, avhengig av kor reinskore kjøt ein brukar, altså fritt for hinner og sener. Inneheld kjøtet mykje hinner og sener, kan det vere lurt å bruke ei tre millimeter holskive,

då vil kverna knuse senene og svoren, slik at kjøtfarsa ikkje blir kornete. I nokre av oppskriftene vil ein lese ordet "grøpp", som tyder at ein brukar ein fin farse som basis i pylsedeigen, og så blandar i noko grovare kjøt, den grove delen kallar ein då "grøpp". Dette kan også regulerast med ei holskive, om ein ynskjer kan ein bruke ei holskive på åtte til tolv millimeter, avhengig av at kjøtet er fullstendig reinskore, utan hinner og sener. Skal ein oppnå eit optimalt resultat, er ein avhengig av at både prosessen og kjøtet er av god kvalitet. Når ein lagar ei grov pylse, ta så ei fin farse og set til grovhakk ved elting. Eit godt tips er at ein eltar inn saltet i den fine farsa før ein set til den grove. Blandar ein for hand, må saltet eltast svært godt inn i farsedeigen, spesielt til middagspylser. Bruk gjerne 15 gram salt per kilo grovhakk, krydre og set til smakar etter humør og kjøtråvare. Ved montering av kverna, er det svært viktig at den blir montera på rett måte, ein må ikkje skru kverna for stramt til, det resulterer ofte i pressa kjøt framfor kverna. Om ein etter ei tid opplev at kverna blir noko vanskeleg og seig å arbeide med, er det smart å stoppe arbeidet, for så å reinse kniven og holskive for sener og feitt. Så er det berre til å montere kverna på nytt og fortsette ved godt mot!

I denne samanheng er det svært viktig at ein forstår verdien med å arbeide med så kaldt kjøt som mogleg, gjerne heilt nede på 0 grader. Dersom alt utstyret er klart til bruk før ein går i gang med kjøtet, vil prosessen gå mykje lettare. I denne boka har me lagt vekt på at pylsene skal kunne lagast på eige kjøken. Derfor er dei fleste oppskriftene lagt opp til kjøtarbeid på ein kilo, slik at opplevinga av eigenproduksjon skal bli både enkel og rask. Heimeproduksjon er ei flott oppleving når alt går som det

skal! Om ein skulle ha lyst til å laga pylser saman med gode venner, ikkje nøl. Alt ein treng er ein stor plastbalje og gange oppskriftene med mengda kilo ein ynskjer. Eltinga kan gå på omgang, men dersom baljen er stor nok kan fleire par hender ei på same tid. Eg kan garantere at det er ei sjarmerande oppleving av dimensjonar! Ein må likevel vere svært merksam på temperaturen til farsedeigen. Blir den for varm, set deigen i frysaren eller i kulda ute. Det kan vere mange behov å tenkje på i forhold til pylselaging. Til dømes toler ikkje alle mjølk og fløyte, noko ein løyser ved å bruke god kraft. Dersom ein kjenner nokon som ikkje toler mjøl, dropp dette men lag heller fleire prøvepylser og kontroller både konsistens, fasong og fasade. Når farsen er ferdigelta, er det viktig at faging av pylsa skjer så fort som råd. Her kan ein nytte seg av "profesjonel utstyr, kjøkkenmaskin med pylsehorn eller ei vanleg kjøtkvern dersom ein får tak i eit pylsehorn. Det enklaste er kanskje denne varianten:

Bruk ei brusflaske av plast på 1 ½ liter, fjern botnen. Fyll flaska med farsedeig, bruk ei mindre flaske til å presse ned farsedeigen. Fest tarmen på flaskehalsen. Dette er både enkelt og billig, men ikkje minst funksjonelt. Ynskjer ein å røykje pylsene, bruk då varmrøyk på 50–60 grader i om lag 30 minuttar





Så var me i gang, med tarmen på pylsehornet og pylseideig i fogaren



Bruk ei grov stoppenål til å prikke ut luftbobler



Dette er ei god lengde på pylser



Knyt knuten tett på enden av pylsa



Knyt på denne måten: Ta hyssingen ein gang rundt enden på pylsa, lag ein dobbeltsleng på knuten



Knyt ei lang løkke, slik at ein kan halde i ho som eit handtak



Lag ei stor og solid løkke



Om du slenger pylsa frå enden, ei av gangen, knip med fingeren, dette for å oppnå eit passe rom til å vri pylsa



Vri pylsa to ganger



Vri annankvar gang, med og mot sola



Sjå til at pylsa ikkje vrir seg sjølv



Fordel lufrommet, slik at pylsene blir faste og fine



Forsøk å kontrollere pylselengda, arbeid gjerne med tre og tre pylser i byrjinga av produksjonen



Hald opp pylsene, slik garanterer du at dei ser ut som dei skal



Gå over pylsa med ei nål og stikk ut luft, på denne måten unngår ein "holskur", altså overflødige luftsamlingar



Ved å bruke denne metoden, sleng berre annankvar pylse, altså den fyrste, den tredje, den femte, osv. Bruk augemål og fordel pylselengda på lengda, knip med peikefinger og tommel der pylsa skal slutte og byrje, knip og vri rundt



Bruk den same prosessen ved neste deling



Ta eit godt og fast grep om pylselengda, hjelp til med fingrane for å få pylsa "rundt"



Ein må ofte legge til ein ekstra sleng på den siste pylsa



Kan ei pylse bli flottare?

PYLSER AV VILTKJØTT

Mogapylse av vilt

2 kg reinskore elgkjøt
0,9 kg svinekjøt
150 gr lammekjøt
15 dl heilmjølkk
3 dl fløyte
2 dl kald, god kraft
1-½ ss grovmalen pepar
100 gr salt
1-½ ss allehånde

Byrje med å kverne elg, svin og lam grovt ein gong på ei fire millimeter holskive. Elt inn saltet grundig, smak til med krydder. Eit godt tips er at ein veg opp krydderet i ulike skåler, men at ein ikkje set til alt på same tid. Ta ¾ av saltet fyrst, då smaken på pylsedeigen alltid vil endre seg etter den har vorte spedd, då kan ein ettersalte etter ynskje og behov, men ein må vere påpasseleg med at den ikkje blir for salt. Trongen for salt avhenger av kjøtemnet, ingen emner ein arbeidar med er like. Spe så med mjølk, fløyte og kraft, lite av gangen. Ha farsa i kroktarm, med akkurat passe fast konsistens. Pylsa kan trekkjast ved 80 grader i om lag 20 minuttar. Det smakar så godt!

Denne pylsa innhald:
Protein: 14,4 %
Feitt: 13,2 %
Karbohydrat: 1,7 %
Kcal per 100 gram: 183 KJ
per 100 gram: 767

Fjellpylse av elg

5 kg reinskore elgkjøt
2,1 kg svinekjøt
0,6 lammekjøt
250 gr salt
3 ss allehånde
3 ss grovmalen pepar
1,5 l heilmjølkk
3 dl fløyte
0,5 l kald, god kraft

Kvern elg og lam ein gong, grovt, medan svinekjøtet kvernast 2-3 gonger. Set til saltet og elt alt ein greier for hand. Dryss i pepar og allehånde. Allehånde er eit krydder, ein peparsort som ofte vart brukt frå gammalt av i kjøtmat. Fog i kroktarm, trekkjast ved 80 grader i 20 minuttar, eventuelt kan ein også brune denne i steikepanna i 20 minuttar. Pylsa kan også røykast. Dette er eit herremåltid for matmonsar!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 16,9 %
Feitt: 13,5 %
Karbohydrat: 0,8 %
Kcal per 100 gram: 192
KJ per 100 gram: 804

Hjortepylse

3 kg kjøt av hjort
½ kg sideflesk av svin
100 gr svisker
1 lauk
1 ½ ts kvit pepar
1 ts ingefær
1 ts timian
2 ts knusa einebær
100 gr salt
3-6 dl mjølkk
ca 5 meter med kroktarm

Mal kjøt og flesk saman med lauk, elt inn saltet godt, og bland inn krydderet. Spe med væska, forsiktig og litt av gangen. Farsa stappast i kroktarm, men ikkje for fast. Pylsa tilberedast ved å trekkje i 20 minuttar, men kan også steikast på panne. Avkjølast raskt før frysing. Dette er enkelt og greitt gode greier!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 18,0 %
Feitt: 7,0 %
Karbohydrat: 1,8 %
Kcal per 100 gram: 142
KJ per 100 gram: 594

Grov middagspylse, røykt

1 kg lammekjøtt av bog,
malast 1 gong
1 kg storfe av kyr,
malast 1 gong
1,5 kg svinerokjøtt av side,
malast 3 gonger
60 gr salt
30 gr allehånde
2–3 ss grovmalen pepar
2,5 dl fløyte
1,2 l heilmjolk

Mal lammekjøttet ein gong på ei fire millimeter holskive, storfekjøttet ein gong og svinerokjøttet 3 gonger. Bland inn saltet, salt bind og emulgerar kjøttet. Ein kan gjerne spare litt av saltet til slutt, avhengig av kor salt ein ynskjer pylsa. Men det er alltid betre å ha meir salt i skåla enn i deigen! Krydre, og spe med væska litt av gangen. Denne pylsa blir grov og anvendeleg til mange formål, den kan både røykast og ein kan setje til andre kryddersmakar dersom ein ynskjer å eksperimentere. Røykast med sval røyk, og trekkjast i 20 minuttar før servering. Dette er ein rasande god fornøyelse!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,3 %
Feitt: 18,3 %
Karbohydrat: 1,3 %
Kcal per 100 gram: 227
KJ per 100 gram: 951

Pylser av lam

3 kg lammekjøtt
1 l mjolk
2 dl fløyte
75 gr salt
5 gr pepar
5 gr muskatblomme
eventuelt 5 gr persille
eventuelt salvie

I denne oppskrifta er det smart å bruke eit feitare lammekjøtt enn kva som er vanleg. Dei fleste vil då velje å bruke ein eittårig sau, då oppnår ein både smaken og feittmengda ein ynskjer. Om ein ynskjer, kan ein også øke feittmengda med flesk frå gris, men då blir det naturleg nok ikkje ei rein lammepylse. Det er nok mange av dei som ynskjer å beholde den reine sauesmaken. Mal kjøttet på ei fem millimeter holskive, ein gong. Bland inn salt og elt godt. Her må ein vurdere saltmengda ein ynskjer å bruke, smak gjerne på deigen. Dette er også avhengig av mengden feitt ein brukar, meir feitt toler meir av salt. Spe med væske, her kan ein supplere med meir fløyte dersom ein nyttar magert kjøtt og vil bruke kun lam, og ikkje feitt frå gris. Her brukar ein fåretarm, pylsa kan gjerne røykast på kaldrøyk i to til tre timar, ved 20–28 grader. Dette er ei smaksoppleving som vil få ein til å miste forstanden!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,3 %
Feitt: 18,6 %
Karbohydrat: 1,3 %
Kcal per 100 gram: 230
KJ per 100 gram: 961

Villmannspylser

ca ¾ kg reinskore lammekjøtt
¼ kg spekk
2 lauk
3 båter kvitlauk
100 gr hakka skogsopp
2 ts soppmjøl, av skogsopp
persille
3 ts salt
pepar
fløyte

Denne malast fire gonger, bland saltet godt inn og has i krocketarm, 15–20 cm lange, ikkje for fast. Tilberei pylsa ved å trekke den i 20–30 minuttar, ved 80 grader. Her får ein gjerne lov til å skrike av velnøye når ein smakar!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 12,5 %
Feitt: 32,8 %
Karbohydrat: 2,8 %
Kcal per 100 gram: 357
KJ per 100 gram: 1492



Julepylse av lammekjøtt

ca $\frac{3}{4}$ kg reinskore lammekjøtt
 $\frac{1}{4}$ kg spekk/flesk
3 båtar kvitlauk
100 gr hakka skogsopp
1 stor kvast persille
3 ts salt
2–3 ts grovmalen pepar
2–5 dl fløyte

Denne malast fire gonger, seiste gong malar ein inn spekket/flesket. Bland så inn saltet og elt saman. Set til lauk, kvitlauk, persille og skogsopp. Spe med fløyte. Dersom den blir for fast, kan ein gjerne spe med litt grønsaksbuljong eller anna kraft. Lag ei prøvepylse for å kontrollere konsistens og fastheit, men også saltsmaken. Tilbereiast ved å trekkje den i 20–30 minuttar ved 80 grader. Dette er ei usannsynleg god smaksoppleving!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 12,4 %
Feitt: 40,7 %
Karbohydrat: 2,6 %
Kcal per 100 gram: 426
KJ per 100 gram: 1782

BLANDINGSPYLSE

Haustpylser

2,2 kg lammekjøtt
1 kg grisekjøtt
1 l mjølk
2 dl fløyte
85 gr salt
7 gr kvit pepar
7 gr muskatblomme
2 knusa einebær
5 gr persille
2 gr salvie

Kjøttet må vere kaldt når ein arbeidar med det, mal det ein gong, bland inn salt og elt dette godt saman. Bland inn krydder, her må ein gjerne smake seg fram. Det er betre å krydre fleire gonger, då oppnår ein gjerne det beste resultatet. Stapp så i kroktarm, kan både trekkjast og steikast på panne. Her kan ein ikkje anna enn å hyle av fryd!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,2 %
Feitt: 19,4 %
Karbohydrat: 1,2 %
Kcal per 100 gram: 236
KJ per 100 gram: 988

Vinterpylse

2,5 kg storfekjøtt,
malast fire gonger
300 gr spekk/flesk,
malast 2 gonger
1 l mjølk
eventuelt fløyte
4-5 ss salt
1 ss ingefær
1 ½ ss grov pepar
1 ss muskat
1 ss timian

Dette er ei pylse der resultatet vil bli mørkt og grovt, då storfe er mørkare i fargen enn svin. Ein kan laga pylsa svært grov ved å bruke ei fem millimeter holskive, eller ein kan bruke ei tre millimeter holskive. Dryss i krydder og elt. Storfekjøtt toler og bør få noko meir elting for å bli gode pylser. Spe og lag ei prøvepylse før ein set i gang med heile deigen. Denne stappast i kroktarm, for så å bli hengt opp kjølig i eitt døgn. Så røykjer ein pylsa i ein time ved sval røyk, for så å koke den til ei middagspylse. Eventyrleg godt!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,2 %
Feitt: 19,9 %
Karbohydrat: 1,3 %
Kcal per 100 gram: 241
KJ per 100 gram: 1010

God gammaldags heimepylse

2,5 kg storfekjøtt
1,2 kg grisekjøtt
0,8 kg lammekjøtt
¾-1 l heilmjølk
2 dl fløyte
125 gr salt
1-½ ss grovmalen pepar
1-½ ss allehånde

Denne skal malast grovt ein gong, før ein knar inn saltet, set til resten av krydderet og sper med mjølk og fløyte, før ein til slutt stappar farsa i kroktarm. Tilberei ved å trekke pylsa ved 80 grader i 20 minuttar, eventuelt brunast i panna. Denne pylsa har ein smak og vil gje ei oppleving som ein burde prøve!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 16,0 %
Feitt: 17,4 %
Karbohydrat: 0,8 %
Kcal per 100 gram: 224
KJ per 100 gram: 936

Pylse frå vest

5 kg kjøt (kyr, lam eller gris)
4 % salt
2 % sukker
2–3 liter god kraft

Det gir ofte ein god smak dersom ein brukar fleire typar kjøt. Fyrst knar ein kjøtet med salt og sukker til det blir seigt, spe så med kraft. Steik gjerne ei prøvecake og smak. Bruk krotarm, lat pylsene henge og «ta seg inn», dei kan også røykast på kaldrøyk i 2–3 timar ved 20–24 grader.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 17,7 %
Feitt: 21,0 %
Karbohydrat: 2,0 %
Kcal per 100 gram: 268
KJ per 100 gram: 1122

Grunndeig til pylse

2,5 kg storfe
1,2 kg svin
½ kg lam
1–½ liter heilmjølkk
1 ½ dl fløyte
125 gr salt
1 ½ ss pepar
1 ½ ss allehånde

Mal kjøtet kvar for seg ein gong, på ei fire millimeter holskive. Elt grundig inn saltet, til ein kjenner at kjøtstrukturen «slepper», altså blir smidig og noko seig. Bland inn krydderet og spe med det ein ynskjer. Ein kan gjerne spe med berre kraft, då vil pylsa bli magrare, og ein må eventuelt bruke meir feite i deigen. Bland svært godt saman ved å bruke hendene.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,5 %
Feitt: 15,3 %
Karbohydrat: 1,3 %
Kcal per 100 gram: 201
KJ per 100 gram: 842

Deigen delast i fire like store bitar og ein tilset smakar: Del ein av grunndeigen, der ein set til heilmjølkk, kan gjerne røykast.

Del to krydrar ein med 2 finhakka chili og 1 fersk, finhakka fennikel

Del tre krydra rein med 1 stor bunt hakka, fersk persille og ½ potte med fersk rosmarin, set også til heilmjølkk

Del fire krydrar ein med 3 pakker karve, set også til heilmjølkk

Desse pylsene er virkeleg morosame, då ein får ulike smaksopplevingar av same grunndeigen. Ein burde nyte pylsene medan dei er rykande ferske og varme!

Paprika- og chilipylse

3 kg grunndeig
2 kinesiske kvitlauk
20 gr vanleg paprikapulver
1 ss sterkt paprikapulver
1 ts sterkt chilipulver

Framgangsmåten er den same som i oppskrifta over denne, men det må seiast at denne oppskrifta vil resultere i ein rå smaksoppleving!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,3 %
Feitt: 14,9 %
Karbohydrat: 2,6 %
Kcal per 100 gram: 202
KJ per 100 gram: 845

PYLSER AV SVIN

Medisterpylse

1 kg svinekjøt
300 gr spekk
ca ½–1 l fløytemjolk
½ ts muskatblomme
1 ts ingefær
1 ½ ts pepar
25 gr salt

Dette kan malast 10–12 gonger, spekket dei siste 3–4 gongene. Sidan kjøtet blir male så mange gonger, vil dette bli ei svært fin medisterpylse. Nokon vil nok meine at dette ikkje er nødvendig, men dette er opp til den som skal ete pylsa. Bland så inn saltet og elt godt vidare. Set til krydder og spe med væska litt av gongen. Her brukar ein kroktarm.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 10,6 %
Feitt: 23,9 %
Karbohydrat: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 264
KJ per 100 gram: 1106

Bodils julepylser, eit samarbeidsprosjekt

5 kg svin, frå nakke
1 kg småflesk utan svor
1,5–2 l heilmjolk
0,5 l fløyte
1 pk kvitmalt pepar
15 gr muskatnøtt
15 gr kardemomme
150 gr salt

Mal kjøtet på ei tre millimeter holskive, ein til tre gonger, alt etter kor grov ein ynskjer resultatet skal bli. Til jul er det kanskje stas med noko finare vare, og derfor velger mange å malt denne tre gonger på ei fin skive. Eit saltet grundig inn, før ein set til det andre krydderet og sper med mjolk og fløyte. Her kan ein også nytte god kraft dersom ein ynskjer eller likar det betre. I denne framgangsmåten brukar eg kroktarm av gris, som eg alltid tek av når pylsa skal etast. Dette er ein himmelsk munnfull av smak, konsistens og oppleving, pylsa er virkeleg svært god! Ein kan nesten miste medvitet av slike pylser!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 13,7 %
Feitt: 19,3 %
Karbohydrat: 1,2 %
Kcal per 100 gram: 233
KJ per 100 gram: 977

Julepylse, for ein familie

1 kg svinekjøt, male tre gonger
½–¾ l mjølk
1 "skvett" fløyte
½ ss kardemomme
½ ss muskatblomme
½ ss kvitmalt pepar
1–2 ss salt

Bland kjøtet og salt godt. Set til resten av krydderet, spe med mjølk og fløyte. Smaken av muskat og kardemomme gir ein spenstig og utfyllande smaskombinasjon, som kun skal nytast til jul. Spe med væska til deigen får ein fin konsistens og fog den i kroktarm. Tilberei ved å trekkje pylsa i 20 minuttar. Ein draum av smak!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 11,4 %
Feitt: 18,8 %
Karbohydrat: 2,2 %
Kcal per 100 gram: 224
KJ per 100 gram: 937

Gjuvsåpylse

4,5 kg lam
2 kg svin
2 l mjølk
3 dl fløyte
10 gr persille
5 gr salvie
15 gr kvit pepar
15 gr muskatblomme
5 knusa einebær
170 gr salt

Mal alt kjøtet ein gong, bland i salt og elt godt. Dryss i krydderet, smak deg fram til smaken du ynskjer pylsa skal ha. Spe med mjølk og fløyte. Ein god regel er at når ein sper,

skal blandinga ofte vere noko tunnare enn ein trur.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 15,1 %
Feitt: 14,8 %
Karbohydrat: 1,2 %
Kcal per 100 gram: 198
KJ per 100 gram: 829

Olivenpylse

½ kg storfe, ferdig malen karbonadedeig
½ kg lam, ferdig malt kjøt
½ kg svin, ferdig malt kjøtdeig
½ kg svin, malast tre gonger
8 steinfrie, svarte oliven
1 frisk chili
4 fedd kvitlauk
4–5 dl mjølk
1 «skvett» fløyte
1–2 ss salt
3–4 ts grovmalen pepar

Dette er ei svært spennande pylse, smaken er kraftfull og «heit». Elt saman kjøtslaga og salt til deigen får ein seig konsistens. Set til krydder, kutt chili, oliven og kvitlauk i små bitar og set til. Spe med væska til konsistensen blir fin og seig. Om ynskjeleg, kan denne pylsa lagast så sterk at ein kjenner det riv heilt opp i hårrota, kinna blir varme og øyreflippene mørkeraude. Denne fogast i tarmar etter ynskje og trekkjast i god kraft i 20 minuttar. Makalaust!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 15,3 %
Feitt: 14,0 %
Karbohydrat: 7,3 %
Kcal per 100 gram: 216
KJ per 100 gram: 905

Fennikelpylse

½ kg storfe, ferdig malen karbonadedeig
½ kg lam, ferdig malt kjøt
½ kg svin, ferdig malen kjøtdeig
½ kg svin, ferdig malen, 3 gonger
½–1 l mjølk
1 "skvett" fløyte
1 bunt med graslauk
1 fennikel
1 ss grovmalen pepar
1–3 ss salt
½ ss muskatnøtt

Bland saman kjøtslaga og dryss i saltet, elt dette til det blir seigt. Smak gjerne på kjøtdeigen slik at du får ei oppfatning av korleis smak og salt skal vere. Bland i resten av krydderet. Reins og finhakk fennikel, ved å bruke foodprocessor eller finhakke for hånd. Klypp graslauken i små bitar og set til, spe med mjølk og fløyte. Dette blir ei rund og fin pylse på smak, den er fint avstemt mellom smaken av fennikel og graslauk. Spe så mykje som du finn ynskjeleg, og mist forstanden av god smak!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 13,6 %
Feitt: 13,3 %
Karbohydrat: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 180
KJ per 100 gram: 754

Rosmarin- og paprikapylse

½ kg storfe, ferdig malen karbonadeig
½ kg lam, ferdig malt kjøt
½ kg svin, ferdig malen kjøtdeig
½ kg svin, ferdig malt, 3 gonger
1 raud paprika
1 potte med rosmarin
eventuelt 3 fedd med kvitlauk
½–1 l mjølk
1 "skvett" fløyte
1–3 ss salt
1 ss grovmalen pepar

Dette blir ei saftig og god pylse, fennikel fungerer svært godt saman med dei relativt feite kjøtsortane ein brukar i denne oppskrifta. Det som likevel er så spennande med fennikel, er at ein kan bruke mykje, men likevel vil ein ikkje merke anna enn den gode smaken. Den er likevel sterk, så ein kan gjerne bruke mange andre smakar i kombinasjon med fennikel, til dømes graslauk som eg har valgt til denne oppskrifta. Graslauk vil sjå flott ut i pylsa, men ikkje minst vil smakslaukane på tunga spissast, så her må ein regulere etter kva ein sjølv ynskjer. Ynskjer ein smaken ekstra spiss, kan ein knuse kvitlauk og setje til. Spe med væske til konsistensen ser ut som ei kjøtpylse. Nyt smaken, den er virkeleg makelaus!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,0 %
Feitt: 14,6 %
Karbohydrat: 3,7 %
Kcal per 100 gram: 202
KJ per 100 gram: 844

Pylse med røykt kjøt

½ kg storfe, ferdig malen karbonadeig
½ kg lam, ferdig malt kjøt
½ kg svin, ferdig malen kjøtdeig
½ kg svin, ferdig malt, 3 gonger
¼ kg koka restar frå koka pinnekjøtt eller anna røykt kjøt
¾–1 l mjølk
1–2 «skvettar» fløyte
1 ss grovmalen pepar
1–3 ss salt
½ ss allehånde

Dette blir ei spesiell og ekstra god pylsa, den har alt som skal til! Pylsa er i utgangspunktet grov, men med eit hint av noko fint og med sjølve rosina i pylsa, det røykte kjøtet, som er ein bonus på alle måtar! Dersom ein har restar i frysaren, vatne det og kok det opp. Reins det fri for bein og kjøyr det ein omgang i foodprocessor. Bland det røykte og koka kjøtet saman med det andre kjøtet som du på forhand har elta godt med salt. Krydre etter smak og ynskje, men ein regel frå gammalt av seier at for å halde seg til tradisjonar held ein seg også til salt, pepar og allehånde, slik som gjort her. Spe med mjølk og fløyte til pylsefarsa får ein fin konsistens, dess meir rein sper, dess "lausare" blir pylsefarsa. Dette skal fogast i ein god tarm, og trekkjast i 20 minuttar. Pylsa smakar svært godt saman med rotstappe og koka poteter. Eg kan love deg at du vil skrike av smaks glede når du et desse pylsene!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,2 %
Feitt: 13,7 %
Karbohydrat: 1,5 %
Kcal per 100 gram: 187
KJ per 100 gram: 780

Vinjesvingen Spesial

7 kg storfe
3 kg svin
2 kg lam
4,5 l heilmjølk
4,5 dl fløyte
4 ½ ss allehånde
4 ss grovmalen pepar
375 gr salt

Mal alt kjøtet på ei grov holskive, ein gong. Bland i salt og krydder, elt dette godt. Spe med fløyte og mjølk. Dersom du likar ein røykt smak, kan desse pylsene gjerne røykjast. Desse kan også frysast, men pass på at det ikkje er luft i posen når du frys dei, så det ikkje dannar seg is på pylsene. Tilberei pylsene ved å trekke dei i 20 minuttar.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 14,4 %
Feitt: 15,2 %
Karbohydrat: 1,3 %
Kcal per 100 gram: 199
KJ per 100 gram: 833

INNMAT- OG BLODPYLSE

Fersk pylse av innmat

2 kg kokt, malt innmat, hjerte,
mellomgolv, lunger og jur
1 kg kjøtkurv
4 dl god, kald kraft
2 ts ingefær
2 ts pepar
2 ½ ss salt

Vatne innmaten godt, lat den ligge i rennande vatn i minst eit døgn, til den mister blodfargen. Skjer den i passe små bitar, og mal den to gonger. Arbeid innmaten og kjøtkurven godt saman, dryss i krydder og hell i krafta. Fog desse i tarm, passe fast. Legg dei i saltlake i to døgn, laken skal innehalde ein liter salt til fire liter vatn. Desse pylsene vil bli såpass sterke at dei må vatnast ut i to døgn før ein nyttar dei. Tilberei dei ved å trekkje dei i ein halv time, for så å steikje dei i ei panne. Ved servering, fjern skinnet, rull pylsene i brødrasp og brun dei i fleskefeitt.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 19,9 %
Feitt: 15,7 %
Karbohydrat: 0,0 %
Kcal per 100 gram: 220
KJ per 100 gram: 922

Blodpylse, oppskrift etter Tores oldemor, 1872

4,8 dl blod
0,5 dl kraft/vatn
50 gr ister, nyrefeitt
140 gr talg
66 gr sukker
110 gr sikta rugmjøl
66 gr byggryn
30 gr rosiner
2 gr svart pepar
1 gr nellik
2 gr allehånde

Legg gryn og rosiner i bløyt kvelden før dei skal brukast. Kok talget, rense isteren for hinner og skjer det i terningar. For at desse ikkje skal klebe kan ein blande 1/3 av sukkeret inn i terningane. Det er svært viktig at sukkeret rørast godt ut i vannbad på om lag 40 grader. Mal talg og feitt, bland dette godt saman med det oppvarma blodet. Set til salt, krydder, mjøl og sukker. Hell i varm kraft. Fjern rosiner og byggryn frå bløytevatnet og dryss i, set til isteret. Blodfarsa heller ein i kroktarm, 37/40 eller 40/43, eventuelt plasttarm 40/42 med mer. Tilbereiast ved å kokast i kjele på 80 grader, fram til kjernetemperaturen har nådd 76 grader, ca 20–30 minuttar.

Denne pylsa inneheld:
Feitt: 22 %
Protein: 11,9 %
Karbohydrat: 24,6 %
Kcal per 100 gram: 344
KJ per 100 gram: 1439

Blodpannekaker

1 l blod
50 gr fleskefeitt
om lag 200 gram godt byggmjøl
om lag 200 gram malt talg
3 ss sukker
2 ts salt
1 ts nellik
1 ts allehånde

I denne samanheng vil eg nevne at dette er ikkje ei pylseoppskrift, men likevel ein morosam kurositet. Lag ei glatt og fin røre, lat den svelle ei lita stund. Steik fine pannekaker, strø finmalt talg på pannekaka. Desse er svært gode saman med meierismør og sirup, men ikkje minst nyrørt tyttbærsyltetøy. Dette er eit svært næringsrikt måltid.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 13,0 %
Feitt: 13,9 %
Karbohydrat: 12,4 %
Kcal per 100 gram: 227
KJ per 100 gram: 950

Pylser av innmat

½ kg kjøt av innmat
½ kg flesk
1 kg poteter
150 gr lauk
100 gr potetmjøl
1–2 ts ingefær
2 ts grovmalen pepar
1–2 ss salt

Reins og kok innmaten i om lag ein halv time, kutt den så i små bitar og mal den to gonger saman med kjøt, lauk og flesk. Bland i krydderet og arbeid deigen godt saman. Stapp deigen i tarmar, pylsene må saltast såpass mykje at dei toler å henge ei stund. Dersom lufta er rå rundt deg, kan det vere klokt å røykje dei. Dei kan også frysast eller leggst i saltlake. Legg ein dei i saltlake, må ein alltid beregne utvatning før bruk av pylsene. Kok pylsene og server saman med ei god rotstappe, gode poteter og ein nydeleg saus. Knallgodt!

Pylse av gjøkalv, innmat

½ l riven, koka lever
¼ l rive kveitebrød
3 ss smør
3 ss fløyte
2 egg
1 ss hakka mandlar
1 ss korinter/rosiner
1 ss sukker
1 ss kardemomme
1 ss salt

Bland saman ingrediensane, fyll dei i kroktarm. Pass på at dei ikkje blir fylt for fast, då vil dei svelle ved koking.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 16,1 %
Feitt: 26,7 %
Karbohydrat: 25,3 %
Kcal per 100 gram: 407
KJ per 100 gram: 1698

Surpylse

5 kg kokt kjøt
1 kg feite
1 ½ kg byggryn
2 l mjølk
1 l kjøtkraft
allehånde
ingefær
nellik
pepar
4 ss salt

Kok byggryna møyre og avkjøl dei i kaldt vatn. Mal det koka avskjæret etter slakting og kraftkoking. Kok grisesvor om mal den som bindemiddel i pylsa. Smak til med krydder og stapp i kroktarm. Pylsene vil forvelle, heng dei opp på staur til syrning i romtemperatur, lat dei henge i 3–4 døgn. Pylsene må vendast av og til, for til slutt og frysast. Serverast saman med kålrotstappe og poteter, pylsene steiker ein i sitt eige feitt.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 12,4 %
Feitt: 19,9 %
Karbohydrat: 13,2 %
Kcal per 100 gram: 282
KJ per 100 gram: 1178

Variant av surpylse

1 oksehovud
eventuelt andre kjøtrestar
1 kg byggryn
 $\frac{3}{4}$ –1 kg nyretalg
kraft
1–2 ss salt
1 ss pepar
1,2 ss ingefær

Vatne ut hovudet, kok det til kjøtet slepp frå beinet. Mal kjøtet på kjøtkvern. Bløyt gryna og kok dei i krafta, når dei har kokt opp set ein til den malne nyretalgen, lat dette koke ei stund. Set til krydder og salt. Bland saman kjøt, grynmasse og krydder, stapp dette i tarmar. Dypp pylsene i kokande vatn til tarmen er kokt. Heng pylsene varmt i 3–4 dagar for at dei skal surne, for så å henge dei kaldt. Når ein skal bruke pylsene, steik dei i eige feitt, til dei blir brune og sprø. Server gjerne saman med brød og poteter, saman med godt drikke!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 12,7 %
Feitt: 32,1 %
Karbohydrat: 19,6 %
Kcal per 100 gram: 418
KJ per 100 gram: 1748

Grynpylse

1 l byggryn
1 kjøtknoke
250 gr fleskesvor
250 gr kjøtrestar
300 gr rå poteter
1–2 lauk
salt
pepar
fleskefeitt

Legg gryna i bløyt natta over, kok dei i vatn. Kok fleskesvor og knoken kvar for seg, mal den koka svoren ein gong. Skjer opp poteter og kjøt i små terningar og bland det saman med gryngrauten. Kutt lauken i svært små bitar og bland saman. Hell i såpass mykje kraft at det blir ei god masse. Mange brukar fleskefeitt til denne retten, medan andre stappar den i tarm. Valget er ditt!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 12,1 %
Feitt: 19,6 %
Karbohydrat: 34,8 %
Kcal per 100 gram: 364
KJ per 100 gram: 1523

Leverpylse

1 kg lever
1 kg flesk
1 ts allehånde
1–2 ts pepar
1 ss salt

Vatne godt ut levra, skjer den i fine bitar. Mal lever og flesk, dryss i krydder. Stapp dette i tarm og kok det, eventuelt legge den i lake eller røykje den.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 13,8 %
Feitt: 38,1 %
Karbohydrat: 0,0 %
Kcal per 100 gram: 399
KJ per 100 gram: 1657

Kvit pylse

250 gr risengryn/byggryn
2 l mjølk
150 gr rosiner
200 gr småhakka nyretalg
275 gr kveitemjøl/byggmjøl
4 egg
2 ss sukker
1 ss salt
½ ss kardemomme

Kok gryna i mjølk, set til rosiner, småhakka nyretalg og krydder. Om ein ynskjer å bruke byggryn, bør ein også bruke byggmjøl. Stapp pylsene i tarm og kok/trekk dei. Et dei rykande varme saman med godt smør!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 5,2 %
Feitt: 9,6 %
Karbohydrat: 20,9 %
Kcal per 100 gram: 191
KJ per 100 gram: 799

Grisepylse

1 kg kjøt
½ kg flesk
¾ ss allehånde
¾ ss timian
1–2 ss salt
1 ss pepar

Mal kjøt og flesk av gris to gonger. Arbeid dette godt saman og set til salt og krydder. Føg pylsene i svinetarm. Dersom ein er forsiktig med saltet, kan ein gjerne legge dei i saltlake ei stund. Ynskjer ein å lagre dei til spekepylse, kan ein legge dei i korn eller havremjøl. Desse pylsene smakar svært godt steikte, gjerne saman med godt maltøl!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 13,6 %
Feitt: 40,2 %
Karbohydrat: 0,0 %
Kcal per 100 gram: 416
KJ per 100 gram: 1742

Blodpylse

1 l blod
1–2 koppar med byggryn
3 dl potetrasp
150–200 gr byggmjøl
200–300 gr nyretalg
1–2 ts allehånde
1 ts nellik
1–2 ts ingefær
1–2 ts timian
1–2 ts pepar
eventuelt lauk

Bløyt gryna og skyl dei, bland dei saman med blodet. Ein kan gjerne koke byggryn ut i kraft på forhand. Skjer nyretalgen i små terningar, bland i krydder etter vane og smak. Mange brukar her litt byggmjøl eller rugmjøl. Fyll ¾ av tarmen, då desse vil svelle mykje. Dersom ein lagar svært tjukke pylser, må dei antakeleg trekkje i opptil 2 timar. Desse kan lagrast kaldt, eller leggst i ei sur myse.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 11,8 %
Feitt: 11,6 %
Karbohydrat: 29,6 %
Kcal per 100 gram: 270
KJ per 100 gram: 1130

SPEKEPYLSER

Spekepylser kan ein laga av hestekjøt, sauekjøt, svinekjøt, viltkjøt, eller ei blanding av forskjellige kjøtslag. Ein kan til t.d. blande oksekjøt og kalvekjøt, oksekjøt og svinekjøt, eller svinekjøt og kalvekjøt. Ikkje minst kan ein blande viltkjøt som t.d. elg, hjort og reinskjøt saman med lammekjøt. Ein kan også nytte seg av innmat, som t.d. lever.

Kjøtt til spekepylser må vere heilt fri for feitt, og ein må skrape vekk alt av hinner. Om dette ikkje blir gjort, vil ein sjå synlege kvite trådar i den ferdige pølsa. Pylser med mykje bindevev vil bli grove og korte, og har derfor lettare for å krympe enn pylser med finskrapa kjøtt. Kjem det feite med i deigen, særleg då hestefeitt eller elgfeitt, vil pylsene ha lett for å bli harske. Som feitt i pylser bør ein bruke spekk, brukar ein talg, kan dei lett bli sprø. Noko av spekket kan malast 2 gonger, resten kuttar ein i små terningar og blandar i deigen til slutt. Spekkterningane kan gjerne ligge nokre timar i saltlake, på denne måten blir dei ikkje harske i pylsene. Ein kan velje mellom mange smaksvariantar, t.d. sukker eller sirup, eller begge deler. Dette er for at pylsene skal bli møyare, og snittflata vil bli blankare. Pepar, allehånde og nellik er ofte basiskrydderet i ei spekepylse. Ein kan spe med vatn, men pylsene blir sjølvstekt betre på smak om ein spanderar litt sur raudvin eller konjakk i deigen. Brukar ein blod i spekepølsa, vil ho få ein mørkare farge. Dess meir ein sper pølsa, dess meir vil ho skrumpe inn. Ein reknar om lag ½ liter væske til 10 kilo deig. Til slikt arbeid må ein bruke hendene, men ein må ikkje sleppe deigen medan den er varm. Arbeid inn det malne spekket, krydderet og til slutt spekkterningane. Bruk sterke og vide tarmar, gjerne hestetarmar

eller bundende. Ein kan også laga pylseskinn av dunlerret eller ubleika lerret. I dag kan ein også kjøpe ulike fibertarmar, ulike storleikar og ulike tjukknadar. Her må ein skilje tarmene ut frå kva behandling dei treng. Fyll tarmene godt med rennande vatn, og sjå til at dei er fri for feitt og er reingjorte. Del tarmen i passe lengder og fog deigen i tarmene. Dette kan gjerast på mange måtar, blant anna ved å bruke pylsehorn på håndkjøtkverna eller å bruke ei elektrisk håndkvern. Atter andre går til innkjøp av eigne pylsefogarar, meir eller mindre tekniske og svært kostbare. Pass på at tarmene blir jamt og godt foga, prikk ut lufta og stryk vekk luftbobler forsiktig med hendene. Knyt godt igjen, med god plass i begge endar, slik at hyssingfestet ikkje glir av. Lag ei solid og god hempe. Når ein arbeider med spekepylser, er det svært viktig at rommet er kaldt og deigen det same. Ein burde fordele arbeidet på to dagar, blir deigen for varm, kan pylsene fort bli korte. Om ein vil dele arbeidet på fleire dagar, er det lurt å skrape, salte og gjerne male kjøttet den fyrste dagen, og oppbevare det så kaldt som mogleg om natta, for så å gjere pylsene ferdige den andre dagen.

Ein kan lakesalte eller tørrsalte spekepylsene. Saltar ein dei i lake, må dei ligge i 1 ½–2 døgn, avhengig av storleik. Når ein tek opp pylsene og tørkar av dei, er det lurt å la dei henge lunt i om lag ei veke. Så kan ein røyke dei, henge dei til tørking, og ta dei i bruk etter to til tre månadar. Spekepylser har lett for å bli harske og korte, dei kan også løysne frå skinnet. Det er ofte eit resultat av at deigen ikkje er skrapa rein nok frå bindevev og at pylsene ikkje er foga fast nok. Det kan også forklarast med at deigen var for varm eller at ein nytta for mykje varm røyk.

Skal ein laga gode pylser må ein:

- bruke kalde råvarer
- sørge for at alt er så kaldt som mogleg under arbeidsprosessen
- arbeide raskt
- pylsene må fogast fast og godt
- røyke pylsene i kald røyk
- pylsene må ikkje henge for varmt under spekinga

Raulandspylsa

9 kg elgkjøt, malast fem gonger
6 kg lammekjøt, malast fem gonger

1,5 kg spekk, i små terningar

750 gr mørk sirup

1 ½ flasker fjellmatakevitt

1 flaske raudvin

3 ss sukker

6 ts nellik

6 ts muskat

6 ts grovmalen pepar

½ kg salt

1 krydderglas med heil, nyrista kald pepar

Bland det malne kjøttet i ei balje. Set til krydder, sirup og væske. Det er i slike stunder det er morosamt å kunne arbeide med så store porsjonar, det er virkeleg ei fryd å helle i ei heil flakse med akevitt! Bland godt saman, saltet setjast til i slutten når ein lagar spekepylser. Smak på deigen og vurder om den er salt nok. Smakar det lite salt, kan ein salte meir, eller eventuelt legge dei ferdige pylsene i grovt salt over natta.

Denne pylsa inneheld:

Protein: 22,6 %

Feitt: 25,2 %

Karbohydrat: 5,6 %

Kcal per 100 gram: 340

KJ per 100 gram: 1421

Bypylse

4,4 kg svinekjøt
11 kg storfekjøt
1,2 kg spekk
6 kinesiske kvitlauk
0,6 l konjakk
1 flaske sur raudvin
½ kg mørk sirup
½ kg salt
1 glas heil pepar
½ glas grovmalen pepar
1 ½ pakker med malt allehånde
3 ss sukker

Kvern kjøtet fem goner på ei tre millimeter holskive, skjer spekket i små terningar. Dryss i nyrista heil pepar og resten av krydderet. Kvitlauken kan ein male eller hakke i små bitar. Set den til saman med salt og kna så godt som råd. Spe med væske og bland alt saman svært grundig. Bruk fibertarm, pass på at ein får ut lufta av dei. Lat pylsene henge nokre dagar på ein lun stad, før ein så heng dei kaldt. Ein kan også røyke dei i 3–4 timar på 20–26 grader.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 22,5 %
Feitt: 28,9 %
Karbohydrat: 4,4 %
Kcal per 100 gram: 368
KJ per 100 gram: 1539

E-134 pylse med hint av vegsalta elg

9 kg reinskore elg
6 kg reinskore lam
3,5 kg svin
6 kinesiske kvitlauk
½ kg mørk sirup
½ l konjakk
1–½ l raudvin
3 ss sukker
15 gr allehånde
½ kg salt
½ krydderglas med grovmalen pepar

Mal kjøtet fem gonger kvar for seg, skjer spekket i små terningar. Elt alt for hand, så lenge som mogleg slik at det blir seigt og limar seg godt saman. Set til krydder, men ikkje alt på ein gong, då ein aldri veit korleis kjøtmengda reagerar. Hell i sirup, væske og sukker, bland dette godt saman. Stapp dette i tarmar og prikk ut eventuelle luftlommar. Så gjenstår det kun å stryke dei fint, klappe dei grundig og henge dei til lovande frittgåande lufting!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 24,1 %
Feitt: 19,4 %
Karbohydrat: 4,0 %
Kcal per 100 gram: 287
KJ per 100 gram: 1200

Bondepylse

5 kg storfe
5 kg lam
1,2 kg spekk
375 gr mørk sirup
4 dl raudvin
3,7 dl konjakk
2 ss sukker
6 ts grovmalen pepar
6 ts muskatnøtt
1 ½ ts nellik
325 gr salt

Mal kjøtet fem gonger, då blir det seigt i strukturen. Set til salt og elt godt, bland i krydder, sukker, sirup og væske. Her må ein nyte lukta, smaken og odøren!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 22,0 %
Feitt: 33,0 %
Karbohydrat: 4,5 %
Kcal per 100 gram: 403
KJ per 100 gram: 1687



Vinjesvingen de luxe

5 kg reinskore lam
½ kg spekk
250 gr mørk sirup
3 dl raudvin
2 dl konjakk
2 ts allehånde
2 ts ingefær
2 ts muskat
2 ts nellik
2 ss grovmalen pepar
5 ss salt

Mal kjøtet fem gonger, skjær små terningar av klaka spekk. Bland i salt, krydder, sirup og væske. Her kan ein nytte den gode lukta og det vakre, noko vemodige synet av raudvin og konjakk i pylsa, og ikkje minst glede seg til resultatet!

Denne pylsa inneheld:
Protein: 21,0 %
Feitt: 34,5 %
Karbohydrat: 5,7 %
Kcal per 100 gram: 417
KJ per 100 gram: 1747

Reinsdyrgalskap

4 kg reinskore reinsdyrkjøtt
1 kg storfekjøtt
½ kg spekk
150 gr mørk sirup
2 dl raudvin
1,2 dl genever
1 ½ ss sukker
2 ½ ts muskatnøtt
1 ½ ts nellik
2 ½ ts grovmalen pepar
200 gr salt

Ja, dette er galskap, då det knapt eksisterar folk som har så mykje reinsdyrkjøtt at dei kan laga pylser av det. Det blir omtrent som å laga saft av villbringebær, då har ein sanneleg plukka mange! Men då seier det seg sjølv at med så godt

kjøtt, må det bli rektig gode pylser! Desse pylsene leggst i grovt salt i eit døgn, før dei røykjast kaldt og blir hengt opp til speking.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 24,9 %
Feitt: 22,1 %
Karbohydrat: 3,8 %
Kcal per 100 gram: 314
KJ per 100 gram: 1312

Morrrpylse (Bodil Spesial)

2 kg ferskt kjøtt
1 kg salta, eventuelt røykt kjøtt og flesk
3 ts pepar
1 ½ ts ingefær
1 ½ ts nellik

Til denne pylsa kan ein nytte både sau, lam, storfe og gris. Dersom ein nyttar kjøtt som har ligge i saltlake, treng ein ikkje salte deigen, og heller ikkje salte pylsene etter dei er ferdige. Mal alt ein gong, set til krydderet og arbeid deigen saman til den får ein seig konsistens. Lag lange, faste pylser, heng dei luftig på ein stakk. Røyk dei og heng dei til lufting. Desse pylsene er ferdige på om lag 5 veker.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 20,0 %
Feitt: 24,5 %
Karbohydrat: 0,0 %
Kcal per 100 gram: 301
KJ per 100 gram: 1260

Morrrpylse (kurv) av innmat

4 kg kjøtt og innmat
1–2 kg flesk
4 ss sirup
1 ts allehånde
1 ts nellik
1 ts ingefær
2 ts grovmalen pepar
1 ss salt

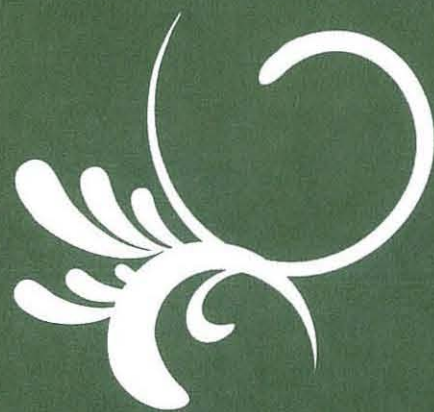
Vatne godt ut innmaten (mellomgolv, hjarte, eventuelt lungene), reins fri for sener og hinner. Del innmaten i fine bitar og forvell dei, malast 1–2 gonger. Mal kjøtet og flesket 1–3 gonger, alt etter kor grov holskive ein brukar. Salte og krydre på same måte som til spekepylse. Fog/stapp i kroatarm, legg så pylsene i grovt salt eit par dagar. Morrrpylsa kan røykjast, men det er mest vanleg å nytte den urøykt. Sidan det er mykje feitt i desse pylsene, toler dei å henge i 2–3 månadar. Pylsene kan brukast som dei er, men dei kan også kokast, til dømes i suppe eller saman med poteter og kålrot.

Denne pylsa inneheld:
Protein: 22,8 %
Feitt: 19,6 %
Karbohydrat: 1,6 %
Kcal per 100 gram: 274
KJ per 100 gram: 1147



MATRETTAR





**Pylser
på Bogstad**



Pylsemakarens frukost

medisterpylse med raud lauk
hakka i småbitar

1 heil medisterpylse, rund
eller rett
1 raud lauk
eventuelt god sennep

Varm opp pylsa i kraft, buljong eller vatn. Lat den trekkje i om lag 20 minuttar på 80 grader. Skjer så eit snitt med ein tynn kniv langs heile pylsa. Hakk raud lauk i små bitar og fyll snittet i pylsa med dette, og vær gjerne raus med lauk til denne oppskrifta. Et måltidet med det same!

Etter Tore Teigens utsagn, skal dette vere draume-frukosten til alle pylsemakarar, då dette er kraftig kost for kraftige karar!

Enkel pylserett

1 heil, rund medisterpylse,
ei god mengde å servere til
tre personar
1 raud lauk
250 gr mandelpoteter
4 sjalottlauk
75 gr smør
2 dl 7 % kvit eddik
1 ss sukker

Vask, reins og eventuelt skrel potetene. Del lauken i båtar og legg dei i ein lake av eddik og sukker i eit par timar, til du ser at fargen får ein nydeleg nyanse. Dette er reinaste trylleformelen! Reins og skjer sjalottlauken i fine små bitar. Smelt smøret og set lauken til. Her kan ein gjerne bruke god sennep om ein ynskjer.

Pylsemakarens frukost:

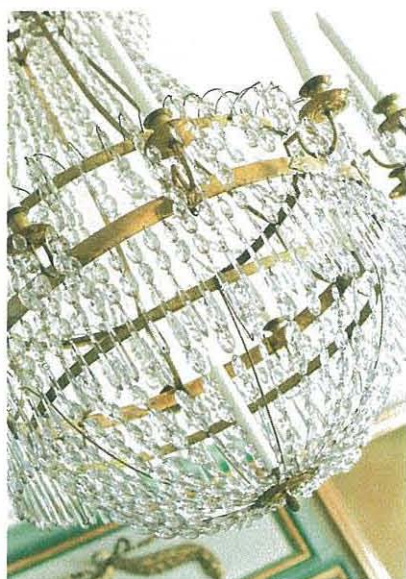
... skal vere draume-
frukosten til *alle*
pylsemakarar



Enkel pylserett



Pylsemakarens frukost



**Pylse med makaroni-
stuing:** I denne retten
passar det best å bruke
steikt pylse.



Pylse med makaronistuing

Pylser etter smak og hushald
200 gr makaroniskruar
50 gr smør
1 dl fløyte
1–2 ts grovmalen pepar
1 ts salt

GRØN SALAT:
½ isbergssalat
5 små tomater
½ purre
½ paprika
1 liten boks ananas
grov, gjerne litt søt sennep

Her kan du bruke pylser
etter smak eller kva ein
har tilgjengeleg. Kok
makaroniskruane og skyl dei
så i kaldt vatn. Set til smør,
fløyte og smak til med krydder.
Lat den trekkje ei lita stund.
Lag ein frisk og grøn salat av
grønsakene. I denne retten
passar det best å bruke steikt
pylse. Det er opp til deg om
du ynskjer å bruke ei grov
lammepylse, eller ei finare
utgåve av pylser. Lat pylsa
surre seg varm i steikepanna.
Dersom pylsa er røykt, treng
ho om lag 10–15 minuttar.
Dette er ei god og velsmakande
oppskrift uavhengig av kva
pylse ein brukar!

Pylse med tomatsalsa

2–4 røykte, grove pylser
1 raud lauk
2 dl eddik, 7 % klar
2 ss sukker

TOMATSALSA:
1 boks knusa tomater
eller 4 heile tomater
3–4 fedd kvitlauk
1 raud lauk
1 raud paprika
½ dl olje
½ potte med basilikum
½ sitronsaff
eventuelt pinjekjerner
eventuelt chili
1 ts grovmalen pepar
½ ts salt
godt brød i bitar

Bland alt det kalde i
foodprocessoren og kjøyr
til passe konsistens. Ved å
bruke olje kan du regulere kor
sterk eller svak du ynskjer å
laga salsaen. Reins og skjer
lauken i fine båtar og legg der
eddiklake i om lag ein halvtim.
Trekk pylsene i kraft til dei er
gjennomvarme. Bryt eit godt
brød i fingerbitar og server
dei i ei korg. Dette er typisk
kosemat, mat ein kan plukke
og dyppe i tomatalsaen. Her
må ein sjølvstundt unne seg god
drikke til!

Pylse med mangosennepe

3–4 røykte bratwurst
½ pakke med båndpasta

MANGOSENNEPE:
chili, mango, sukker, lauk,
salt, pepar



Pylse med mangosennep

Pylse med kålrot- og gulrotstuing

1 pylsering, bratwurst med karve
3-4 gulrøtar
½ kålrot
75 gr smør
vårlauk/purre
grov og søt sennep
eventuelt vatnkringler

Reins og skjer grønsakene i passande bitar slik at dei er lette å koke. Sil av vatnet og mos dei med ein håndstamp eller ein foodprocessor. Ha blandinga attende i kjelen og set til litt kvitseidsmør, som gjev ein syrleg og god smak. Trekk pylsa til den er gjennomvarm. Skjer eit langt snitt i pylsa og legg rektig god sennep i snittet. Rotstappe og vatnkringler er svært godt saman med denne karvepylsa. Iskaldt øl er eit sjølvsagt drikke til dette måltidet!

Pylse med søtpotetpuré

3-4 røykte bratwurst (om lag ei pylse per person)
3 søtpoteter
1 pakke frosne grønne ertar
1 raud lauk
2 dl eddik, 7 % klar
1 ss sukker
mangosennep

Vask og skrell søtpotetene, koke dei passe møyre. Stampe eller mose dei med eit moseapparat. Ha dei attende i kjelen og smak til med smør, salt og pepar. Den har ein svært flott farge og passar svært god til pylserettar. Skjer lauken i båt og legg den i eddik og sukker i om lag ein time. Pylsene kan dampast eller steikast. Varm opp vatn til dei grønne ertane, det varme vatnet fungerer so ei sjokkbehandling når du legg dei i vatnet. Server dette med mangosennep. Alt dette er eit spørsmål om smak, då boka vil være eit stort sprang frå dei enkle søte grove sennepen, til heimelaga variantar med ulike smakar. Poenget er å balansere syre og feitt, det estetiske og smakfulle.



Pylse med søtpotetpuré: Poenget er å balansere syre og feitt, det *estetiske og smakfulle*.





Pylse med søtpotetpuré

Røykt medisterpylse med druer

1 heil medisterpylse, rund
½ kg små, steinfrie druer
1 dl ljose rosiner
50–100 gram mandlar
2 ss smør

Skjer eit djupt snitt i heile pylsa. Fyll snittet med rosiner og grovhakka mandlar. Del druene på langs og legg dei i snittet og rundt pylsa. Smelt smøret og drypp det over pylsa. Set pylsa i omnen i 15 minuttar ved 170 grader. Nydeleg godt!



Pylser med appelsindampa gulrøtar og heimelaga potetstappe: *ein morosam vri på servering av pylser, matlaging skal være morosamt!*



Pylse med appelsindampa gulrøtar og heimelaga potetstappe

1–4 medisterpylser
1 kg mandelpoteter
½ l mjølk
1 dl fløyte
3 gulrøtar
5 dl appelsinjuice
grovmalen pepar
salt

Vask og skrell mandelpoteter del dei i passe store bitar, kok dei så i mjølk og fløyte. Dekk potetene med væska, kok dei møyre, stamp dei saman med den innkoka mjølka til ei fin eller grov heimelaga stappe. Smak til med salt og pepar. Det er ikkje nødvendig å sette til smør når du kokar i mjølk og fløyte.

Kok opp appelsinjuicen, reduser den til ein tredjedel. Skrell og del opp gulrøtene i fine stavar, og trekk gulrøtene i denne juicen.

Varm opp og trekk pylsa. Her brukar eg ei heil medisterpylse forma som ein ring. Vidare har eg fylt pylseringen med potetstappe for så å sette gulrotstavane på høgkant i stappa. Dette blir gjort for å skape ein morosam vri på servering av pylser, matlaging skal vere morosamt.



Pylse med appelsindampa gulrøtar og heimelaga potetstappe

Pylse med tagliatelle/ bandspaghetti

1-4 røykte middagspylser
½ pakke med bandpasta
basilikum-pesto/-saus:
5 ss god olje
1-2 ss vellagra ost (Holtefjell)
5 ss finhakka persille
½ potte med frisk basilikum
1-2 fedd kvitlauk
¼ ts tørka muskatnøtt
eventuelt knusa valnetar
finklypt frisk basilikum
grovmalen pepar
½-1 ts salt



Bland alle ingrediensane til basilikumsausen i food-processoren, køyr den til sausen er passe blanda. Kok opp mykje vatn til pastaen. Kok den til konsistensen er passende, koka reint for mykje blir pastaen fort klabbete. Skyl pastaen i kaldt vatn, hell den attende i kjelen. Set til basilikumsausen og bland godt. Trekk pylsene på 80 grader i 15-20 minuttar. Legg pylsene på ei seng av pastaen, pynt med mykje finklypt basilikum og gjerne litt riven ost med god smak. Svært godt!

Pylse på bøneseng

1 medisterpylse/ grov røykt lammepylse/trollpylse
50 gr kvite bønner
50 gr kikertar
10 snittebønner
1 dl frosne grønne ertar
2 dl appelsinjuice,
eventuelt 1 dl turr kvitvin
1 kvast kjærvel

Bløyt og kok bønner og kikertar. Kok opp appelsinjuice og eventuelt kvitvin. Reduser dette til halv mengde. Set til koka bønner og kikertar, skjer snittebønnene i små fine strimlar, set dette til den flytande blandinga. Set til de grønne ertane. Smak til med eventuelt litt salt.

Trekk pylsa slik at den er gjennomvarm, og legg denne i fine serveringsbitar på ei seng av bønner og ertar. Pynt med kjærvel og nyt det ferdige resultatet!

Pylse på bøneseng:

Pynt med kjærvel og *nyt det ferdige resultatet!*



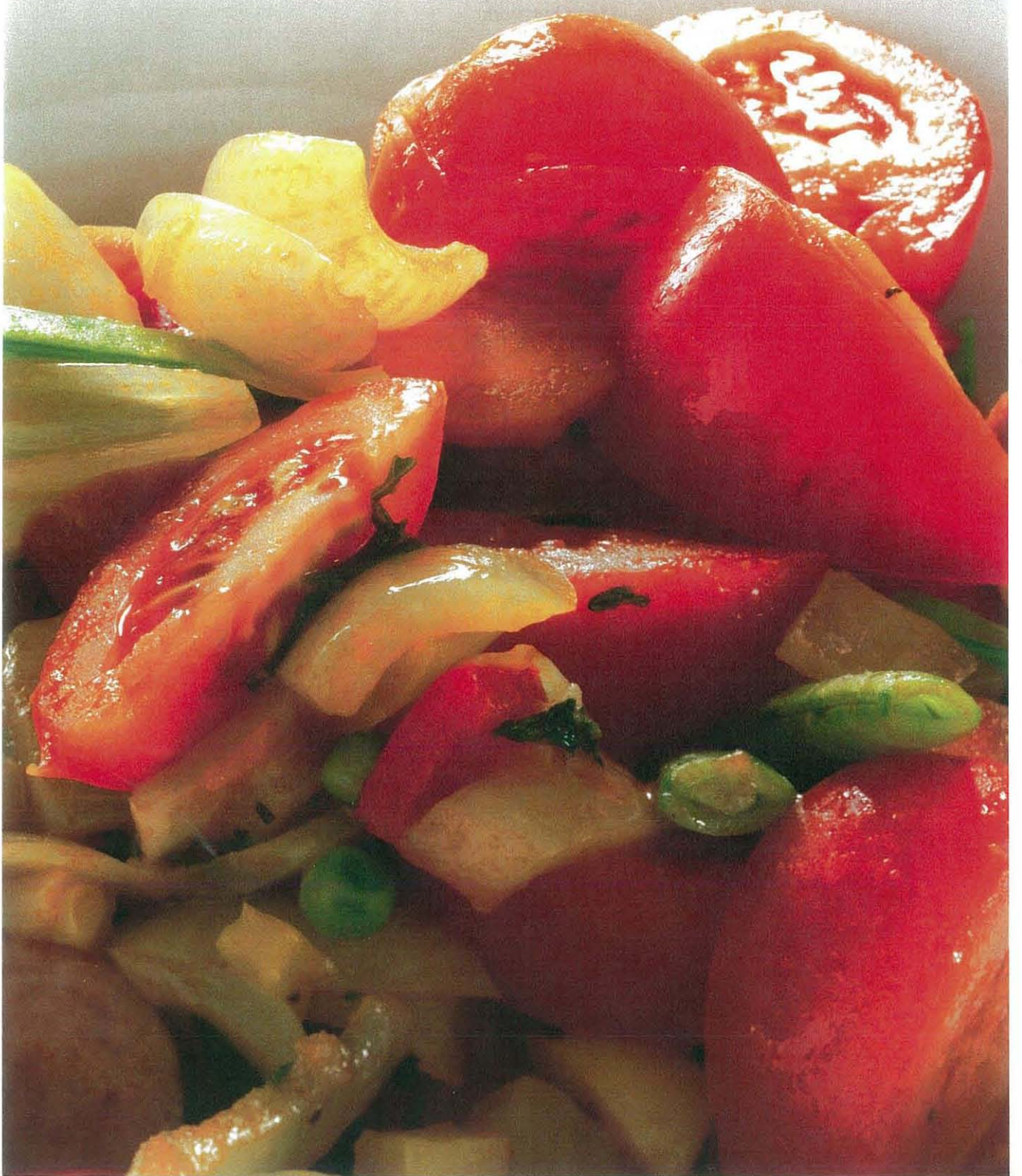
Pylse med tagliatelle/bandspaghetti



Pylse på bøneseng



Pylser i gryte



Pylse-gulasj

½ kg knakkwurst
eller røykte pylser
4 lauk
4 fedd kvitlauk
40 gr smør
1 kg poteter
1 boks knusa tomater
2 ss tomatpuré
½ l kraft
125 gr sopp
1 raud paprika
½ kålhovud
1 kvast frisk timian
1–2 ts oregano
1–2 ts sterkt paprikapulver
1 kvast persille
1–3 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
litt graslauk
grovt, godt brød og sennep er
godt til denne retten!

Reins og skjer lauken i skiver, surr den blank. Skrell og skjer potetene i terningar, legg dei i ei stor gryte saman med lauken. Set til tomater, kraft og krydder, lat dette trekkje i om lag 20–30 minuttar. Om du ynskjer, kan du få pylsene, skjere dei i fine serveringsbitar og legge dei til i gulasjen. La retten bli gjennomvarm og server med godt, grovt brød.

Vintergryte med pylser

1 kg pylser, gjerne grove
og med mykje smak
4 lauk
6 gulrøtar
½ sellerirot
4 purre
8 poteter
1 stor bunt persille
2 ss smør
2–3 ts salt
2–3 ts grovmalen pepar

Reins og hakk lauken, legg den i ein stor kjele, lag ein krydderkvast av det grønne på purra, selleriblad og persille. Set til kokande kraft og la det småkoke. Fjern krydderkvast og sil av krafta. Ha krafta attende i kjelen og set til reins og fint skorne grønsaker i krafta, saman med poteter skorne i fine terningar. Skjer pylsene i fine bitar og legg desse i når grønsakene er omtrent ferdig koka. Strø godt med persille over retten ved servering, og et saman med godt, varmt brød.



Vintergryte med pylser: Strø godt med persille over retten ved servering, og et saman med **godt, varmt brød**.



Pylse-gulasj

Pylse- og paprikagryte

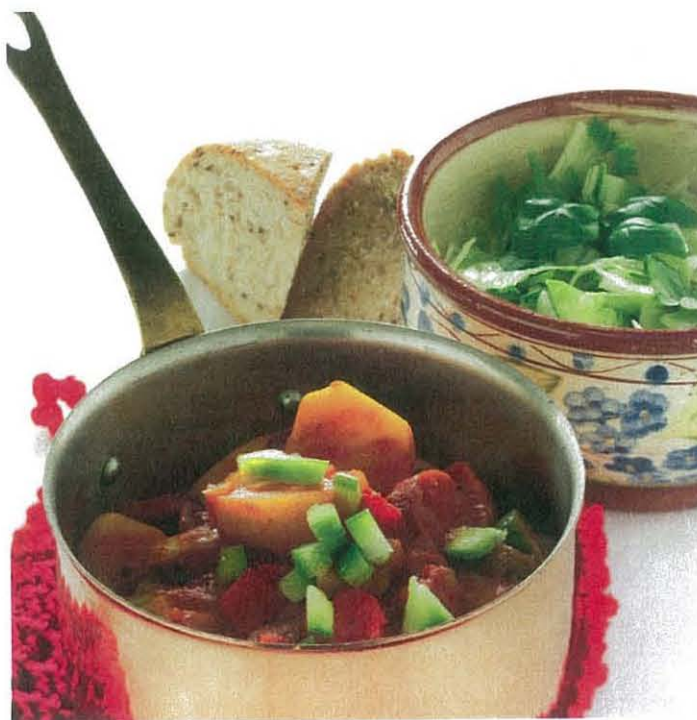
½ kg urøyt bratwurst
½ kg lauk
1 kg små poteter
3 grønne paprika
2 raude paprika
8 mogle tomater/1 boks knusa tomater
4 ss smør
1 sitron
1 glas tomatpuré
1 liter kraft
1 ts timian
1 ts salt
1 ts pepar
2 ss paprikapulver

Skrell og reinse lauken, surr den blank. Set til kraft, krydder og tomatpuré og knusa tomater. Lat dette trekkje til det smakar godt av krafta, legg små skrella poteter i gryta, set så til flådde pylsebitar og oppskjert paprika. Lat dette putre til det er møyrt, smak til med eventuelt salt og pepar. Denne retten passar godt saman med ein frisk, grøn salat og eit godt, nysteikt brød.

Pylseragu

½ kg pylser
2 lauk
5 gulrøtar
½ sellerirot
3 purre
250 gr sopp
3 ss tomatpuré
½ flaske raudvin
4 dl god kraft
1 laurbærblad
1 ts timian
2 dl seterrjome (kan bruke lett)
2 dl fløyte
4 ss smør
2 ts salt
2 ts grovmalen pepar
1–2 ts paprikapulver
persille

Brun lauk, set til krydder, tomatpuré, raudvin og kraft. Kutt opp gulrøtar og purre i små bitar. Legg dei i gryta og lat dei trekkje i 20 minuttar. Del opp soppen, fres den og set den til i gryta. Smak til med rjome og fløyte, og gjerne raust med persille. Legg små pylsebitar i gryta og lat dei trekkje dei siste 15 minuttane av tilberingstida. Lag gjerne ei heimelaga potetstappe til denne retten, det er svært godt!



Pylse- og paprikagryte

Pylse- og paprikagryte: passar godt saman med ein frisk, grøn salat og eit godt, nysteikt brød.





Pylseragu

Restegryte med pylser

restar av pylsesortar
etter ynskje
2 lauk
1–2 fedd kvitlauk
2 ss olje
1 skive selleri
3 gulrøtar
2 purre
4 dl kraft
4 dl grønne bønner
150 gr sommarfuglmakaroni
5 ss riven ost, gjerne cheddar
mengder med nyklypt persille
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Skrell og reinse lauken, fres den blank saman med kvitlauken. Set kraftige til terningar av selleri og gulrot, saman med kraft. Trekk dette under lokk i 15 minuttar. Kok sommarfuglmakaronien til den er passe møyr og skjær pylsene i små bitar og set dette til i gryta saman med grønne bønner. Smak til med krydder, set til osten og mykje persille. Server saman med eit godt brød!

Fargerik pylsegryte

1–2 kg pylser av lam
2 store lauk
6 gulrøtar
10 sjalottlauk
250 gr grønne ertar
250 gr grønne bønner
6 tomater
2 kvastar persille
 $\frac{1}{2}$ potte med basilikum
 $\frac{1}{2}$ raud paprika
 $\frac{1}{2}$ gul paprika
2 ss olje
 $\frac{1}{2}$ liter tomatjuice
1–3 ts salt
1–3 ts grovmalen pepar

Skrell og skjær opp lauk og gulrøtar, tilbered dette i ein kjele med olje, salt og pepar. Hell i tomatjuice, set til ertar, bønner, paprika og tomater. Set til krydderet og lat det putre saman med pylsebitane. Her kan ein servere baka poteter og god, heimebaka loff med kviteseidssmør til.

Irish stew med pylser

1 kg grove pylser av lam
10 poteter
2 lauk
3 purre
6 gulrøtar
 $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ liter kraft
1 stor bunt persille
1–2 ts salt
2 ts heil pepar

Reins og skjær grønsakene og potetene, legg dei i ei gryte med krafta. Legg lagvis med pylsebitar og grønsaker og la det putre til alle ingrediensane får den gode smaken ein vil oppnå. Om ein ynskjer, kan ein nytte byggryn i denne retten, i den mengda ein finst tilstrekkeleg. Pynt retten med persille.



Irish stew med pylser: ... lat det putre til alle ingrediensane får *den gode smaken*.



Fargerik pylsegryte

Linsegryte med pylser

½–1 kg medisterpylse
300 gr grønne linser
3 lauk
1 persillerot
5 gulrøtar
2 ss smør
5 dl god kraft
2 fedd kvitlauk
2 ts eddik
3 purre
1 ts muskat
1 ts timian
1 ts basilikum
1–2 ts salt
3 ts heil svart pepar

Skyl linsene godt og legg dei i kaldt vatn. Grønne linser er relativt lett koka, så ikkje kok dei altfor lenge. Slå av vatnet og dryss på ei klype med salt. Skrell, reins og del opp lauken, saman med små, fine terningar av persillerot og gulrøtar. Set til heil pepar, kraft, knusa kvitlauk og eddik, lat dette småputre i 10–12 minuttar. Legg linsene i grønsaksgryta, saman med purra og pylsene. Eit godt, ferskt brød smakar nydeleg til denne gryta.

Pylsegryte med ertar

½–¾ kg pylse
200 gr lettsalta flesk
½ kg turre, grønne ertar
4 lauk
½ sellerirot
1 persillerot
1 stor purre
1 laurbærblad
timian
1 stor bunt persille
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Skyl og bløyt ertane. Skjer lettsalta flesk i små terningar og kok dei opp. Reins og skjer opp lauken i små båtar, set den til fleskegryta. Kok ertane i usalta vatn, skyl dei i kaldt vatn og bland dei saman med flesket. La dette småputre i o lag 15 minuttar, reins og del dei andre grønsakene og set dei til saman med krydderet. Lat dette putre og legg pylsebitane i gryta dei siste 10 minuttane av tilberinga. Skjer pylsebitane gjerne på skrå, då gir dei frå seg eit meir forseggjort inntrykk.

Pylsegryte med ertar:

Skjer pylsebitane gjerne på skrå, då gir dei frå seg eit meir *forseggjort inntrykk*.



Linsegryte med pylser



Pylsegryte med ertar

Pylsegryte med bønner og småflesk

250 gr småflesk
1 ss olje
300 gr tørre kvite bønner
safta frå 1 sitron
3 lauk
4 store gulrøtar
2 purre
1 kvast timian
1 stor bunt persille
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Skyl bønene i kaldt vatn, lat dei ligge i vatn til om lag dobbel storleik. Kok dei så i omtrent ein time, utan å setje til salt. Set til ei teskei salt, pepar, finkutta lauk, gulrotstavar og ein krydderkvast av det grønne på purra, timian og eit par persillestilkar. Lat dette trekkje til det er møyrt. Brun fine terningar av småflesk. Tak ut krydderkvasten, smak til med eventuelt meir krydder og set til sitronsafta. Sitronsft gir bønene syra dei treng i denne retten. Dryss over godt med persille ved servering. Godt, ferskt brød passar godt til denne retten.

Sursøt pylsegryte

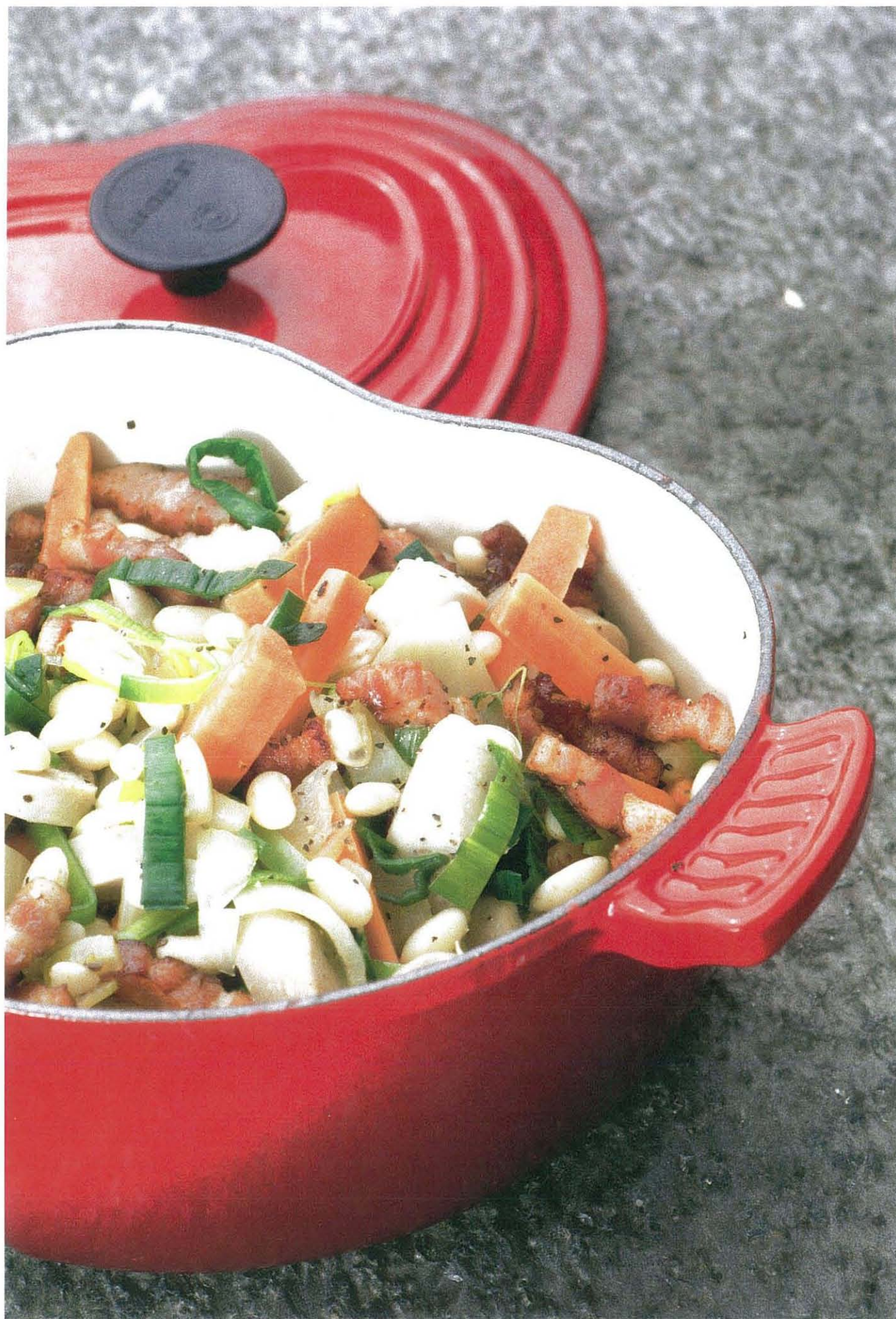
$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kg med grov, smakfull pylse
2 ss eddik
3 ss soyasaus
4 ss olje
4 dl kraft
3 gulrøtar
2 raude paprika
2 purre
12 sjalottlauk
 $\frac{1}{2}$ slangeagurk/squash
300 gr sopp
1–2 ts honning
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
eventuelt mjøl til jamning

Skjer pylsene i fine, tjukke skiver. Legg dei i ei skål, slå i eddik, soyasaus, 2 spiseskeier olje og 1 desiliter kraft. Set dette på ein kjølig stad og lat det stå ei stund. Ta pylsene opp frå blandinga og tørk av bitane. Brun dei i ei panne, saman med resten av oljen. Dryss på salt og pepar og lat det småputre ei lita stund. Kutt opp lauk og grønsaker i små bitar og set det til gryta. Når ein lagar marinaden, smak eventuelt til med meir smak til pylsene. Her må ein vurdere honningmengde, ut balansen mellom surt og søt. Ein frisk, grønn salat og past passar perfekt til det ferdige resultatet!



Pylsegryte med bønner og småflesk:

Sitronsft gir bønene syra dei treng i denne retten.



Pylsegryte med bønner og småflesk



Spisskål- og pylsegryte

1 ½ kg pylse
2 ss smør
3 store lauk
1 spisskålhovud
½ kg gulrøtar
1 pakke frosne grønne ertar
4 dl kraft
1 stor bunt persille
1–2 ts muskat
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
1 stor bunt med frisk og fin
graslauk

Reins og skjer grønsakene i fine bitar. Lat lauk, spisskål, gulrøtar og pylsebitar småkoke i krafta i 10–12 minuttar. Set til grønne ertar, finklypt persille og graslauk, smak til med salt og finriven muskat. Nykoka, gode poteter er godt til denne retten!

Blomkål- og pylsegryte: Om du ynskjer, kan ein tilberede denne retten i ei form og gratinere den i ovnen.

Blomkål- og pylsegryte

200 gr småflesk
½ kg pylser, etter ynskje
2 lauk
2 nellikspikar
4 purre
1 blomkål
1 pakke frosne ertar
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
¼ liter fløyte
3–4 klyper salt
riven ost

Skjer småflesket i små terningar, legg det i ein bolle med salt i eit par timar. Kok opp vatn med flesk og nellikspikar, til det er møyrt, ikkje tørt. Kutt reinsa purre og blomkål i små bukettar, fjern nellikspikaren. Lat grønsakene, fløyte, småflesk og pylsebitar putre i gryta. Set til ertar og riven ost. Om du ynskjer, kan ein tilberede denne retten i ei form og gratinere den i ovnen. Om ein ynskjer å tilberede retten på denne måten, dryss meir av riven ost på toppen av forma.

Pylserisotto

300 gr medisterpylse/
anna pylse
100 gr småflesk
1–2 lauk
2 ss olje
1 ts karri
2 ss tomatpuré
eventuelt grønne ertar
eventuelt sopp
2 dl langkorna ris
½ dl kraft
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Skrell og hakk lauken, skjer paprika i små, fine terningar. Varm oljen i ei god gryte, surr karrien slik at den gir frå seg noko av smaken. Brun så lauk og ris, her må det rørast godt for at det ikkje skal svi seg. Bland i tomatpuré og krydre med salt og pepar. Set til kraft og pylseterningar. Gryta skal småputre i om lag 20 minuttar, men ikkje kokast. Spe eventuelt gryta med meir kraft. Godt, ferskt brød er godt til denne retten!



Spisskål- og pylsegryte

Pylsegryte med surkål

1 ½ dl vatn
600 gr surkål
½–1 ss karve
6 wienerwurst eller grillpylser
2–3 epler, avhengig av storleik

Ha vatnet og surkål i ei gryte, saman med karve. Skrell og reins epla, skjær dei i fine båtar og legg dei oppå surkålen. Eit fint triks er å snitte pylsene eit par stadar, før ein legg dei oppå senga av epla og surkålet. Lat dette trekkje i om lag 20 minuttar på svak varme.



Pylsegryte med surkål:

Eit fint triks er å snitte pylsene eit par stadar, før ein legg dei oppå senga av eplene og surkålet.

Potetgryte med pylse

¾ kg grov pylse av lam
1 kg poteter
350 gr squash
3 ts paprikapulver
3 skiver loff utan skorpe
1 boks knusa tomater
3 små lauk
½ potte med frisk basilikum
3 dl fløyte
riven ost
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Skrell og skjær potetene i tynne skiver. Vask og skjær squasher i tynne skiver, legg dei to saman i eit dørslag og strø på litt salt. Smuldre opp loffskivene, set til tomatene og dei grove pylsebitane, saman med lauk, salt, pepar, paprikapulver og basilikum. Bland dette lett saman. Legg pylseblandinga og potetblandinga lagvis i ei gryte. Før det seiste laget med poteter, slår ein over fløyte. Steik retten i om lag 1 time på 170 grader i ein varmluftsovn, 200 grader ved vanleg ovn.



Pylsegryte med surkål

Kålgryte med pylser

500 gr salta flesk
500 gr pylse
1 stort kålhovud
2–3 dl tørka, kvite bønner
4 poteter
3 gulrøtar
1 purre
3 små lauk
1 kvit nepe
½ kålrot
2 fedd kvitlauk
salt
pepar
eventuelt timian

Skyl og legg bønene i bløyt. Kok dei i usalta vatn. Skjer flesket i små terningar og kok det ei lita stund. Om du ynskjer, kan ein brune flesket for å få ein fin brunfarge på krafta. Reins og skjer grønsakene, lauken, kvitlauken og potetene i små bitar, bland dei saman med fleskegryta. Kutt kålen i bitar og bland den i gryta. Set til koka, kvite bønner og smak til med krydder.

Fransk pylsegryte

1 kg pylser
10 sjalottlauk
3 ss smør
½ bunt med stangselleri
6 tomater
300 gr sopp
2 ts salt
2 ts grovmalen pepar
5 dl raudvin
½ bunt med frisk basilikum
eventuelt karse
eventuelt grønne linser

Smelt smøret i panna, bland i reinsa og finkutta sjalottlauk. Set til soppskiver, tomater i bitar, stangselleri, salt, pepar og eventuelt karse. Slå over raudvin og lat dette trekkje. I denne retten smakar det svært godt med grønne linser, då dei er syrlege og passar godt til raudvin og pylser. Om du ynskjer å bruke linser, må du skyle og koke dei fyrst, for så å blande dei saman med dei andre grønsakene. Skjer pylsene opp i fine skiver og legg dei på toppen av gryta.



Fransk pylsegryte: I denne retten smakar det svært godt med grønne linser, då dei er *syrlege og passar godt til raudvin og pylser.*



Fransk pylsegryte



Pylser i form



Brokkoli og pylse i form:

*Ein god, heimelaga loff
og ei flaske iskald øl er
særdeles godt til denne
retten!*



Brokkoli og pylse i form

½ kg medisterpylse
200 gr karbonadedeig
2 egg
1 lauk
2 skiver loff
400 gr brokkoli
2 store tomater
2 ss kveitemjøl
5 dl mjølk
2 ½ dl kraft
4 ss fløyte
2 ss smør
1–2 ts salt
1–2 ts grov pepar
6 ss riven ost

Bland karbonadedeig, egg, finhakka lauk og loff i krafta. Smak til med pepar. Lat deigen kvile i ein halv time, før du rører inn fløyten. Kok opp vatn til brokkolien og trekk den i om lag 4 minuttar. Legg farse, brokkoli og pylsebitar lagvis, med brokkoli øverst til slutt. Legg skiver med flådde tomater på toppen. Lag den kvite sausen ved å smelte smør, røre inn mjøl og spe med litt mjølk i gangen. Sausen skal småkoke i nokre minuttar, rør til slutt inn den rivne osten. Hell sausen over forma og steik i 45 minuttar på 170 grader.

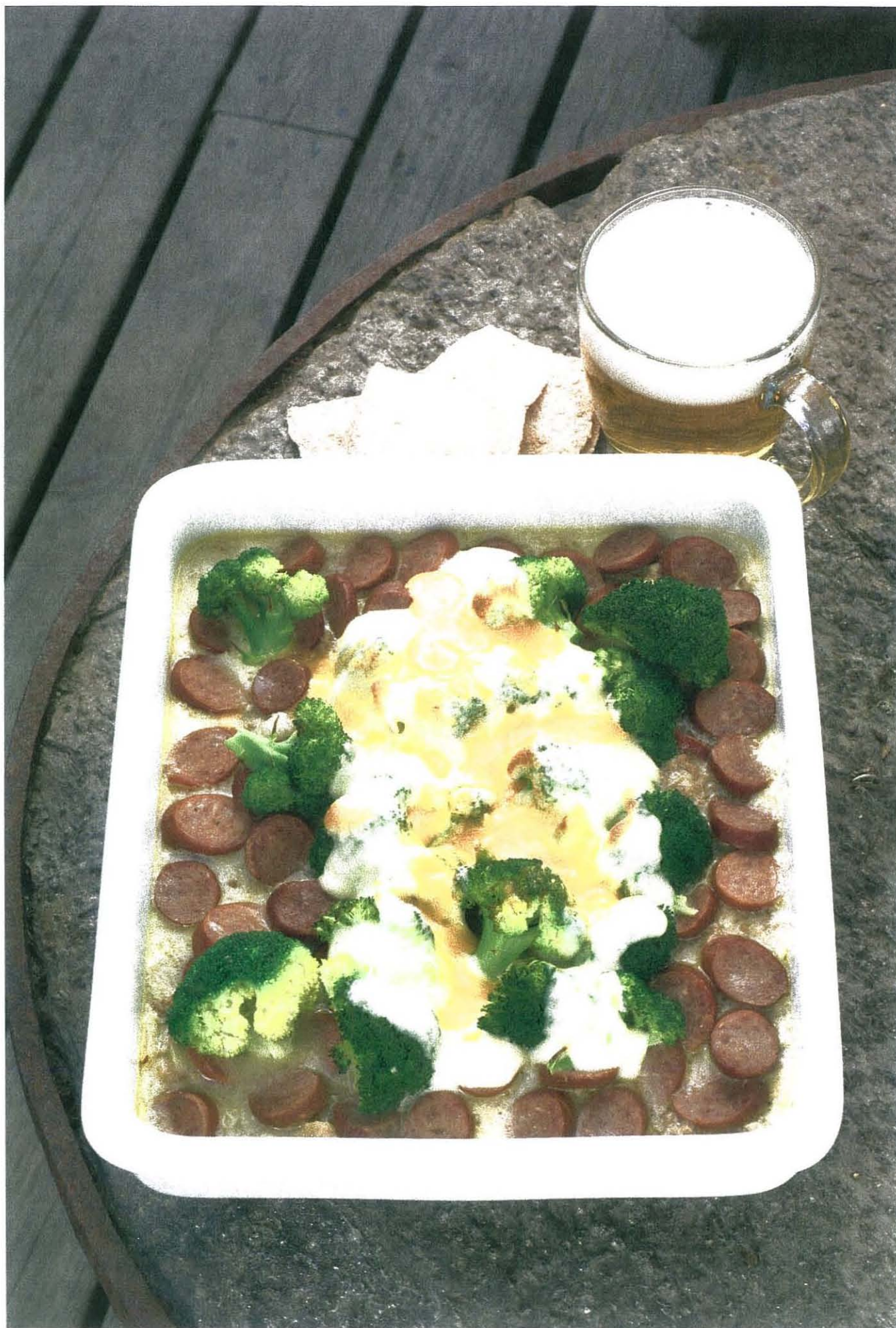
Pylse og makaroni i form

½ kg røykte kjøtpylser
2 dl makaroni
2 ss smør
2 ss kveitemjøl
5 dl mjølk
4 egg
1 ts salt
1 ts pepar
1 ts muskat
eventuelt litt bladpersille

Kok opp vatn til makaroni og kok som anvist på pakka. Avk makaronien i eit dørslag og skyl den med kaldt vatn. Lag ein kvit saus av smør, mjøl, mjølk, smak til med krydder. Sjå framgangsmåte i forrige oppskrift. Avkjøl, rør inn eggane eitt om gangen. Stivpisk kvitene og rør dei forsiktig inn i sausen. Bland inn makaroni og ei god mengde med nyklyp bladpersille eller løpestikke. Legg små pylseterningar, gjerne bruna, i panna fyrst, for å få ein ekstra god smak. Riv gjerne god ost, som til dømes cheddar på toppen av retten. Steik i 40 minuttar på 170 grader. Server den ferdig retten saman med ein sprø og frisk salat.



Pylse og makaroni i form



Brokkoli og pylse i form

Pylse og poteter i form

350 gr medisterpylse
½ kg poteter
eventuelt kvite bønner
½ sellerirot
2 dl kraft
150 gr cheddar/jarlsberg
1–2 ts salt
1–2 grovmalen pepar
1 ts riven muskat

Skrell og skjær potetene og selleri i tynne skiver. Medisterpylsa skjær ein også i tynne skiver, men på skrå. Legg lagvis med poteter, sellerirot og pylse i forma. Krydre med salt, pepar og muskat. Slå på kraft (buljong). Riv osten og dryss den over retten. Steik forma i 40–45 minuttar på 170 grader i varmluftsovn. Server gjerne med ein frisk tomatsalat.

Pylse og sprøsteikt flesk i form

200 gr småflesk
½ kg røykt kjøtpylse
½ kg poteter
1 raud paprika
eventuelt 1 pakke grønne, frosne ertar
5 dl mjølk
1–2 dl fløyte
1 ts grovmalen pepar
1 ts salt

Vask, skrell og del potetene i passe store bitar. Kok dei opp mjølk og fløyte, krydre med salt og pepar. Skjær opp paprika i terningar og bland saman med potetstuinga, eventuelt sama med grønne ertar. Skjær pylsa i bitar og bland den i gryta. Hell dette i ei form og strø sprøsteikt småflesk på toppen. Varm dette i ovnen ved 170 grader i 15 minuttar. Nydeleg godt!

Pylse og poteter i form:
Server gjerne med ein frisk tomatsalat.



Pylse og poteter i form



Pylse og sprøsteikt flesk i form

Pylsepanne i ovnen

4 store røykte kjøtpylser
2 lauk
1 ½ kg poteter
2 ss smør
2 egg
2 ss riven ost
4 dl mjølk
3 ss smør
2–3 ts paprikapulver
1 ts salt
1 ts pepar
½ ts muskat

Skrell, del og kok potetene. Slå av vatnet og damp dei godt. Mos dei grundig, set til smør og rør inn varm mjølk. Smak til med salt og pepar. Trekk pylsene i lett salta vatn. Reins og finhakk lauken, surr den blank og bland denne inn i potetstuingen. Legg halvparten av stuingen i ei godt, smurt form, fordel pylsene og legg resten av stuingen over. Rør egg og riven ost saman, pensle blandinga på toppen av forma. Set den i ovnen i 15 minuttar ved 170 grader. Ein enkel og syrleg råkostsalat smakar godt til denne retten.

Kål og pylse i form

10 wienerwurst
½ kg kål
2 lauk
1 grøn paprika
3 dl kraft
4 tomater
1 purre
½–1 dl eddik
1 ss sukker
1–2 ts karve
2 ss smør
1–2 ts salt
1–2 grovmalen pepar
finklypt persille

Skjer kål, lauk og paprika i tynne strimler. Surr dei blanke i litt smør, men ikkje brun dei. Set til krydder og kraft. Eventuelt kan ein få tomater og dele dei i usymmetriske bitar. Legg dei i gryta, lat det putre i 15 minuttar. Legg pylsene heile på toppen av gryta og lat dei bli varme. Bruk gode mengder med persille til, og server retten rett frå forma. Server gjerne saman med potetstappe eller makaronistuing.

Pylse og tomater i form

½ kg medisterpylse
5–6 tomater
1 raud lauk
1 kvast med rosmarin
½ potte med basilikum
2–3 jordskokk
1 kvitlauk
2 dl god olje, gjerne maisolje
grovt fingersalt
1 ts grovmalen pepar

Vask og del tomatene i skraver, legg dei lagvis saman med laukskiver i ei form. Reins og del opp jordskokken i passe store bitar, strø på grovt salt og pepar, rosmarin og basilikum. Skjer pylsene på skrå og legg bitane på toppen. Set forma i ovnen i 15 minuttar ved 170 grader. Server saman med rykande varm potetstappe og oljesteikte kvitlauksfedd. Himmelsk, sterkt og godt!

Pylsepanne

3 røykte kjøtpylser
1 blomkål
3 gulrøtar
1 dl kraft
1 pakke med friske sukkerertar
2–3 lauk
1 brokkoli
1–2 ts salt
1 ts grovmalen pepar
persille

Vask og reinse grønsakene. Del opp blomkålen i fine bukettar, skjer gulrøtene i stavar og lauken i batar. Legg grønsakene i ei djup og god panne, set til kraft og kok dette under lok til det nesten er møyrt. Del opp pylsene i fine stykker og bland dei i grønsakpanna, saman med delte sukkerertar. Server gjerne med jordskokk og selleripurre eller potetstappe.

Pylse og tomater i form:

Himmelsk, sterkt og godt!





Pylsepanne

Pylser med cheddarost

2-3 grillpylser per person
2 stavar med cheddarost
per pylse
1 baconskive til kvar pylse

Skjer eit djupt snitt i pylsene, legg ein cheddarstav i kvart snitt. Surr ei baconskive rundt kvar pylse, fest med ein tannpirkar. Legg dei i ei form og lat dei stå i omnen til baconet er brunt og osten har smelta. Server gjerne saman med potetstappe og småhakka raud lauk.

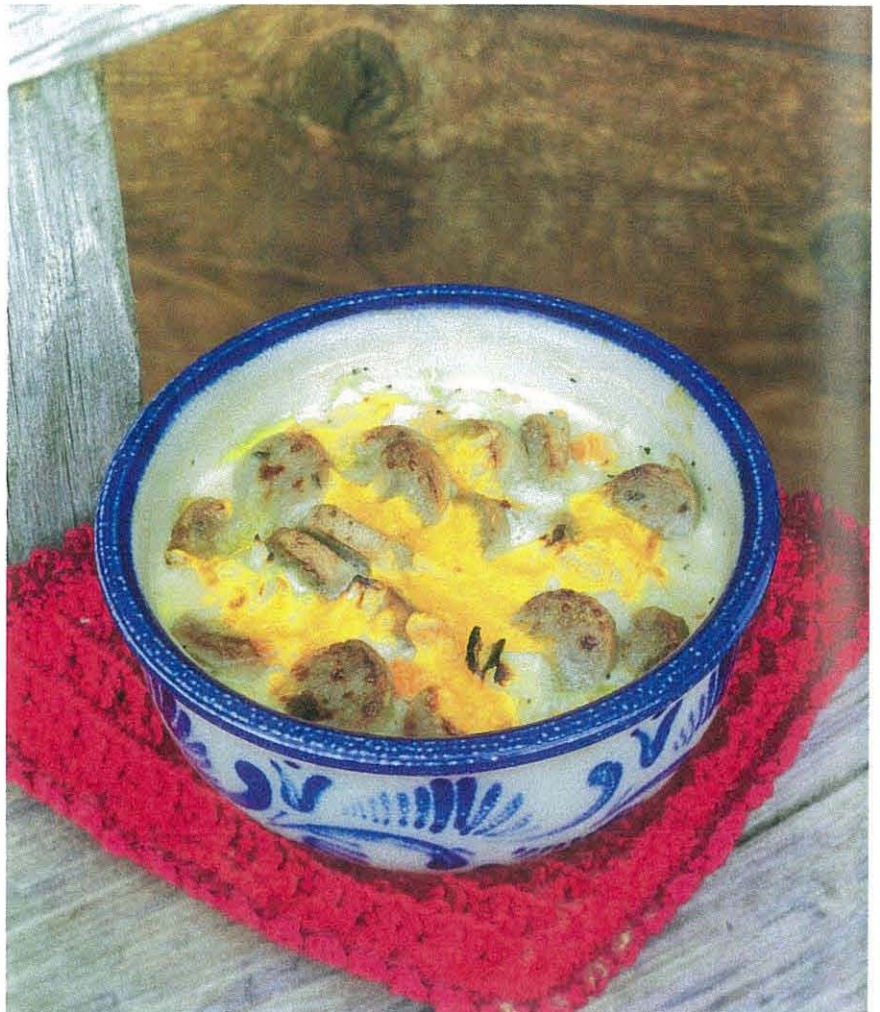
Pylse- og cheddarform

2-3 medisterpylser
2 stikkar stangselleri
½ purre, det kvite på purra
2 gulrøtar i skiver
2 dl mjølk
2 dl seterrjome
(lett kan også brukast)
3 dl riven cheddar
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Rør saman rjome og mjølk. Finhakk stangselleri og purre. Set det til i mjølkeblandinga, smak til med salt og pepar. Dryss reven ost over, smør ei lita ildfast form og steik retten i 30 minuttar ved 170 grader i varmluftsovn.

Pylser med cheddarost:

... legg ein cheddarstav i kvart snitt. Surr ei baconskive rundt kvar pylse, fest med ein tannpirkar.



Pylse- og cheddarform



Pylser med cheddarost

Pylser på grønsakseng

½ kg pylse, kjøtpylse, laksepylse eller kyllingpylse
1 blomkål
1 squash
3 gulrøtar
1 raud paprika
1 purre
1 brokkoli
1 stor, raud lauk
200 gr sopp
1 persillerot
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
eventuelt kvite bønner

Vask og del grønsakene i fine bukettar. Forvell dei i fire minuttar. Legg grønsakene i ei form og strø på salt og pepar. Legg pylseskivene på grønsaksenga og set forma i ovnen i om lag 15 minuttar ved 170 grader. Dersom ein ynskjer å tilbereie dette som eit vegetarmåltid ved å bruke laksepylse, vil bruk av kvite bønner gi retten eit høgare innhald av protein.

Ost- og eggekake med pylse

250 gr mjøl
15 gr gjær
1 ¼ dl mjølk
½ ts salt
1 egg
25 gr smør
200 gr pylse
4 egg
2 ½ dl fløyte
1 ts salt
2 ss krydderurter, gjerne graslauk, persille og dill
250 gr jarlsberg
2 små lauk

Bland deigen som til ein gjærbakst, altså byrje med lunka mjølk, gjær, salt, smelta smør og egg, og til slutt set ein til mjøl. Kjevle ut deigen etter heving. Kle ei springform og la den kledde forma med deigen heve i 15 minuttar til. Skjer pylsene i små terningar, riv osten og legg dette oppå deigen. Surr småhakka lauk og set til. Visp saman eggeplommer, fløyte og litt salt. Dryss i finklypte krydderurter, stivpisk eggekvitene og set dette til eggeplommeblandinga. Hell røra i forma og steik kaka i 40 minuttar ved 170 grader.



Pylser på grønsakseng: Dersom ein ynskjer å tilbereie dette som eit vegetarmåltid ved å bruke laksepylse, vil bruk av kvite bønner gi retten eit høgare innhald av protein.



Ost- og eggekake med pylse

Pylse med smak av peparrot

$\frac{3}{4}$ kg kjøtpylse
1 kg mjølne poteter
3 lauk
4 ss smør
1 dl kraft
1 peparrot
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
2 dl riven ost

Skrell, del og kok potetene. Mos dei, rør inn smør, salt, pepar, riven peparrot og riven lauk. Rør inn krafta. Legg lagvis mos og pylsebitar i forma, avslutt med mos. Legg nokre laukringar og smørklattar på toppen. Set retten i ovnen i 20 minuttar ved 200 grader. Server gjerne saman med riven peparrot og ein frisk, grøn salat.

Pylse med fennikel, chili og vårlauk i appelsinjuice

1 fersk pylse med karve
1 fennikel
2 vårlauk
3 dl appelsinjuice
2 ss karve
 $\frac{1}{2}$ chili

Reins og skjær fennikelen i tynne skiver. Vask og skjær vårlauken i fine skrårskiver. Reins og skjær chili i små ringar. Legg grønsakene i appelsinjuice til trekking i eit par timar. Varm pylsa i kraft. Lag ei seng av grønsakene og ei pylse til slutt. Velsmakande, friskt og lett!

Pylser med smak av peparrot: Server gjerne saman med riven peparrot og ein frisk, grøn salat.



Pylse med smak av peparrot



Pylse med fennikel, chili og vårlauk i appelsinjuice

Pylse med avocadosalat

3–4 røykte bratwurst
3 mogle avocado
1 syrleg eple eller anna
tilsvarande
safta frå 1 sitron
1–2 ts salt
1 ts pepar
3 kvastar hakka koriander

Kutt terningar av avocado og eple, bland forsiktig og smak til med sitronsaft, olje og krydder. I denne retten får avocadoen ein funksjon som gjev frå seg ein kremaktig og saftig, frisk smak til dei røykte pylsene. I slike rettar treng ein ofte balanse mellom smak og oppleving av pylse og tilbehør. Retten smakar nydeleg saman med fløytekoka poteter til!



Pylse med avocadosalat: I denne retten får avocadoen ein funksjon som gir frå seg ein kremaktig og saftig, frisk smak til dei røykte pylsene

Pylse med sylta grønsaker

1 pylse til kvar
1 blomkål
1 raud lauk
2 gulrøtar
½ kålrot

Del alle grønsakene i stavar og fine serveringsbitar. Blansjer dei og hell over ein sursildlake. Skjer eit langt, djupt snitt i pylsa og fyll det med god sennep. Denne retten er eit godt eksempel på ein god balanse mellom feitt og syre. Samspelet mellom dei ulike grønsakene og den gode smakfulle pylsa gir ein unik smaksoppleving. Nyt det!

Bønegryte

1–4 medisterpylser
200 gr kvite bønner
2 sjalottlauk
1 fedd kvitlauk
20 gr grøne ertar
50 gr sukkerertar
100 gr aspargesbønner
50 gr smør
½ potte med graslauk
1–2 ts salt
1–2 ts pepar

Vatn ut bønene over natta, kok dei saman med sjalottlauk og kvitlauk til dei er møyre, men ikkje til dei får ein most konsistens. Ein skal ikkje bruke salt i kokevatnet. Skrell og del grønsakene, kok dei i salta vatn og avkjøl dei i kaldt vatn. Smelt smør i ein vid kjele og varm bønene, set til grønsakene og smak til. Dryss over retten med graslauk rett før servering. Denne bønegryta blir spesielt god om ein kokar bønene sama med sjalottlauk og kvitlauk, dei får ein heilt spesiell smak og fylde. Varm opp pylsene i kraft, lat dei trekkje i 20 minuttar.



Pylse med sylta grønnsaker

Pylse med julienne (finkutta) grønsaker

½ kg grov lammepylse
100 gr gulrot
50 gr sellerirot
50 gr purre,
kun det kvite av purra
50 gr grøn squash
5 dl kvitvin
2 dl appelsinjuice
50 gr usalta smør
1 kvast kjærvel

Kutt grønsakene i fine strimlar, på storleik med fyrstikker. Kok opp kvitvin og kok grønsakene i vinen. Hell av vinen og sett grønsakene til side. Kok ned «krafta» som er attende etter vin og grønsaker. Set til 2 desiliter appelsinjuice, rør inn kaldt usalta smør til det blir ein tjukk smørsaus. Server grønsakene i botnen av varme, djupe tallerkenar. Legg pylsa på grønsakene og hell sausen over. Pynt det ferdige resultatet med frisk kjærvel.

Pylse med byggryn og grønsaker

1 god kjøtpylse per person
2 hakka sjalottlauk
1 ss smør
100 gr utvatna byggryn
1 dl fløyte
1 kvast hakka graslauk
1 gulrot i terningar
½ sellerirot i terningar
safta frå 1 sitron
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
2–3 blad løpestikke

Skyl, vask og kok byggryna i vatn. Smelt smøret i panna og fres sjalottlauken. Set til veldig små grønsaksterningar, lat dei småsurre i laukblanda. Hell i fløyten og småkok det heile, set til byggrynga og rør godt. Smak til med krydder og løpestikke. Varm pylsa i ei god kraft, skjer eit grovt snitt med plass til god sennep. Legg grønsaks og byggrynsstuinga på ein tallerken. Serverast saman med godt, kaldt øl.

Pylse med byggryn og grønsaker: Serverast saman med *godt, kaldt øl.*



Pylse med julienne (finkutta) grønsaker



Pylse med byggryn og grønnsaker

Grov pylse med heimelaga italiensk salat

1–2 pylser per person

ITALIENSK SALAT:

½ blomkålhovud
3 gulrøtar
4–5 skiver sylteagurk
½–1 pakke majones,
lett eller vanleg etter ynskje
2 ts sennep
½–1 boks seterrjome (lett)
1 ss eddik
1–2 ts grovt fingersalt
1–2 ts grovmalen pepar

I denne retten brukar eg blomkål i staden for hovudkål, dette gjer salaten svært spesiell. Den blir nesten som ein «sprø» italiensk salat, spesielt når majones er ein av ingrediensane. Forholdet mitt til majones har ikkje vore som kjærleik ved fyrste blikk, så å finne ei vellukka oppskrift med majones er både lukke og sensasjon for meg!

Når ein har reinsa og dela opp blomkål og gulrøtar, kjøyr dei i foodprocessor til dei får konsistensen ein ynskjer. Bland inn dei andre ingrediensane, så Varm pylsa, skjær eit snitt langs heile pylsa og legg italiensk salat i snittet. Dette er ein rett som er både feit, frisk og smakfull til det meste!

Pylse med krull:

... morosam oppskrift og er kreative i barneselskap ...

Raudvinspylse

1 kg rå medisterpylse
3 lauk
3 gulrøtar
½ sellerirot
1 purre
1–2 laurbærblad
1 stor kvast rosmarin
2 nellikspikar
½ liter raudvin

Vask, reins og del grønsakene. Legg alle grønsakene i ei god panne. Legg på pylsa og hell over raudvin, om nødvendig fjern skummet. Smak til med salt. Dette blir ei svært god kraft, så om du har eit godt brød kan du dyppe dette i krafta, og få litt av ei smaksoppleving!

Pylse med krull

10 wienerpylser
50–100 gr smør
3–5 ss sukker

Smelt smør og sukker i ein vid kjele. Skjær eit snitt kvar sin veg i begge endar av wienerpylsa, om lag 3–4 centimeter inn på kvar pylseende. Legg dei så i smør og sukkerblandinga. Endene av pylsa vil då krølle seg i takt med varmen som oppstår i kjelen. Dette er ei morosam oppskrift og er kreative i barneselskap og barnas eigen pylseverden. Lag ei god og fyldig potetstappe til, og kos deg med denne artige retten



Pylse med krull



Grov pylse med heimelaga italiensk salat



Pylser i salat



Pylse- og pastasalat

200 gr makaroni
½ raud paprika
½ grøn paprika
½ gul paprika
1 bunt reddikar
2 raude lauk
½ slangeagurk
½ purre
4 koka kjøtpylser

DRESSING:

1 dl olje
1–2 ss eddik
safta frå 1 sitron
1 fedd kvitlauk
1 lauk
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Kok makaronien i salta vatn og skyl den i kaldt vatn. Skrell og skjer alle grønsakene i små, delikate og innbjodande bitar. Ta skinnet av pylsene og skjer dei i små terningar. Bland alt saman med to gaflar. Rør godt saman dressinga og slå den over salaten. Lat den trekkje ei stund før servering. Eit smakfullt brød kjem til sin rett her!

Pylse- og baconsalat

150 gr småflesk
150 gr kjøtpylse
1 isbergsalat
200 gr Jarlsberg-ost
200 gr frosne grønne ertar
1 eple
1 raud paprika
1 liten raud lauk
1 sitron

SALATSAUS:

2 ss olje
1 ss sennep
50 gr majones
1 dl yoghurt naturell
4 ss finklypt persille
4 ss finklypt graslauk
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
eventuelt kjærvel

Kutt småflesket i små bitar og sprøsteik det i ei panne. Ta skinnet av pylsa, skjer dei i fine terningar og brun det i panna. Reins og skjer grønsakene i små bitar. Pass på å fjerne skalet og skavankane frå ein salat. Bland alt godt saman. Press safta av ein sitron og drypp denne over salaten. Bland saman salatsausen og server saman med salaten.



Pylse- og baconsalat:
Nydeleg, lett og godt!



Pylse- og pastasalat

Pylsesalat med yoghurtsaus

150 gr kjøtpylse
½ issalat (isberg)
4 ss yoghurt
1 ss eddik
2 ts sterk sennep
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
1 bunt frisk dill

Skyl salatblad og rist godt av vatnet. Fjern skinnen frå pylsa. Riv salaten med fingrane, på denne måten blir den luftig og sprø. Set til sprøsteikte pylsebitar. Bland saman sausen og hell den over retten. Nydeleg, lett og godt!

Fennikel- og pylsesalat

1 isbergsalat
1 fennikel
½ raud paprika
½ grøn paprika
3 stilkar stangselleri
1 bunt reddikar
200 gr Jarlsberg-ost
200 gr røykt kjøtpylse
gjærne litt grønne urter

DRESSING:

1 lauk
2 sylteagurkar
eventuelt kapers
1 ss tomatpuré
6 ss olje
3 ss raudvin

Vask og reins alle grønnsakene, lat dei renne av seg. Kutt dei opp i små bitar og bland alt saman. Bland saman dressingen og slå den over salaten. Lat den trekkje til seg dei gode smakane før servering.



Fennikel- og pylsesalat: *Eit smakfullt brød kjem til sin rette her!*



Fennikel og pylsesalat

Pylsesalat med eple

200 gr røykt pylse
2 ss tomatpuré
½ isbergsalat
2 epler
3 ss olje
1 sitron
1–2 ts paprikapulver
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Skyl salaten og riv den i lange strimler, skrell eple og del det i bitar. Sprøsteik pylsebitar og dryss over. Bland saman dressingen og slå den over.

Pylsesalat med byggryn

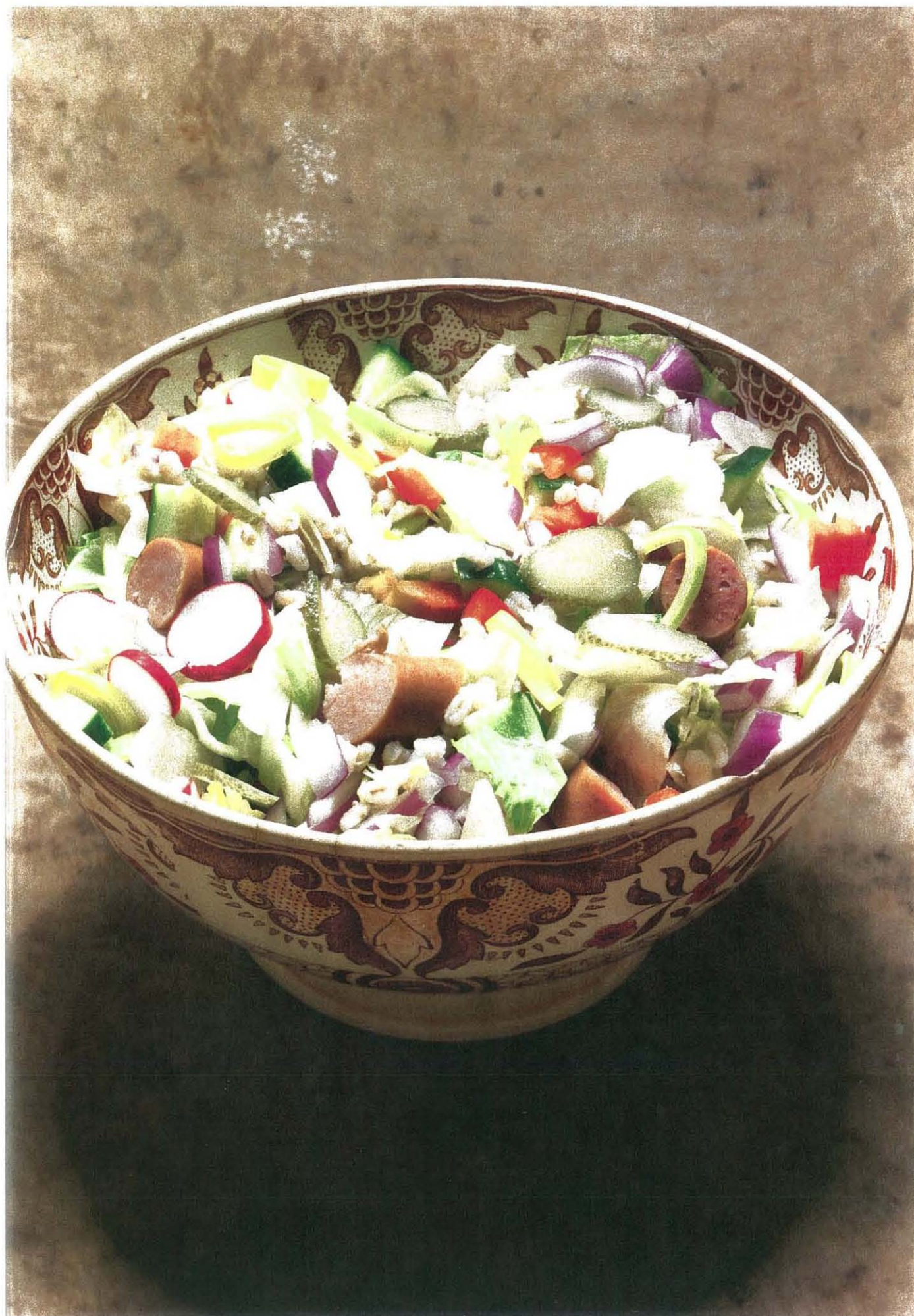
2 dl byggryn
2 pylser
½ issalat
2 raudlauk
2 sylteagurkar
½ slangeagurk
1 stor purre
1 bunt reddikar
½ raud paprika

Skyl og kok byggryna, kok dei i om lag ein halv time. Skyl dei i kaldt vatn. Vask issalaten, skjer den i små bitar. Skrell og reins alle grønsakene og skjer dei opp i bitar. Bland alt godt saman. Lag ein enkel og god saus til ved å blande rjome, sitronsaft, grovmalen pepar og salt.



Pylsesalat med byggryn:

Lag ein enkel og god saus til ved å blande rjome, sitronsaft, grovmalen pepar og salt.



Pylsesalat med byggryn

Pylse, poteter og raudbetar

4 kjøtpylser
8 faste koka poteter
4 rå raudbetar
4 raude lauk
2 ss vineddik
4-6 ss olje
1 stor bunt persille
2 dl fløyte
2 dl rjome
1 ts salt
1-2 ts grovmalen pepar

Vask raudbetane fri for jord, kok dei med skalet på i ca 30 minuttar. Skyl dei godt under rennande vatn, då kan ein lett dra skinnen av med hendene. Når raudbetane er kalde, skjerast dei i terningar. Skrell potetene og del dei i små bitar, legg dei i eddikdressingen. Skjer lauken i små bitar. Visp opp fløyte og bland i rjomen. Hell sausen på botnen av eit fat. Legg poteter, raudbetar og pylsebitar i eit artig mønster, og nyt den gode smaken!

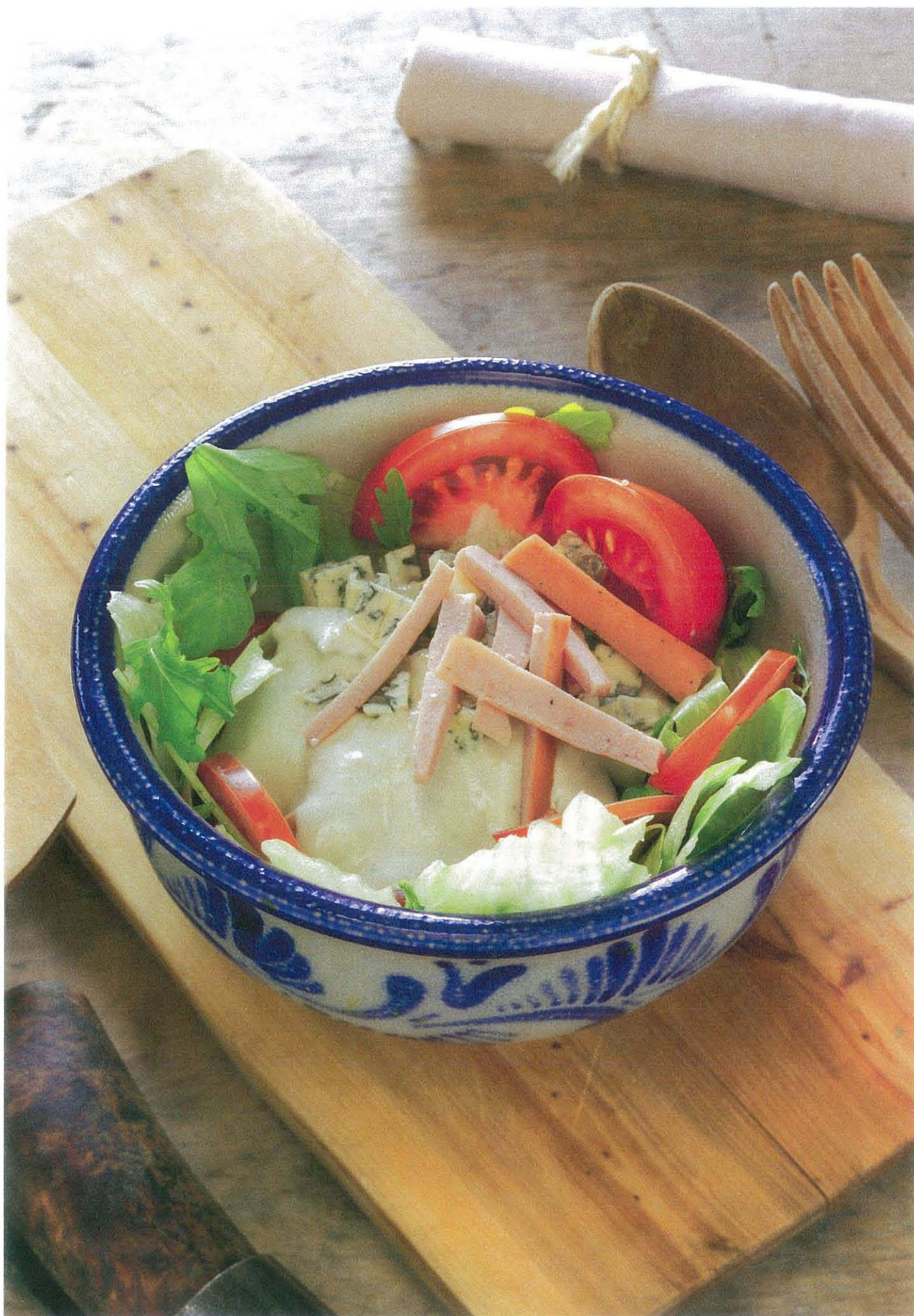
Pylse, normannaost og endiviesalat

2-3 kjøtpylser
1 endiviesalat
3 tomater
200 gr normannaost
1 dl surmjølk
1 ss majones
1-2 fedd kvitlauk

Vask salaten og tørke den i eit kjøkenhandklede. Riv salaten i ein bolle, skjer 150 gram av osten i firkantar, og legg båtar av tomater på osten. Kutt strimler av pylsebitar i fyrstikkstorleik (vel, kanskje noko større). Kjøyr resten av osten med mjølk, majones og kvitlauk i ein foodprocessor. Legg pylsestrimler på salaten, med dressing rundt. Nyt det!



Pylse, normannaost og endiviesalat: Legg pylsestrimler på salaten, med dressing rundt. *Nyt det!*



Pylse, normannaost og endiviesalat

Krydderpylse med varm pastasalat

8 mellomstore pylser
1 lite glas konjakk
2 ss olje
1 ss mjuke peparkorn

MAKARONISALAT:
200 gr makaroniskruar eller sommarfuglmakaroni
2 ss smør
1 raud, søt paprika
1 grøn paprika
½ pakke frosne ertar
¼ riven fennikel
1 bunt reddikar
1 bunt persille

Tilberei ein marinade av konjakk, olje og peparkorn. Legg pylsene i den. Kok makaronien, skyl den i kaldt vatn. Reins og del grønsakene i små bitar, og bland salaten saman i panna.

Raudkålsalat til pylse

½ raudkål
1–2 stk bitter salat
2 stilkar stangselleri
½ sellerirot
3 syrlege epler
1 sylteagurk
2 ss vineddik
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
3 ss olje
½ sitron
1 kvast persille
eventuelt rosiner

Rist saman ingrediensane til dressingen, lat den trekkje godt i seg sjølv. Hell den gjerne på ei lita flaske, slik at du kan riste i den regelmessig. Vask og finsnitt kål og salat. Reins stangselleri og snitt den fint, grovriv reinsa sellerirot og reinsa eple. Kutt sylteagurk i små bitar og bland saman med resten av ingrediensane. Server saman med grov, heimelaga svinepylse.

Pylser som i Alsace

6 pylser
1 røykt småflesk med svor
250 gr kokeflesk
1 kg poteter
500 gr surkål
1 lauk
1 nellikspikar
1 gulrot
4 einebær
1 bunt persille
2 laurbærblad
2 kvistar timian
1 purretopp
1 selleritopp
5 dl kraft/kvitvin

Legg det røykte småflesket med svor i botnen av ei gryte, legg surkålen over. Skrell lauken og fest nellikspikaren fast i lauken. Ha lauk, gulrot, knusa einebær og ein krydderkvast i gryta. Legg kokeflesket midt blant surkålen i gryta. Slå på kraft og kok opp. Lat denne gryta surre i om lag 1 time. Ha i pylsene og lat retten trekkje i ein tiem. Vask og skrell potetene, kok dei i lettsalta vatn. Ta pylsene og kjøtet opp av gryta. Skjer kokeflesket i skiver og legg dei på kjelen. Server saman med koka poteter, smaken er både annarleis og spennande!

Pylser som i Alsace:

... smaken er både
annarleis og spennande!





Pylser som i Alsace



Pylser i suppe



Sunn pylsesuppe

1 kvast persille
4 kjøtpylser
½ hovudkål
2 purre
3 ts karve
1 liter god kraft
½ dl tomatpuré
2 ts salt
2 ts grovmalen pepar

Kutt opp grønsakene og surr dei i smør. Ha på kraft, tomatpuré og krydder. Lat det småkoke til det er møyrt, legg i steikte kjøtpylsebitar og mengder med finklypt persille. Eit godt heimelaga brød er ypperleg til ein slik rett!

Potetsuppe med røykte pylser og innslag av tomat

3 røykte kjøtpylser
300 gr poteter
1 liter kraft
1 stor lauk
100 gr frosen spinat
1 purre
3-4 ss tomatpuré
2 ts basilikum
2 laurbærblad
1 bunt frisk dill
2 dl fløyte
2 ts salt
2 ts grovmalen pepar
1 ts muskat

Skrell og skjær potetene i terningar. Grovhakk lauken og skjær purra i ringar. Surr det blankt i smør i eit par minuttar. Set til tomatpuré, kraft, krydder og salt. Skjær pylsene i skrå skiver og set dei til suppa. Kjøyr spinat, tomater og dill i ein foodprocessor og kjøyr til grønsakene blir ein mos, set denne til gryta. Smak til med salt, pepar og muskat. God og varm suppe med eit godt heimebaka brød – det er godt det!



Potetsuppe med røykte pylser og innslag av tomat:

God og varm suppe med eit godt heimebaka brød
– det er godt det!



Sunn pylsesuppe

Heimelaga tomatsuppe med heimelaga kjøtpylse

1 kg mogne tomater
½ l kraft
½ ts sukker
1–2 ts salt
1–2 ts nykverna grovmalen
pepar
eventuelt eit par dråpar
sitronsaft
smørsteikte krutongar med
kvitlauk
smørsteikte pylsebitar
basilikumpesto
Nam!

Potetsuppe med pylse

8 wienerpylser
1 kg mjølne poteter
1 kvast frisk persille
1 l kraft
2 ss smør
5 dl heilmjølkk/ fløyte
1 lauk
1–2 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Vask og skrell potetene, kok dei møyre og mos dei for hånd eller i foodprocessor. Spe med kraft, mjølk og eventuelt fløyte for å få den rette konsistensen. Varm suppa og smak til med salt og pepar. Sprøsteik lauken, dryss den i suppa. Surr pylsebitane i smør og set dei til. Suppa fristar meir når pylsebitane er steikt, steikte bitar får ein annan farge og ei anna overflate.

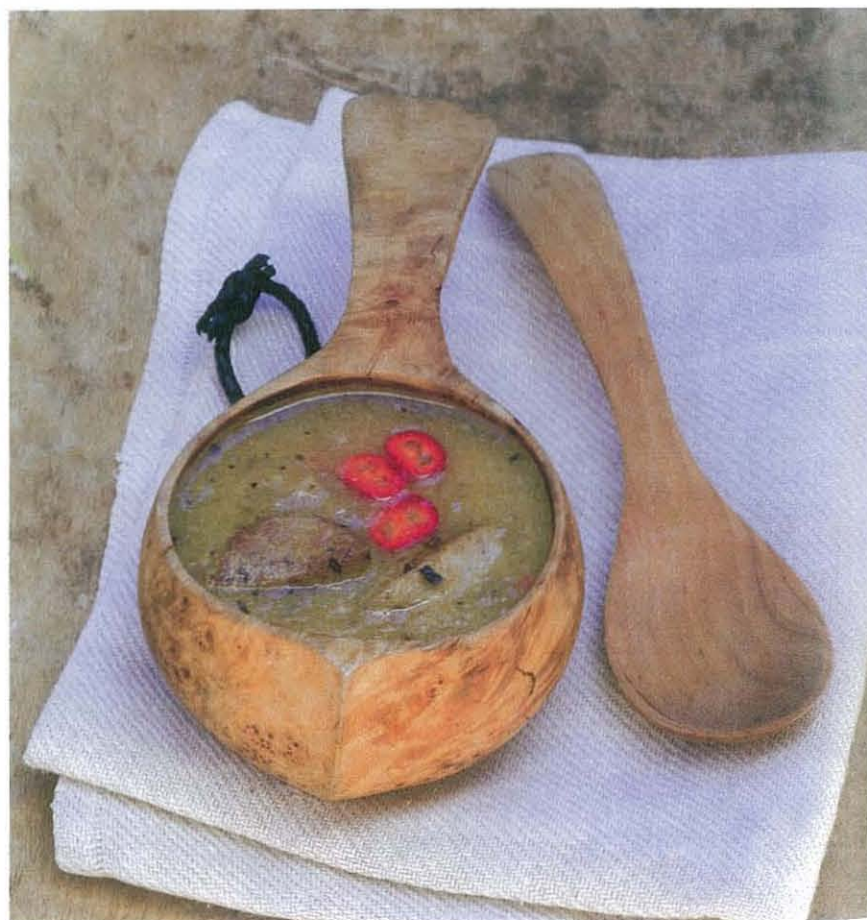
Heit pylsesuppe

3 karvepylser
1 liter kraft
3–4 fedd kvitlauk
2 raudlauk
3 ss smør
1 chili
2 ss sterkt paprikapulver
1 ss karve
1 ss basilikum
1 ts salt
2 ts grovmalen pepar

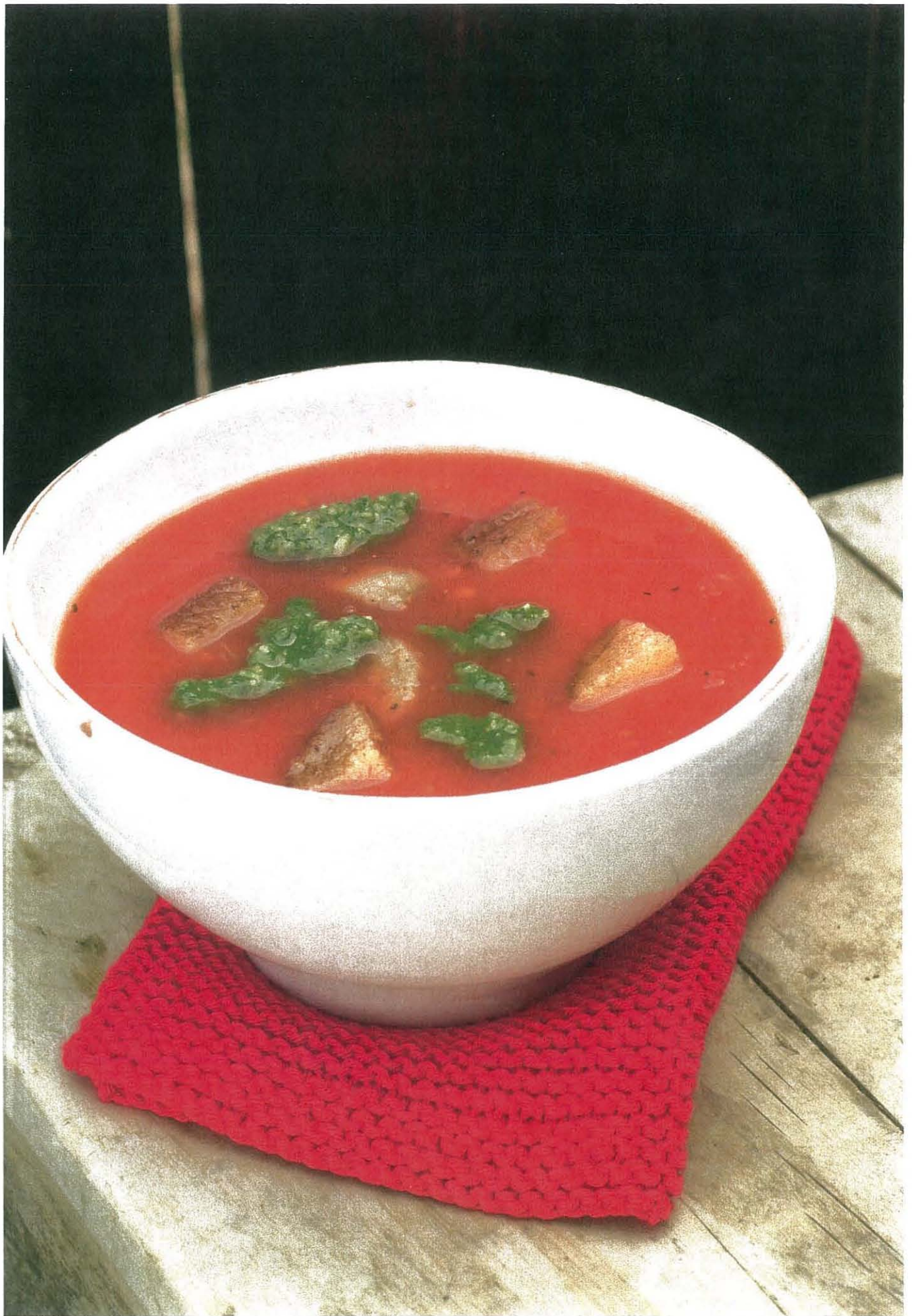
Skrell, reins og kjøyr lauk og kvitlauk i ein foodprocessor, surr dei blanke og mjuke i ein kjele. Set til chili i små bitar, alt krydderet og krafta. Lat dette småputre i ein halv time. Skjer karvepylsene i bitar og legg dei i suppa så dei får varme seg. Server gjerne saman med godt brød til dopping i suppa, godt kaldt øl og verda er grei!

Potetsuppe med pylse:

Suppa fristar meir når pylsebitane er steikt, steikte bitar får ein annan farge og ei anna overflate.



Heit pylsesuppe



Heimelaga tomatsuppe med heimelaga kjøtpylse

Jordskokk og sellerirot i godt samspel med knutekål

4 sterke pylser med farge
600 gr jordskokk
 $\frac{1}{2}$ sellerirot
 $\frac{1}{4}$ knutekål
 $\frac{1}{2}$ fennikel
2 fedd kvitlauk
mjølk
fløyte
1–2 ts salt
1 ts grovmalen pepar
graslauk

Reins og skrell jordskokk, sellerirot, knutekål og kvitlauk. Skjer dei i fleire stykke og kok dei møyre. Kjøyr dei i foodprocessor til dei er jamne. Ha mosen attende i kjelen, spe med mjølk og fløyte til suppa har fått ein passe tjukk konsistens. Lat den småputre i nokre minuttar, dryss i mengder med graslauk. Server suppa i store suppeskåler og legg pylsebitane i skåla saman med suppa.

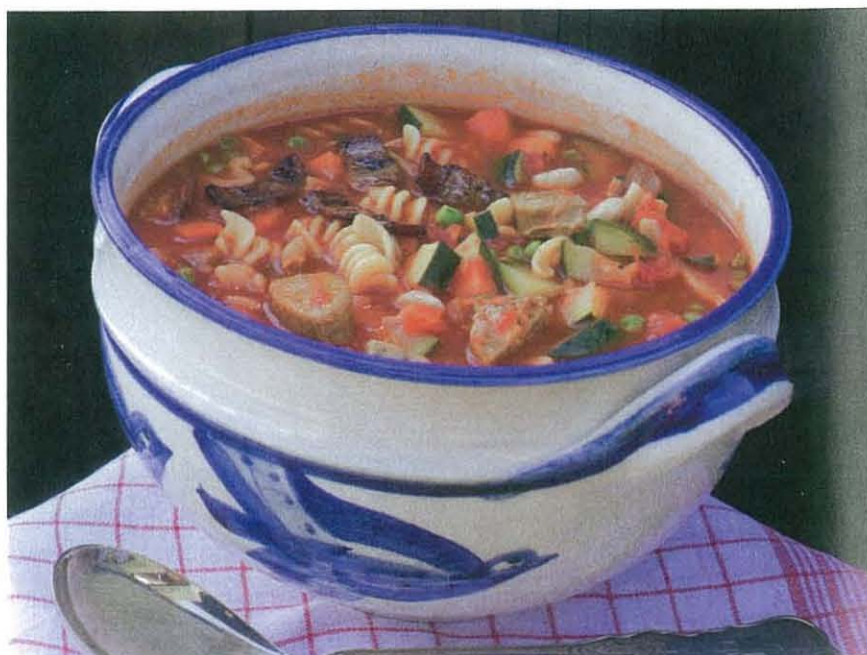
Kvardagssuppe med makaroni og pylse

4–5 medisterpylser
2 boksar knusa tomater
1 l kraft
2 ss olje
2 gulrøtar
1 squash
100 gr kikertar
1 pakke frosne grønne ertar
100 gr sommarfuglmakaroni
150 gr småflesk
 $\frac{1}{2}$ potte med basilikum
1–2 ts salt
2 ts grovmalen pepar

Ha knusa tomater og kraft i ein kjele, kok opp og småkok. Skyl og kok kikertane i ein eigen kjele, skyl dei i kaldt vatn når dei er ferdigkoka. Skrell og skjær gulrøtene i bitar, set dei til tomatbasisen. Kok sommarfuglmakaronien og skyl den i kaldt vatn når den er ferdig. Sprøsteik småflesk og medisterpylse. Når alt er klart, bland saman alle ingrediensane. Klypp rikeleg med basilikum på toppen av retten. Server måltidet saman med grovt, heimebaka brød.

Kvardagssuppe med makaroni og pylse:

Server suppa i *store suppeskåler*



Kvardagssuppe med makaroni og pylse



Jordskokk og sellerirot i godt samspel med knutekål



Pylser i pizza



Barnevennleg pylsepizza

GRUNNDEIG:

250 gr kveitemjøl
25 gr gjær
1-2 dl vatn
½ ts salt
2 ss olje

FYLL:

3 røykte kjøtpylser
200 gr cheddarost
1 boks knusa tomater
1 ts salt
1-2 ts grovmalen pepar
1 liten boks ananas

Knasande sprø kveldspizza med pylsegodt

1 grunndeig,
som i oppskrifta ovanfor

FYLL:

3 kjøtpylser med forskjellige smakar
1 kvitlauk
1 lauk
1 boks knusa tomater
2 ts grovmalen pepar

Kraftig pylse- og spekeskinkepizza

DEIG:

3 dl vatn
1 ss olje
20 gr gjær
500 gr mjøl

FYLL:

4 sterke pylser (chorizo)
6 skiver god spekeskinke
2 heile mozzarellaostar
10 svarte oliven
4 tomater
3 sjalottlauk
1 pakke ruccolasalat
4 mogne tomater
1 potte med basilikum
3 ss olje
2 fedd kvitlauk
½ ts salt
1 ts grovmalen pepar
3 ss olje
½ citron
parmesanost

Bland lunka vatn, gjær, olje og mjøl. Lat dette stå til heving i ein time. Kjevle ein veldig tynn deig og legg på eit bakepapir dryssa med mjøl. Kjøyr tomater, basilikum, olje, kvitlauk, salt og pepar i ein foodprocessor og smør sausen utover pizzadeigen. Bland alle ingrediensane til salaten saman i ein bolle, sitronsafte pressar ein over. Legg salaten over pizzaen med spekeskinke og saftige pylsebitar.

Steikjetida på ein pizza er avhengig av tjukkaden på botnen, men 30 minuttar er alltid ei god tid å gå ut frå.

Pylse- og baconpizza

1 grunndeig
100 gr kjøtpylse
100 gr bacon
100 gr sopp
4-6 tomater
2 ss olje
ost
salt
pepar
oregano
persille

Pensle deigen med olje og legg over tomatiskiver. Dryss på ei klype med salt og ei klype grov pepar og oregano. Legg på frisk, nyskoren sopp, bacon og pylsebitar. Finklypt persille og riven ost gjer susen her!

Grønsakpizza med pylse

1 grunndeig
3 røykte kjøtpylser
1 squash
1 raud paprika
1 grøn paprika
4 tomater
1 boks mais
½ purre
1 kvast med koriander
4 ss tomatpuré
2 ss olje
1 ts grovmalen pepar
½ ts salt
1 ss basilikum
1 ss oregano

Lag deigen og lat den heve i ein halv time. Kjevle den tynt ut og legg botnen på ei smurd plate. Bland saman olje, tomatpuré og krydder. Reins og skjer opp grønnsakene og legg dei utover pizzabotnen. Dette blir pussig nok svært saftig, og sprøsteikte pylsestrimler er prikken over i'en.





Kraftig pylse- og spekeskinkepizza



Pylser med pasta



Fløytesaus med pylse, sopp og pasta

150 gr kjøtpylse
200 gr sopp
200 gr spaghetti
4 lauk
1 fedd kvitlauk
3 ss smør
2 ½ dl fløyte
100 gr parmesanost
½ ts muskat
safta frå 1 sitron
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Smelt smøret i panna, dryss i småhakka lauk og kvitlauk. Fres dette til det blir blankt. Set til fløyte, riven ost, krydder og sopp. Småkok det såpass lenge at det ser ut som det er "innkoka". Skjer pylsa i små bitar og set den til. Kok spaghetti i lettsalta vatn saman med olje. Skyl spaghetti i kaldt vatn og ha den attende i kjelen. Fløytesaus er gode greier!

Grøn pasta med spinatsaus og pylse

200 gr røykt kjøtpylse
200 gr grøn bandspaghetti
1 dl kraft
1–2 fedd kvitlauk
1 pakke frosen spinat
2 ss smør
100 gr Jarlsberg-ost
1 ts salt
1–2 ts pepar

Hell kraft i ei gryte, legg spinaten i og lat dette småkoke i 5–6 minuttar. Set til smøret. Trekk kjelen av plata og rør inn riven ost, krydder og knust kvitlauk. Sprøsteik pylsebitar i panna og bland det saman med resten. Kok bandspaghettien etter oppskrift med litt salt og olje. Legg spaghetti i ei varm form, slå sausen over og riv gjerne litt ost på toppen.

Grøn pasta med spinatsaus og pylse:

... slå sausen over og riv gjerne litt *ost på toppen*.



Grøn pasta med spinatsaus og pylse



Fløytesaus med pylse, sopp og pasta

Ostegratinert pasta med pylse

300 gr spaghetti
3 ss smør
2 fedd kvitlauk
5 tomater
200 gr Jarlsberg-ost
3-4 pylser
1 ts salt
1-2 ts grov pepar
½ potte med basilikum

Kok spaghetti som anvist på pakka, gjerne litt mindre, då den skal i omnen seinare. Lat den renne godt av seg, ha den attende i kjelen. Ha i reinsa og kutta kvitlauk, lat det stå på svak varme. Legg spaghetti i ei ildfast form, lagvis med tomater, mellomstore pylsebitar og krydderurter. Dryss på med riven ost. Steikast i 10 minuttar ved 180 grader varmluft.

Tomatsaus, pylse og pasta

2 smakfulle pylser
1 stor lauk
2 fedd kvitlauk
1 boks knusa tomater
1 lite glas tomatpuré
150 gr Jarlsberg-ost
2 eggeplommer
50 gr smørjeost
½ potte med frisk basilikum
2 ts paprikapulver
2 ts oregano
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Rensk og hakk lauken, knus kvitlauken og surr dette i pylsefeitt. Ha i tomatene og tomatpuréen, lat dette småkoke i om lag 10 minuttar. Kjøyr kremosten og krydderurter i ein foodprocessor og hell det i tomatsausen. Kok grøn pasta med litt olje til den er passa kokt, den må ikkje koke for mykje. Legg pastaen i ei varm form, ha tomatsausen i forma. Dryss over med riven Jarlsberg-ost. Slå i rå eggeplommer og rør rundt før servering. Ein syrleg og frisk tomatsalat er ypparleg til eit slikt måltid!



Tomatsaus, pylse og pasta: *Ein syrleg og frisk tomatsalat er ypparleg til eit slikt måltid!*



Ostegratinert pasta med pylse

Lag på lag i ei form

150 gr spekeskinke
250 gr pylse
1 dl riven parmesanost
300 gr bandspaghetti
2 brokkoli/spinat
1 stor lauk
50 gr smør
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
2 dl kraft
2 egg
1 dl fløyte

Bruk gjerne restar av tidlegare kokt spaghetti. Reins og kutt opp kvitlauk og lauk, fres den i ei panne. Set til salt, pepar, muskat og brokkolibukettar. Legg lagvis med spaghetti, saus, skinke og pylsebitar i ei form. Rør saman egg, fløyte og riven ost, saman med litt pepar. Slå dette over forma, dryss litt riven ost på toppen. Steik i 20 minuttar ved 170 grader. Tomatsalat passar godt til!



Makaronitimbal med pylser

150 gr kjøtpylse i strimlar
250 gr makaroni
1–2 dl fløyte/rjome
4 eggeplommer
2 ss smør
1 ts karri
150 gr mild, feit ost
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Kok makaroni i salta vatn med olje. Skyl den i kaldt vatn. Skjer ost og pylse i små terningar og bland dette saman med makaronien. Ha dette i ei lita form. Visp saman egg, fløyte, salt, pepar og litt karri. Hell eggeblandinga over makaroniforma. Dryss litt riven ost på toppen. Steik i 25–30 minuttar ved 170 grader. Serverast saman med ein frisk salat.

Pylser i trengsel

PÅ KAKESKIVE/BRØDSKIVE
4 kjøtpylser
4 brødsiver
4 tjukke ostesiver
½ kg asparges
1 bunt vårlauk
4 ss grov sennep

PÅ MATPAKKA
2 brødsiver
1 kjøtpylse
4 skiver sprøsteikt flesk
1 raud paprika
2 ss god sennep
1 avocado
1 stangselleri

PÅ BÅLET
spikkepinnar
pylse
sennep

PÅ TERMOS
4 wienerpylser
1 termos
kokande varmt vatn

I LOMMA
Ta ei brødsive, ei ostesive, smale pylseskiver, lange paprikastrimler og ei brødsive til. Legg dette mot kvarandre og pakk det inn i matpapir. Putt herligheita i lomma til du blir svolten, og nyt ei passe temperert brødsive med god smak!

Pylser i trengsel: Putt herligheita i lomma til du blir svolten, og nyt ei passe temperert **brødsive med god smak!**



Makaronitimbal med pylser



**Andre
pylserettar**



Pylsering

½ kg røykt, medisterpylse
20 gr gjær
1 egg
ca 3 dl kveitemjøl
25 gr smør
1 dl vatn
1–2 ts sennepspulver
½ ts salt
1 ts oregano/persille

Rør ut gjæren i lunka vatn, rør inn 1 desiliter av kveitemjølet, lat den stå til heving på ein varm stad i ein halv time. Medan deigen hevar, rører du egg, krydder og smør saman, og blandar dette inn i deigen etter heving. Elt deigen godt saman og kjevle den ut til ein leiv. Skjer ut ein sirkel i midten, legg pylsa på leiven, strø på sennepspulver og pakk inn pylsa. Ein kan pensle med kaffe og strø på sesamfrø, grovt salt, eller dekorere den etter ynskje. Steikast i ovnen ved 170 grader i varmluftsovn i 15 minuttar.

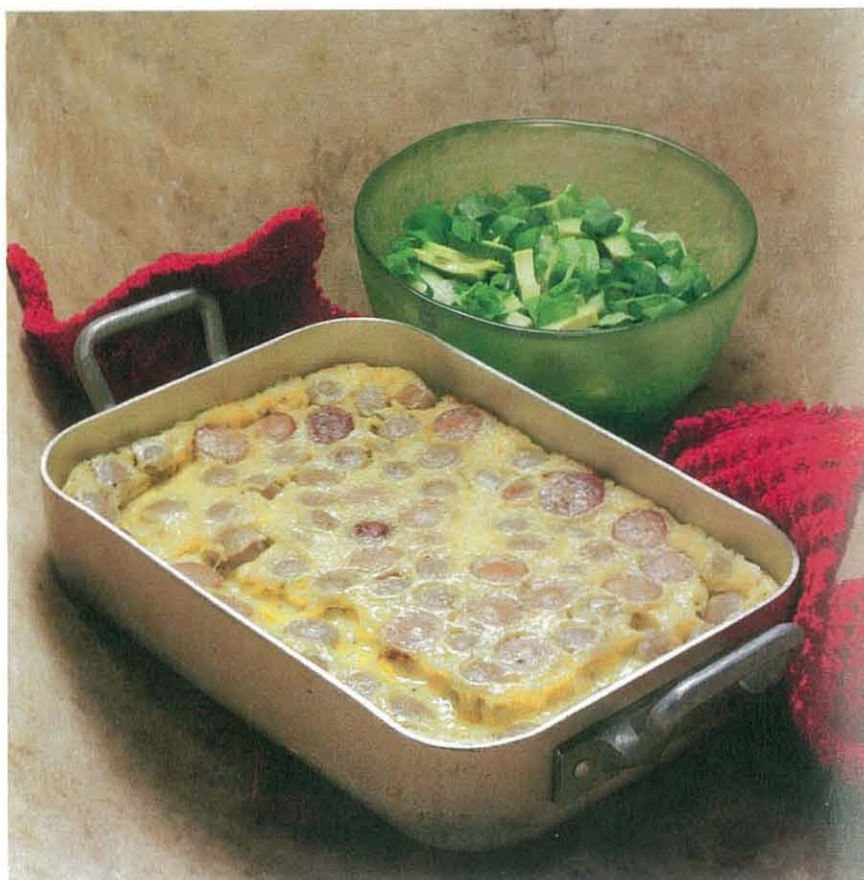
Pannekake i lita langpanne med pylse

250 gr pylse
4 egg
8 dl mjølk
4 ss smør
2 ½ dl kveitemjøl
1–2 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar

Visp egga godt saman, hell i mjølk, dryss i mjøl og visp til ei glatt og klumpefri røre. Fjern skinnet frå pylsene og skjer dei i små terningar som steikast gyllent brune i ei steikepanne. Legg pylsebitane i ei lita langpanne og slå røra over. Steikast ved 170 grader på varmluft i 30–35 minuttar. Serverast gjerne saman med nyrørte tyttebær, saman med ein frisk salat og ei skei med rjome.

Pannekake i lita langpanne med pylse:

Serverast gjerne saman med nyrørte tyttebær, saman med ein frisk salat og ei skei med rjome.



Pannekake i lita langpanne med pylse



Pylsering

Pylseomelett i panna

OMELETT:

6 egg
3 dl mjølk
8 ss kveitemjøl
1 ts salt
eventuelt pepar

FYLL:

1/2 kg pylse
2 lauk
1 pose frosne, grønne ertar
3-4 asparges
1 håndfull sopp
3 ss fløyte
1 eggeplomme
4 dl kraft
1 ss kveitemjøl
4 ss smør
1 ts salt
1 ts pepar
1/2 ts muskat

Reins og kutt lauken i små bitar, fres den i panna til den blir blank. Kutt pylsebitar og lat dei trekkje med lauken. Strø på kveitemjøl og spe med kraft. Smak til med salt, pepar og muskat. Set til ertar, lett forvella aspargesbitar og sopp. Lat alt bli varmt. Ta panna av plata og set til samanvispa egg og fløyte, det skal ikkje koke etter ein har sett til eggeplomma.

Visp egga godt i ein bolle, set til mjølk, mjøl, salt og pepar og visp til røra er glatt og fri for klumpar. Smelt smør i panna og lag fire omelettar, steik på begge sider. Legg fyll på omeletten og brett omeletten i to, ikkje spar på persillen.

Innbaka pylse

4-6 koka pylser
1 pakke ferdig butterdeig

FYLL:

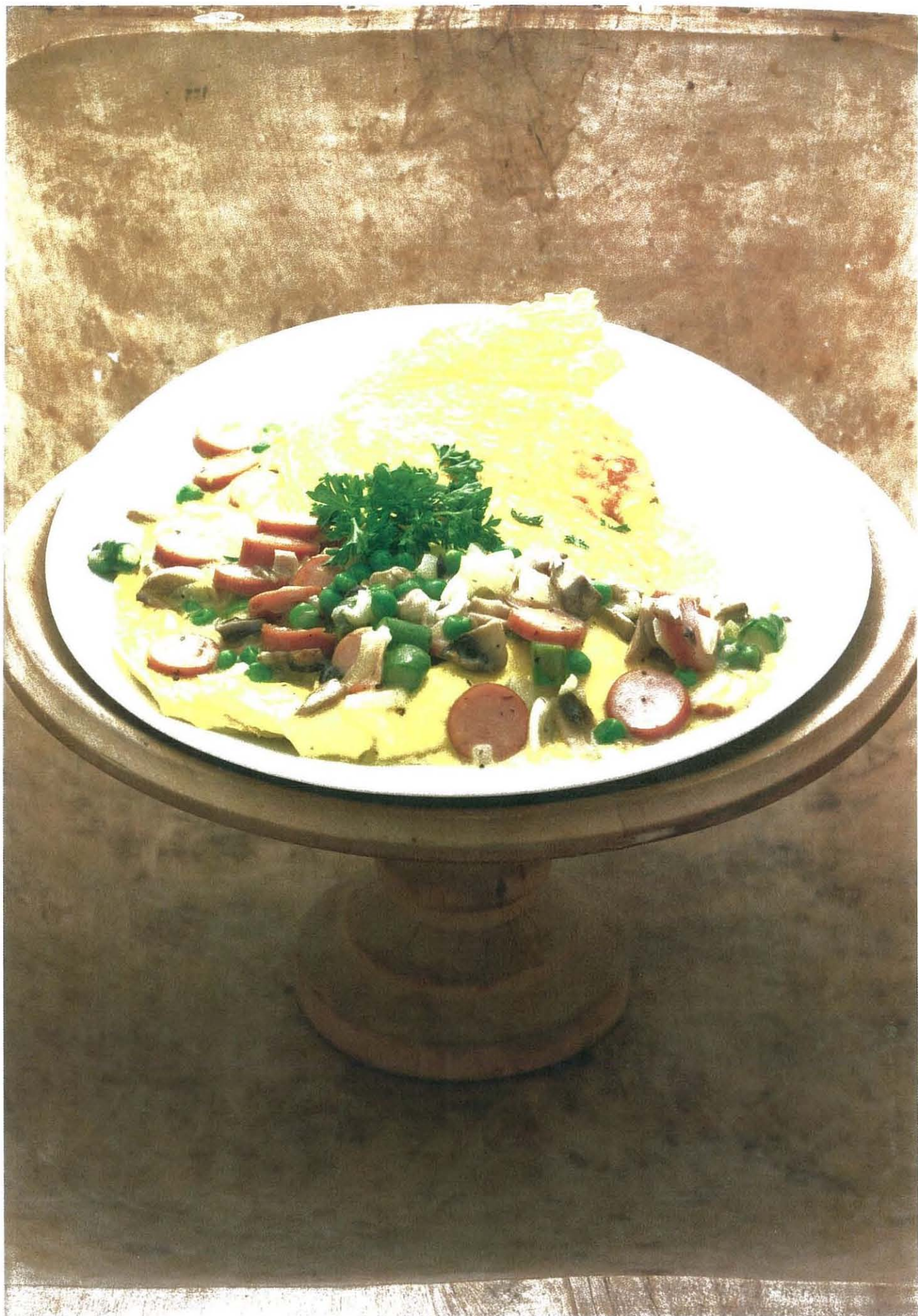
2 ss smør
1 liten lauk
250 gr sopp
1 liten raud paprika
1 stor bunt persille
100 gr spekeskinke
1-2 ts grovmalen pepar

Smelt smør, skrell og finhakk lauken. Kutt opp sopp, paprika og sopp i små bitar og fres det saman med lauken. Dryss i pepar, skjer spekeskinka i smale strimler og fres den sprø. Kjevle ut butterdeigen til passe tynne stykke, fordel fyllet og strø pylsene over. Rull deigen med fyll rundt slik at pylsene blir omslutta av deig og innhald. Pass på at kantane på butterdeigplata er fri for fyll, slik at du kan legge deigen om kvarandre. Pensle med egg slik at dei får eit blankt utsjånad. Steikast ved 170 grader i varmluftsovn i 20-25 minuttar.

Pylseomelett i panna:

Ikke spar på persillen!





Pylseomelett i panna

Julemattallerken med pylse

1 medisterpylse
250 gr sosisser
langsteikt ribbe
mandelpoteter
raudkål med gløgg
riskrem med børsaus

Pylseomelett med overrasking

4 grillpylser
8 sosisser
6 store solegg
150 gr koka poteter
1 lauk
1 liten boks ananas
1 eple
50 gr riven ost
½ dl fløyte
1 ts cayennepepar
1 ts timian
1 ts oregano
½ ts salt
1 ts grovmalen pepar
smør til forma

Visp egga godt saman, riv potetene på ei grov rasp og bland saman. Reins og skjer lauken i små bitar, det same gjer ein med eple og ananas. Bland i krydder og småskorne pylsebitar. Smør ei ildfast form og hell røra i forma. Steikast i 25 minuttar ved 170 grader.

"Nevamat" av ulike pylser

2 bratwurst
2 røykte bratwurst
2 karvepylser
2 chorizo
2 pylser med oliven
2 pylser med rosmarin og chili
2 pylser med fennikel og graslauk
2 pylser av lam
1 bunt med frisk asparges
1 Jarlsberg-ost
2 avocado
6 paprika: to raude, to grønne, to gule
1 bunt stangselleri
1 bunt reddikar
sylta grønne tomater
sursylta fennikel
mangosennep
1 ananas

Kutt alle pylsene i små bitar. Surr dei blanke og gylne i panna, og legg blandinga på eit stort og romsleg fat. Reins og kutt alle grønsakene i delikate bitar. Forvell aspargesen i 20 sekundar, på den måten blir den sprø og smakfull. Dette er den ultimate oppskrifta på ei unik matoppleving, nyt det!



"Nevamat" av ulike pylser: Dette er den ultimate oppskrifta på ei **unik matoppleving**, nyt det!



Julemattallerken med pylse

Smakfulle heimelaga pylser med kålstuing

1 kg gode, heimelaga pylser
½ kg smakfulle, mjølne poteter
½ kálhovud (spisskål)
3 ss smør
2 ss mjøl
2–4 dl mjølk
1 ts salt
1 ts pepar
1 ts muskatnøtt

Bruk ein stor kjele til pylsene, gjerne med kraft. Vask og reinse potetene, kok dei passe møyre. Lag kålstuing ved å kutte vekk stilkar og brune blad, skjere kålen i terningar og koke den opp. Fjern kjelen frå plata. Lag ein kvit saus ved å smelte smør og drysse over mjøl, røre godt og spe med mjølk til får ein passe tjukk konsistens. Krydre etter smak. Server saman med nykoka poteter og smakfulle pylser. Dette er godt!

Pylser med friske linser

½ kg pylser
1 pakke grøne, små linser
3 dl raudvin
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

MAKARONISTUING:
100 gr makaroni
2 dl fløytemjøl, kan bruke heilmjøl
2 ss smør

GULROT TREKT I APPELSINJUICE:
3 gulrøtar
4 dl appelsinjuice
1 ts salt
1–2 ts grovmalen pepar
2 ss smør

Vask og skyl linsene, trekk dei i raudvin. Smak til med salt og pepar. Ved å trekkje linsene i raudvin, får dei ein frisk og syrleg smak. Lag makaronistuing ved å koke opp makaroni, skyl den i kaldt vatn og setje til fløyte og smør, salt og pepar. Kok opp appelsinjuicen, reduser væska til halv mengde. Skrell og del gulrøtene i 8 delar. Trekk gulrotstavane i det som er att av juicen, set til smøret og server. Her vil ein oppleve ein rik smaksbalanse!



Pylser med med friske linser: Ved å trekkje linsene i raudvin, får dei *ein frisk og syrleg smak*.



Pylser med friske linser

Frityrsteikte innbaka pylser

RØRE TIL FRITERING:

2 egg
1 dl lyst øl
1 ts sukker
1 ts salt
100 gr kveitemjøl
bratwurst i bitar
maisolje til steiking

Visp saman eggeplommer, øl, kveitemjøl, salt og sukker. Visp kvitene stive og rør dei forsiktig inn i røra. Hell godt med maisolje i ei gryte og varme denne opp. Dersom det brusar rundt ein trepinne når du stikk den ned i oljen, er varmen passande. Del den skinnfrie pylsa i halvstore bitar og rull dei i røra, her må ein sjå til at det er røre over heile biten. Etter ein har steikt bitane, er det lurt å legge dei på eit handkle. På denne måten trekkjer noko av feittet seg ut, men smaken er like god. Tilberei ein sterk og varm tomatsaus, ein grøn salat eller linsestuing og server saman med pylsene.

Gratinerte pylser

½ kg kjøtpylse
2 egg

URTEBLANDING:

4 ss persille
2 ss basilikum
100 gr brødsmular

ISBERGSALAT:

½ isbergsalat
½ beger med crème fraîche
½ sitron
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
maisolje til frityrsteiking

Visp saman egga, rull store pylsebitar i eggeblandinga. Kjøyr urter og brødsmular i foodprocessor og sikt dette. Rull pylsebitane i dette og steik i maisolje. Lag isbergsalaten, skyl salaten, kutt den i små delar, bland saman krem, sitron, salt og pepar. Dette er både friskt og godt!

Grilla pylse med marinert kål

4 bratwurst
½ sommarkål
1 ts salt
½ ss karve

MARINADE:

1 ss raud vineddik
½ ss sennep
1 ts grovmalen pepar
½ ts sukker
1 ss olje
1 ss vatn

Skjer fine snitt i sommarkålen og forvell den i lettsalta vatn. Dryss i karven og lat den trekkje saman med sommarkålen. Skyl kålen i kaldt vatn, legg den i ei skål og slå over marinaden. Grill pylsene i panne eller grill. Server gjerne saman med ein heimelaga rjomedressing. Pass på at dressingen ikkje blir for sur, då har kålen lett for å få ein noko intens smak!



Grilla pylse med marinert kål:

Pass på at dressingen ikkje blir for sur, då har kålen lett for å få ein noko **intens smak!**



Grilla pylse med marinert kål

Irsk pylsegryte

½ kg grov lammepylse
¾ kg poteter
1 boks knusa tomater
20 sjalottlauk
1 fedd kvitlauk
3 gulrøtar
100 gr kvite bønner
1 laurbærblad
2 ss tomatpuré
1–2 ts grovmalen pepar
2 ts salt
1 ts timian
1 ts karve

Skrell og del potetene i mellomstore bitar, kok dei i ei gryte med vatn som dekkjer alle potetbitane i 10 minuttar. Set til tomater, sjalottlauk, kvitlauk, gulrøtar, laurbærblad og krydder. Bløyt og kok bønene for seg sjølve i usalta vatn. Set dei til mot slutten av tilberinga av gryta. Legg i pylsebitar og lat dei bli gjennomvarme. Godt, ferskt brød er godt til slik mat!



Irsk pylsegryte: Ferskt brød er *godt til slik mat!*

Italiensk pylsegryte

½ kg røykt kjøtpylse
1 lauk
1 boks knusa tomater
½ squash
2 fedd kvitlauk
1 ts rosmarin
¼ chili
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
1 paprika
1 dl riven ost

Reins og kutt opp lauken. Kutt opp dei andre grønsakene, bland alt i ei form, legg pylsene på toppen av forma. Dryss til slutt med finriven ost, cheddar eller jarlsberg. Skal stå i ovnen i 15 minuttar ved 170 grader.

Jubalon på Toten med pylser

3 laksepylser
1 lauk
3 ss smør
200 gr reker
2 ½ dl langkorna naturris
1 boks knusa tomater
½ liter kraft
1 fedd kvitlauk
1 ts worchestersaus
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
ein stor kvast dill

Skrell og skjær lauken i små bitar, surr den blank i smøret. Ha i kokt ris, tomater og krydderblanding. Skjær pylsene i fine bitar og bland dei saman med det andre. Set til rekene dei siste fem minuttane, klipp dillen i gryta og server!



Jubalon på Toten med pylser

Laukpylse med grønne saker

½ kg laukpylser
4 tomater
2 lauk
2 fedd kvitlauk
1 squash
1 grøn paprika
1 raud paprika
1 brokkoli
1 ts rosmarin
1 ts grovmalen pepar
½ ts salt

Flå tomatene på denne måten: Skjer eit kryss i toppen og dypp dei i kokande vatn. Flå dei og skjer tomatene i båtar. Skrell og kutt lauken i bitar. Reinse paprika, squash og brokkoli, finhakk kvitlauken. Fres lauk og kvitlauk i olje. Set til resten av grønsakene og rør forsiktig, lat dette småputre i 10 minuttar. Skjer laukpylsa opp i fine stykke og legg dei på toppen. Om ein ynskjer eit sterkare preg på retten, kan ein etterkrydre med ulike krydder. Godt, heimebaka brød er godt til denne retten.

Laukpylse med grønne saker: Om ein ynskjer eit sterkare preg på retten, kan ein *etterkrydre med ulike krydder.*



Saftig pylse med heilsteikt lauk

1 heil, rund servelatpylse
¾ kg poteter
10 lauk
4 tomater
1 ss sennep
1 ts grovt fingersalt
1 ts grovmalen pepar
1 stor kvast bladpersille

Reinse og skrell lauken, lat den vere heil, kok den i lettsalta vatn til den er "nesten" kokt. Legg lauken på rist slik at den får renne frå seg. Skjer pylsa i skråskiver på om lag 3 centimeter. Skjer tomatene i skiver, legg aliminiumsfolie dobbelt i firkantar, ca 20 ganger 20 centimeter. Legg lauken på pylsa, tomatene rundt, krydre og brett opp foliekantane slik at det blir ei form. Legg formene i kjelen potene kokar. Hugs å setje på potetene til koking på forhand, slik at dei er kome langt når du legg i foliepakkene. Ei saftig og god oppskrift!

Karripylser

4 kjøtpylser eller 8 grillpylser
3 lauk
1 syrleg eple
1–2 ss smør
2 ts karri
1 ss kveitemjøl
2 dl kraft
1 dl mjølk

Reins og del lauken, kutt opp eple, bland dette saman og fres det i panna. Strø på mjøl og krydder, hell på kraft og mjølk og lat dette trekkje i 20 minuttar. Skjer pylsene i bitar og lat dei varme seg på toppen av gryta. Server saman med langkorna naturris. Godt!



Saftig pylse med heilsteikt lauk

Pylse i paprikasaus

4 grove medisterpylser
1 stor lauk
1 fedd kvitlauk
2 ss smør
1 ½ dl kvitvin
1 ½ dl kraft
4 tomater
2 raude paprika
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
1 ts koriander
2 dropar tabascosaus

Reins og skrell lauken, hakk kvitlauk i små bitar og fres dette i panna. Hell i kvitvin og kraft, lat dette småputre i eit par minuttar. Set til flådde tomater og paprika i store bitar. Dryss i salt, pepar, koriander og hell i dråpar med tabascosaus. Denne kan gjerne reduserast ved å dampe vekk noko av væska. Vil ein kreme sausen, kan ein tilsetje fløyte. Kutt pylsene i bitar og legg dei i paprikasausen. Lat det trekkje til pylsene er gjennomvarme, server gjerne saman med naturris.

Parmapylse:

... bland det saman med to redskap, slik at du "løfter" alt på **ein luftig måte**.



Pylse med blomkål og eggesmør

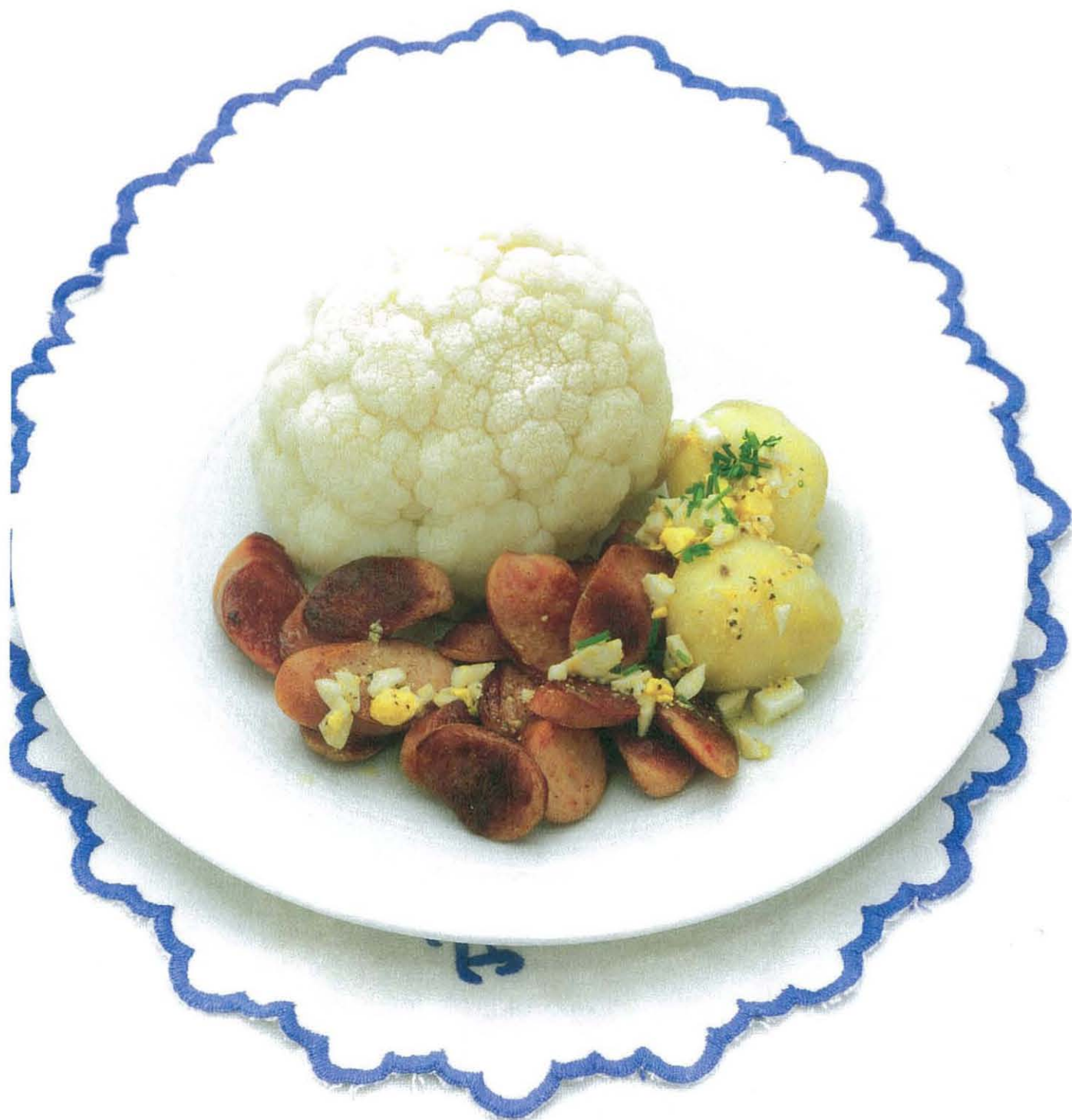
1 blomkål
½ middagspylse
olje
2 ss smør
3 hardkoka egg
1 bunt dill

Kok blomkålen i lettsalta vatn. Legg den med stilken opp dei fyrste fem minuttane, så skal den vendast. Kok til den er passe fast. Skjer pylsene i passe skiver, legg dei på ei langpanne og pensle dei med olje. Stek dei høgt i ovnen, snu dei ein gong. Om ein ynskjer, kan ein gjerne bruke grill. Smelt smøret og bland inn hardkoka finhakka egg, dill og grovmalen pepar. Legg blomkålen på eit fat og slå over eggemsøret. Legg pylseskivene inntil, og server med gode mandelpoteter.

Parmapylse

½ kg grøn bandspaghetti
8 wienerpylser
1 bunt dill
1 bunt persille
4 ss fløyte
4 ss parmesanost
litt riven muskat
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Kok bandspaghettien som anvist på pakka. Lat den renne godt av seg, og hell den attende i kjelen. Bland i dei oppklypte urtene, hell i fløyte og ost, bland det saman med to redskap, slik at du «løfter» alt på ein luftig måte. Set til pylsene. Server gjerne saman med meir riven ost og godt brød.



Pylse med blomkål og eggesmør

Pylse i panne med lauk, raudbetar og agurk

½ kg kjøtpylse
3 dl hakka raudbetar/ sylta raudbetar
½ dl hakka sylteagurk
1 dl hakka valnøter
1 lauk
2 ss smør

Skrell og hakk lauken, fjern skinnet frå pylsene og skjær dei i terningar. Smelt smør og fres lauken og pylsene, strø på hakka raudbetar, sylteagurk og valnøtter. Ei god potetstappe er godt til denne retten!

Sommarpanne:

Serverast saman med årets
fyrste norske poteter!



Sommarpanne

2 gode pylser per person
½ blomkål
1 brokkoli
2 gulrøtar
6 sukkerertar
½ sellerirot
3 vårlauk
2 ss smør
persille
basilikum
timian
rosmarin
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Reins og del blomkålen i bukettar, vårlauken i lange bitar, gulrøtene i stavar og sellerirot i «vanlege» bitar. Hell vatn i ei djup panne, småkok grønsakene og sukkerertane. Legg på pylsene når grønsakene nærmar seg ferdige. Set til smør når vatnet er fordampa, strø på grovt fingersalt og pepar, saman med krydderurtene. Serverast saman med årets fyrste norske poteter!

Pylse med øl

¾ kg rå medisterpylse
½ flaske øl (pils)
2–3 laurberblad
2–3 timiankvistar
2–3 salvieblad
2 gulrøtar
1 purre
1 ts salt

Kok opp ølet og skum det godt. Dryss i krydderurter og reinsa oppskorne grønsaker. Lat pylsa trekkje på svak varme i 30 minuttar. Lag ein saus av kraft og litt mjøl, lat den koke i nokre minuttar. Server gjerne saman med ei nydeleg god potetstappe!



Pylse i panne med lauk, raudbetar og agurk

Pylse med sennepsavocado

3–4 koka eller steikte pylser
4 avocado
2 skiver småflesk
2 poteter
2 blomkålbukettar
1 eple
1 pakke frosne, grønne ertar
1 dl seterrjome (lett)
2 ss sennep
frisk persille

Del opp blomkål, eple og avocadokjøtt i veldig små terningar. Bland alt i ein bolle, saman med lag av rjome og sennep. Legg fyllet tilbake i avocadoskallet, sprøsteik småflesk og poteter og server ved sida av. Denne retten er i sitt element saman med godt, kaldt øl!

Sterk Brummundøl

4 sterke chilipylser
150 gr raude bønner
150 gr maiskorn
1 grøn paprika
5 ss chilisaus
1 ts grovmalen pepar
sprøsteikte potetskiver i olje

Pylse i fløytesaus

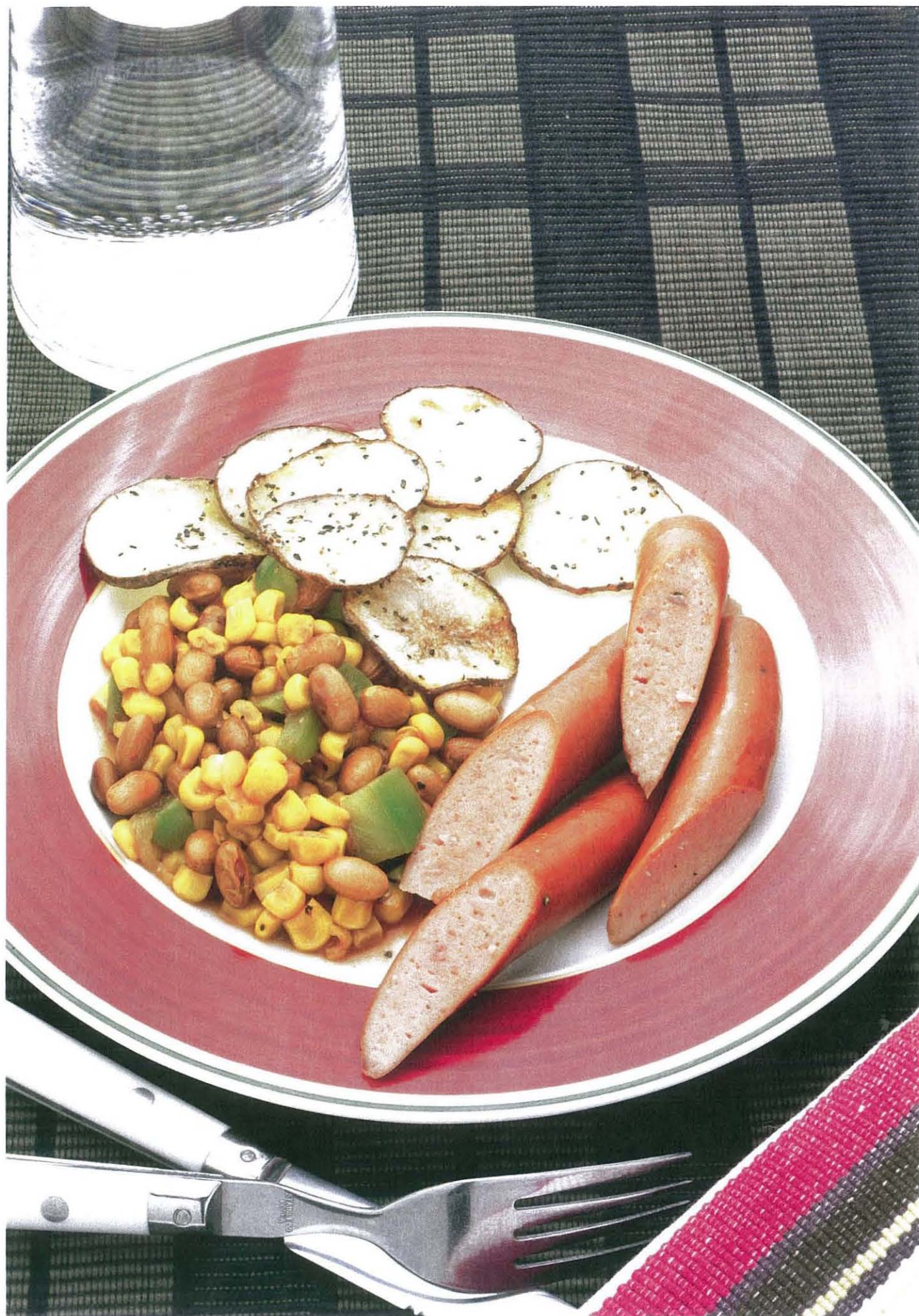
6–8 pylser
250 gr sopp
4 ss smør
3–4 dl fløyte
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Fres soppen i smør. Skjer pylsene i 3 centimeter store bitar og brun dei saman med soppen. Brun dei godt. Hell over fløyten og lat alt småputre til fløyten har koka ned og resultatet er ein fyldig saus. Om ein ynskjer, kan det krydrast med både fleire og sterkare smakar. God ris og ein frisk grøn salat er lett og smakar godt saman med pylsene.



Pylse i fløytesaus:

Denne retten er i sitt element saman med *godt, kaldt øl!*



Sterk Brummundøl

Surpylse

kjøtrestar frå anna kjøtarbeid
1 hovud frå storfe
1 kg byggryn
¾–1 kg talg
6 ts pepar
6 ts malt ingefær

Kok hovudet i vatn til kjøtet slepp frå beinet. Reins hovudet for kjøt, kvern kjøtet ein gong, saman med andre kjøtrestar. Vask og skyl byggryna, kok dei møyre i krafta frå hovudet i ca 40 minuttar. Set til talgen dei siste 10 minuttane. Elt saman det malte kjøtet og krydderet, bland inn gryngrauten. Fog pylsene i tarm. Heng pylsene i eit lunt rom i 3–4 dagar slik at syrninga byrjar, heng dei så kaldt. Server steikt frå panna, saman med kålrotstuing og poteter. Ei gammal oppskrift, men framleis populær!

Surpylse: Ei gammal oppskrift, men framleis populær!



Pylsespyd

1 pakke gode pylser
300 gr kveitemjøl
25 gr gjær
4 ss olje
1–2 dl lunka vatn

Rør ut gjæren i lunka vatn og bland inn resten av ingrediensane. Lat deigen heve i om lag 30 minuttar. Del pylsene i tre delar og snitt eit kryss i kvar ende. Tre dei på spiddet med litt mellomrom. Surr deig mellom pylsebitane, steik dei på grillen til pylsene er varme og brødet er gjennomsteikt. Server saman med småhakka raud lauk og god sennep.

Pylser i slåbrok

8 wienerpylser
8 skiver småflesk
2 raude paprika
6 asparges, kvite eller grønne
2 ss smør
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Rull småflesk rundt pylsene og legg dei med "skjøyten" ned i ei form. Del og reinse paprikaen, forvell dei i lettsalta vatn i 3–5 minuttar. Set dei ved sida av pylsene



Pylser i slåbrok

Pylsesnadder med eple og karri

300–400 gr bratwurst,
laukpylse
2 eple
1–3 ts karri
3 ss smør

Skrell, reins og skjær epla i bitar. Steik eplebitane forsiktig i smør og karri. Bland i pylsebitane og steik dei, dryss på meir karri. Server saman med ei god stappe av rotgrønsaker og nyt måltidet kokande varmt!

Chilipylsegryte

600 gr chilipylse
2 ss olje/smør
2 sjalottlauk
2 fedd kvitlauk
1 raud chili
1 boks knusa tomater
1 ss tomatpuré
1 dl eplemost
1 laurbærblad
1 kvast frisk timian
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Reins og hakk lauk, kvitlauk, chili og steik dette raskt på sterk varme. Ha i tomater, tomatpuré, eplemost og krydder. Kok opp og rør av og til, kok til sausen byrjar å tjukne. Legg pylsene på til dei blir gjennomvarme, pynt med friske blad av basilikum.



Pylsesnadder med eple og karri:

Server saman med ei god stappe av rotgrønsaker og **nyt måltidet** kokande varmt!

SAUSAR

Valnøttsaus

50 gr smør
100 gr grovhakka valnøtter
1 dl fløyte
½ ts salt
½ ts grovmalen pepar
1 kvast frisk persille

Smelt smøret, ha i grovhakka valnøtter, lat dette småputre til dei er gylne. Klypp persille og set til fløyte, salt og pepar. Denne er svært god til pylserettar. Den kan gjerne skjerpast ved å dryppe i litt eddik.

Tomatsaus

1 lauk
1 fedd kvitlauk
50 gr smør
1 ss olje
½ kg mogne tomater
1 kvast basilikum
1 kvast finklypt persille
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar

Rens, skrell og finhakk lauk og kvitlauk. Surr dette blankt i smør og olje. Vask tomatene og kjøyr dei i ein foodprocessor, ha i lauken. Lat dette småputre i 20-30 minuttar. Set til krydder og smak til med salt.



Basilikumsaus

1 potte med frisk basilikum
2-3 fedd kvitlauk
60 gr riven ost, Holtefjell eller parmesanost
50 gr pinjekjerner/
valnøttkjerner
1 dl olje
1 ts salt

Skyl og reins basilikumen, turk blada ved å legge dei på eit klede. Ha dei i ein foodprocessor, saman med kvitlauk, nøter og spe med olje. Dryss i ost og og salt. Ein kan regulere konsistensen på sausen med olje, litt i gangen.

Kvitlaukssaus

5 fedd kvitlauk
2 ss olje
1 kvast persille
1 kvast basilikum

Skrell og finhakk kvitlauk, surr den i olje. Ta panna av plata og set til dei urtene ein ynskjer å bruke.

Spinatsaus

50 gr smør
200 gr spinat
½ dl fløyte
200 gr riven ost
2 ss riven ost med smak
½ ts muskat
½ ts salt
½ ts grovmalen pepar

Lat spinaten ligge i eit dørslag og renne av seg. Ha smør i ei panne, dryss i salt og lat det surre i 5-10 minuttar. Set til dei andre ingrediensane og lat det småputre over svak varme i eit par minuttar.

Pestosaus

1-2 fedd kvitlauk
½ potte med frisk basilikum
2 friske kvastar med frisk persille
½ ts salt
½ ts muskat
5 ss olje

Vask og tørk dei grønne urtene, ha dei i ein foodprocessor. Reinse kvitlauk og kjøyr ingrediensane til alt er godt blanda. Reguler konsistensen av pestoen ved å bruke olje.

Squashsaus

1 squash
50 gr smør
1 ts grovmalen pepar
safta frå 1 sitron
1-2 ts salt

Vask og skjer squashen i passe skiver, ha den i godt smør i ei panne, forvell den og kjøyr den i foodprocessor. Set til salt og sitronsaft.

Karvesaus

2 eggeplommer
1 ss eddik
2 ss sennep
1 sitron
2-3 dl olje
1 ss karve
1 ts salt

Ha eggeplommer i ein foodprocessor, rør inn eddik, sennep og salt. Rør inn oljen i ein tynn stråle. Rør godt slik at alt blir luftig og lett. Knus karven i eit mortar og rør den inn i sausen. Smak til med sitronsaft og litt heil karve.

Paprikasaus

4 ss majones
1–2 dl yoghurt naturell
1 lite glas tomatpuré
½ raud paprika
½ grøn paprika
safta frå ei halv sitron
1 dl fløyte
1 ts salt
1 ts cayennepepar
1–2 ts paprikapulver

Ha majones, yoghurt og tomatpuré i ein foodprocessor, bland dette godt, smak til med cayennepepar. Reinsk og set til paprika, saman med sitronsaft og fløyte. Denne sausen er spesielt god til grove pylser av svin.

Peparsaus

1 dl cottage cheese
4 ss seterrjome (lett)
2 ts sitronsaft
2 ss grønne peparkorn
½ ts salt
litt akevitt

Bland alle ingrediensane i ein foodprocessor og kjøyr til alt er blanda godt saman.

Eplesaus med karri

1 eple
2 ss fløyte
100 gr majones
½ sitron
½ mango
2 ss eddik
1 ts salt
1 ts sukker
½ ts ingefær
2 ss karri

Skrell og vask eplet, fjern kjernehuset, reins og del mangoen og bland saman. Ha alt i ein foodprocessor og kjøyr til ein meiner konsistensen er passe tjukk.

Grøn kryddersaus

1 kvast frisk persille
1 kvast frisk graslauk
1 kvast frisk sitronmelisse
1 kvast frisk dill
1 kvast frisk bladpersille
1 kvast frisk basilikum
3 dl yoghurt naturell
3 dl cottage cheese
2 dl rjome
2 fedd kvitlauk
safta frå 1 sitron
1 ts grovt fingersalt
1 ts grovmalen pepar

Bland alt i ein foodprocessor. Byrje med dei grønne urtene, spe på med mjølkeprodukta, sitronsaft og salt.

Agurksaus

1 slangeagurk
2 dl crème fraîche
1 lauk
1 ss sennep
½ ts salt
½ ts grovmalen pepar

Skrell slangeagurken, og bland alle ingrediensane i ein foodprocessor.

Grønsaksaus

1 aubergine
2 squash
2 lauk
1 kvast persille
1 kvast basilikum
2 fedd kvitlauk
1 kg mogne tomater
1 dl tomatpuré
2 ss olje
4 ss smør
2 ts paprikapulver
1–3 ts salt
2 ts grovmalen pepar

Vask og skrell alle grønnsakene, lat dei ligge med salt i nokre minuttar, og surr dei i smør. Ha i flådde, delte tomater og kvitlauk og la dette småputre i 15 minuttar. Smak til med krydder. Strø på riven ost til slutt.

Soppsaus

300 gr sopp
3 ss smør
3 lauk
3 fedd kvitlauk
2 dl fløyte
1 ts salt
1 ts grovmalen pepar
1 kvast frisk, nyklypt persille

Surr reinska sopp og lauk i ei panne, set til fløyte, sitronsaft og kvitlauk. Trekk dette utan lok i nokre minuttar og smak til med salt og finklypt persille. Vel bekomme!

Tomat og appelsinsyltetøy, med litt basilikum

½ kg mogne, søte tomater
2 appelsiner
1 sitron
½ vaniljestang
100 gr sukker
basilikum

Skåld og ta av skinnen på tomatene, reins appelsin og sitron fri for hinner. Kok alt saman med vaniljestanga og sukker. Dryss i friskklypt basilikum etter smak.

PØLSEMAKERE

Dette er ei liste med navn, adresse, telefonnummer og e-postadresse til de fleste pølsemakerne her i landet. Her får du kjøpt det du trenger for å kunne lage pølser hjemme: kjøtt, flesk, tarmer, spesialkrydder og nitrittsalt. Lykke til!



A. Idsøe AS
Verksg 3-5, 4013 STAVANGER
51 89 35 05
post@idsoe.no

A. Strøm-Larsen AS
Vogtsg 53, 0477 OSLO
22 09 31 80
strlaras@online.no

Alf Bredrup AS
2320 FURNES
62 35 93 00
alf@alfbredrup.no

Annis Pølsemakeri AS
Tomteg 10, 2630 RINGEBU
61 28 03 54
annibyskov@hotmail.com

Arne Børresen AS
Lars Hollosg 1, 2318 HAMAR
62 52 50 55
bredekri@online.no

Aron Mat AS
Blåmannsvik
9100 KVALØYSLETTA
77 61 80 15
post@aronmat.no

Baunen AS
5116 ULSET
55 18 80 20
at-aaseb@online.no

Bjorli Fjellmat AS
2669 BJORLI
61 24 56 57
post@bjorlifjellmat.no

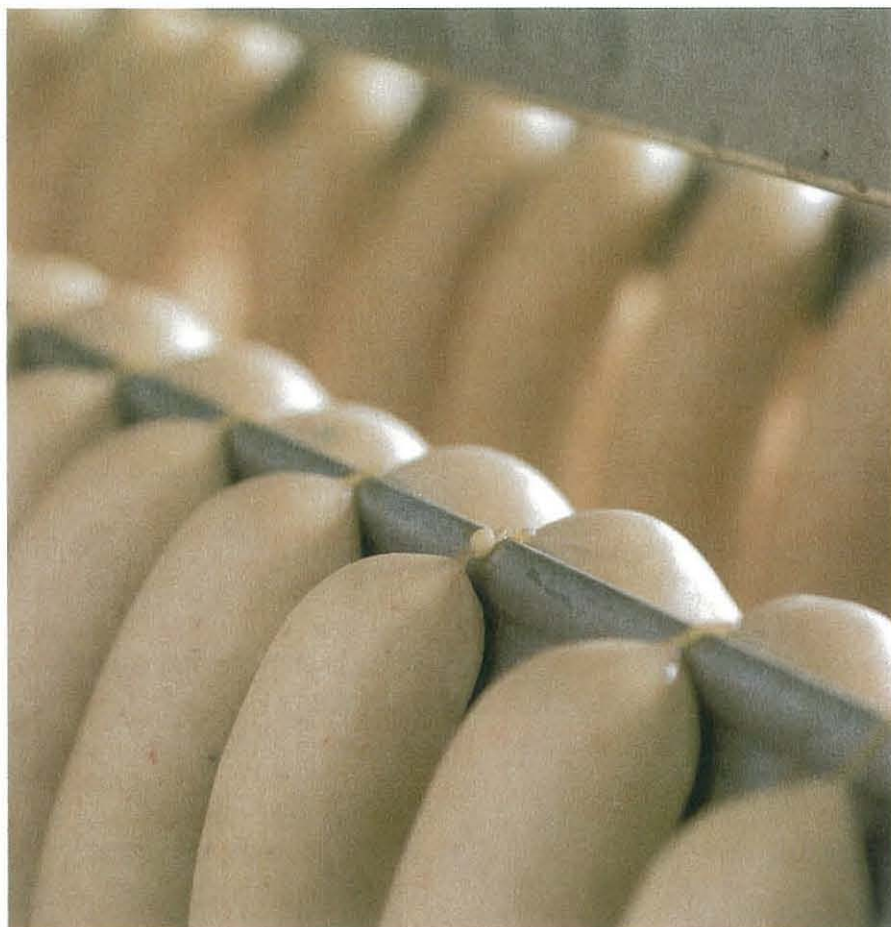
Brandbu Pølsemakeri
Storlinna 28, 2760 BRANDBU
61 33 42 45
brandbu.pølsemakeri@c2i.net

Brødrene Diskerud AS
Torggt. 4, 1850 MYSEN
69 89 17 06
mettebj2@online.no

Eidsmo Slakteri AS
7228 KVÅL
72 87 70 30
post@eidsmo.no

Fatland Sandefjord AS
Fokserød, 3241 SANDEFJORD
33 48 52 00
ove.gabrielsen@skjeggerod.no

Finn Hunstad AS
Svinndalvei 7, 1593 SVINNDAL
69 28 60 32
finn@hunstad.no



Finsbråten AS
Prost Kragstv 29, 2080 EIDSVOLL
63 92 34 00
post@finsbraten.no

Gabbas AS
Tastatorget, 4027 STAVANGER
51 83 66 00
jostein@gabbas.no/einar@gabbas.no

Gressvik Pølsemakeri AS
Storv 81, 1621 GRESSVIK
69 32 60 25
mke-gp@online.no

Grilstad Fabrikker AS
Ranheimsv 129/130, 7488 TRONDHEIM
73 82 39 00
firmapost@grilstad.no

Grøsfjeld Slakterforretning ANS
Storg 7, 4370 EGRERSUND
51 49 12 02
igroes@online.no

Grøstadgris AS
Grøstad gård, 3178 VÅLE
33 06 32 53
post@grostadgris.no

Gunnar Ruud AS
Norderhovsg 7, 0654 OSLO
23 30 25 00
post@gunnarruud.no

H. Mydland AS
Postboks 2386, 9271 TROMSØ
77 60 20 00
post@mydland.no

H.O. Grindheim AS
Toppemyr 7, 5136 MJØLKERÅEN
55 53 81 81
audun@grindheim.no

Helgeroa Spekevarer AS
Boks 17, Sønsebergveien,
3295 HELGEROA
33 18 80 46
jekihle@online.no

Hole Kjøtt AS
Keiser Wilhelmsg 30,
6003 ÅLESUND
70 12 66 95
oddb-hol@online.no

Håland Kjøtt AS
Prestev 6, 4352 KLEPPE
51 78 69 50
idar@haland-kjott.no

Ingebrigtsen Kjøtt AS
Tønsnes, 9022 KROKELVDALLEN
77 60 06 30
post@ingebrigtsen-kjott.no

Jacobs II AS
Ekebergv 145, 1178 OSLO
22 28 58 58
mail@jacobs.no

Jens Eide Kjøttforretning AS
E-18 Senter, 4790 LILLESAND
37 27 02 28
grethe@slaktereide.no

Jens Eides Slakteri as
Tingsaker, 4790 LILLESAND
37 27 09 66
jenseide@slaktereide.no

John Haugen Kjøttindustri AS
Hølandsv 6, 1860 TRØGSTAD
69 82 40 10
john.haugen@c2i.net

Johs. Jacobsen Kjøtt
Boks 190, 6101 VOLDA
70 07 40 30
johs.jacobsen@c2i.net

Johs. Lundal & Sønner AS
Teigland, 5590 ETNE
53 77 15 80
epost@johslundal.no

Jon Ertnes Ans
Værftsg 2, 1511 MOSS
69 27 65 50
jon@ertnes.com

Kuraas AS
Fagernessletta 10, 8514 NARVIK
76 96 96 20
rune.stokvold@spis.no

Leiv Vidar Slakterforretning
Torgg 8, 3513 HØNEFOSS
32 12 03 22
butikken@leiv-vidar.no

M. Gaupset Eftf. AS
Skoleg 12, 6509 KRISTIANSUND N
71 57 08 10
angus@gaupset.no

Manstad Kjøtt AS
Lervikv 26, 1626 MANSTAD
69 35 46 60
wiener@oivind-karlsen.no

Mattradisjon AS
Ekerhovd, 5353 STRAUME
56 32 55 50
mat-team@online.no

Moi Kjøtt AS
4460 MOI
51 40 13 12

Mørkjøtt AS
Vestnesbukta, 6390 VESTNES
71 18 88 50
roger.malme@spis.no

Nøtterøy Kjøtt AS
Nesbryggveien 4, 3133 DUKEN
33 38 41 30
nkas@online.no

Ole Ringdal AS
6218 HELLESYLT
70 26 91 00
ole@oleringdal.no

Prima Jæren Kjøtt AS
Næringsvegen 27, 4365 NÆRBØ
51 79 86 00
arne@prima.as

Rieber & Søn ASA Denja , Voss
Boks 384, 5702 VOSS
56 52 18 02
birger.hellesnes@denja.no

Roar Stang Kjøtt AS
Roald Amundsensvei 188,
1658 TORP
69 35 12 10
paal@roarstang.no

Ryen Kjøtt Eftf AS
Alundamveien 35, 0957 OSLO
22 25 72 93
post@ryenkjott.no

Rørøss Slakteri AS
Tollef Bredalsvei 4, 7374 RØROS
72 40 65 80
post@rorosslakt.no

Rørøsskjøtt
Brutippen 23, 2550 OS
I ØSTERDALEN
62 49 74 17
per@roroskjott.no

Sigurd Erdahl Kjøttforretning
Boks 33, 8309 KABELVÅG
76 07 80 81
siggure@online.no

Slakter Haaland AS
Haraldsgate 136,
5527 HAUGESUND
52 72 68 00
slakterhaaland@live.no

Slakthuset Eidsmo Dullum AS
Industrivegen 10, 7228 KVÅL
97 06 09 70
post@slakthuset.no

Smedstuen Gård AS
Smedstuen, 2072 DAL
63 92 26 40
post@smedstuen.no

Solheim Kjøtt AS
Solheimsgt. 25, 5054 BERGEN
55 29 29 48
post@solheimkjott.no

T. Snørteland AS
Kirkevn. 16, 4280 SKUDENESHAVN
52 82 81 32
tsnorteland@start.no

T.T. Eikestøls Eftf
Lundevn. 107, 4640 SØGNE
38 05 07 00
post@slakterenisoegne.no

Telemark Kjøtt AS
Boks 596, Tuvenbøygen 2,
3673 NOTODDEN
35 01 67 50
asbjorn@telemarkkjott.no

Th. A. Abrahamsen
Kongegt. 18, 3256 LARVIK
33 18 11 45
thaabrah@online.no

Thoresen Slakterforretning AS
Svein Jarlsgt. 14, 7713 STEINKJER
74 16 17 88
thoresen@angus.no

Tind Spekevarer AS
Kyrkjegt. 45, 6200 STRANDA
70 26 95 00
post@tind.com

Toma Mat AS
Postboks 2064 Bedriftspost-
kontoret, 5504 HAUGESUND
52 70 24 00
post@tomamat.no

Toten Kjøtt AS
Gjestrumveien 1, 2846 BØVERBRU
61 19 40 50
rolf@totenkjott.no

Trygve Brovold AS
Storgt. 23, 2335 STANGE
62 57 14 12

Tveiten Kjøttthandel AS
Postboks 114, 5291 VALESTRANDSFOSSEN
56 19 30 32

Voss Kjøttindustri AS
5713 VOSSESTRAND
56 52 06 00
post@voss-kjottindustri.no

Østli Pølsemakeri AS
Nordåsvn. 3, 2032 MAURA
63 99 92 77
ostli.polsemakeri@senswave.com

Aage Pedersen AS
Reinslakteriet, 9845 TANA
78 92 62 00
geir@reinslakteriet.no

Åkeberg Skoglund Pølsemakeri AS
Grenseveien 69, 0663 OSLO
23 37 83 60
skogpoe@frisurf.no



REGISTER

PØLSEOPPSKRIFTER

- American Farm Style Sausage 52
American Sausage 52
Blodpannekaker 112
Blodpylse 115
Blodpølse etter Tores oldemor 78, 112
Bodils julepylse 109
Bondepylse 117
Bratwurst, røkt 69
Bratwurst, urøkt 69
Butifarra 35, 48
Bypylse 117
Chorizo 48
Chorizo (røkt og kokt) 73
Chorizo spekepølse 86
E-134 pylse med hint av vegsalta elg 117
Elgpølse 85
Fennikelpylse 110
Fersk pylse av innmat 112
Fjellpylse av elg 104
Fleskepølse 78
Frankfurter 69
Fårepølse 82
Fårepølse (trollpølse) 72
Gabrielsens pølseoppskrifter 35
Geit- og fårepølse 84
Gjuvsåpylse 110
Grisepylse 115
Grynpylse 114
Halalpølse 75
Haustpylser 107
Havregrynspølse 77
Hedenstads pølseoppskrifter 36
Heimepylse, god gammeldags 107
Hjortepylse 104
Hjortepølse 84
"I kampens hete" (pølse av storfekjøtt) 37
Irsk pylse 50
Italienske pølser 50
Julepylse 110
Julepylse av lammekjøtt 106
Julepylse, Bodils 109
Julepølse 65
Julepølse, ekte 64
Kalkunpølse (mager) 75
Kalkunpølse (mager) med Omega 3 76
Kalkunpølse, grov 76
Karripølse 35
Knackwurst 51
Kvit pylse (uten kjøtt) 115
Kyllingbratwurst, mager 76
Kyllingpølse, mager 75
Laksebratwurst med røkelaks 87
Laksepølse, mager 87
Laksepølsewiener 87
Lammepølse (stekepølse, skinnfri) 72
Lammepølse, røkt (tilsatt svinekjøtt) 71
Lammepølse, urøkt (tilsatt svinekjøtt) 71
Leverpostei 78
Leverpylse 114
Leverpølse 78
Mager pølse med vegetabilsk olje 74
Majas hurka (varm leverpylse) 53
Medisterpylse 109
Medisterpølse 65
Mettwurst med lever 51
Middagspylse, grov (røkt) 105
Mogapylser av vilt 104
Morrpylse (Bodil spesial) 119
Morrpylse (kurv) av innmat 119
Olivenpylse 110
Ostepølse med Jarlsberg-ost 71

Oxford Sausage 50
 Paprika- og chilipylse 109
 Pepperoni spekepølse 86
 Pepperonipølse, kokt type 73
 Pylse av gjøkalv 113
 Pylse av innmat, fersk 112
 Pylse frå vest 108
 Pylse med røykt kjøtt 111
 Pylse, grunndeig 108
 Pylse, kvit (uten kjøtt) 115
 Pylser av innmat 113
 Pylser av lam 105
 Pølse av storfekjøtt 66
 Pølse med polenta 37
 Pølser av laks 86
 Påskepølse, fri for svin 74
 Raulandspylsa 116
 Reinsdyrgalskap 119
 Reinsdyrpølse 85
 Risepølse med svinekjøtt 77
 Rosmarin- og paprikapylse 111
 Rullepølse – Pinnepølse 74
 Røkt kjøttpølse (med melk) 66
 Salami 81
 Salami med Jarlsberg-ost 82
 Salviepølse 35
 Spekepylser 116
 Spekepølse av elg 84
 Spekepølser 79
 Spekesnacks 81
 Stabburspølse 82
 Surpylse 113, 114
 Trollpølse (fårepølse) 72
 Ungarsk koldbasz 52
 Urøkt kjøttpølse (uten melk) 66
 Vegetarpølse 77
 Villmannspylser 105

Viltstabburspølse 85
 Vinjesvingen de luxe 119
 Vinjesvingen Spesial 111
 Vinterpylse 107
 Vossakorv 72, 73
 Weisswurst 51
 Wienerpølse 67

MATRETTAR MED PYLSE

Barnevennleg pylsepizza 194
 Blomkål- og pylsegryte 146
 Brokkoli og pylse i form 154
 Bønegryte 166
 Chilipylsegryte 228
 Enkel pylserett 124
 Fargerik pylsegryte 140
 Fennikel- og pylsesalat 176
 Fløytesaus med pylse, sopp og pasta 198
 Fransk pylsegryte 150
 Frityrsteikte innbaka pylser 214
 Gratinerte pylser 214
 Grilla pylse med marinert kål 214
 Grov pylse med heimelaga italiensk salat 170
 Grøn pasta med spinatsaus og pylse 198
 Grønsakpizza med pylse 194
 Heimelaga tomatsuppe med heimelaga kjøtpylse 188
 Heit pylsesuppe 188
 Innbaka pylse 208
 Irish stew med pylser 140
 Irsk pylsegryte 216
 Italiensk pylsegryte 216
 Jordskokk og sellerirot i godt samspel med knutekål 190
 Jubalon på Toten med pylser 216



- Julemattallerken med pylse 210
- Karripylser 218
- Knasande sprø kveldspizza med pylsegodt 194
- Kraftig pylse- og spekeskinkepizza 194
- Krydderpylse med varm pastasalat 182
- Kvardagssuppe med makaroni og pylse 190
- Kål og pylse i form 158
- Kålgryte med pylser 150
- Lag på lag i ei form 202
- Laukpylse med grønne saker 218
- Linsegryte med pylser 142
- Makaronitimbale med pylser 202
- Medisterpylse med druer (røkt) 130
- "Nevamat" av ulike pylser 210
- Ost og eggekake med pylse 162
- Ostegratinert pasta med pylse 200
- Pannekake i lita langpanne med pylse 206
- Parmapylse 220
- Potetgryte med pylse 148
- Potetsuppe med pylse 188
- Potetsuppe med røykte pylser og innslag av tomat 186
- Pylse
 - i fløytesaus 224
 - i panne med lauk, raudbetar og agurk 222
 - i paprikasaus 220
 - med appelsindampa gulrøter og heimelaga potetstappe 130
 - med avocadosalat 166
 - med blomkål og eggesmør 220
 - med byggryn og grønnsaker 168
 - med fennikel, chili og vårløk
 - i appelsinjuice 164
 - med julienne (finkutta) grønnsaker 168
 - med krull 170
 - med kålrot- og gulrotstuing 128
 - med makaronistuing 126
 - med mangosennep 126
 - med sennepsavocado 224
 - med smak av peparrot 164
 - med sylta grønnsaker 166
 - med søtpotetpuré 128
 - med tagliatelle/bandspaghetti 132
 - med tomatsalsa 126
 - med øl 222
- Pylse- og baconpizza 194
- Pylse- og baconsalat 174
- Pylse- og cheddarform 160
- Pylse og makaroni i form 154
- Pylse- og paprikagryte 138
- Pylse- og pastasalat 174
- Pylse og poteter i form 156
- Pylse og sprøsteikt flesk i form 156
- Pylse og tomater i form 158
- Pylse på bønneseng 132
- Pylse, normannaost og endiviesalat 180
- Pylse, poteter og raudbetar 180
- Pylsegryte med bønner og småflesk 144
- Pylsegryte med erter 142
- Pylsegryte med surkål 148
- Pylse-gulasj 136
- Pylsemakarens frukost 124
- Pylseomelett i panna 208
- Pylseomelett med overrasking 210
- Pylsepanne 158
- Pylsepanne i ovnen 158
- Pylser i form 152-171
- Pylser i gryte 134-151
- Pylser i pizza 192-195

Pylser i salat 172–183
 Pylser i slåbrok 226
 Pylser i suppe 184–191
 Pylser i trengsel 202
 Pylser med cheddarost 160
 Pylser med friske linser 212
 Pylser med pasta 196–203
 Pylser på Bogstad 122–133
 Pylser på grønsakseng 162
 Pylser som i Alsace 182
 Pylseragu 138
 Pylsering 206
 Pylserisotto 146
 Pylsesalat
 med byggryn 178
 med eple 178
 med yoghurtsaus 176
 Pylsesnadder med eple og karri 228
 Pylsespyd 226
 Raudkålsalat til pylse 182
 Raudvinspylse 170
 Restegryte med pylser 140
 Saftig pylse med heilsteikt lauk 218
 Smakfulle heimelaga pylser
 med kålstuing 212
 Sommarpanne 222
 Spisskål- og pylsegryte 146
 Sterk Brummundøl 224
 Sunn pylsesuppe 186
 Surpylse 226
 Sursøt pylsegryte 144
 Tomatsaus, pylse og pasta 200
 Vintergryte med pylser 136

SAUSAR

Agurksaus 231
 Basilikumsaus 230

Eplesaus med karri 231
 Grøn kryddersaus 231
 Grønsaksaus 231
 Karvesaus 230
 Kvitlaukssaus 230
 Paprikasaus 231
 Peparsaus 231
 Pestosaus 230
 Soppsaus 231
 Spinatsaus 230
 Squashsaus 230
 Tomat og appelsinsyltetøy,
 med litt basilikum 231
 Tomatsaus 230
 Valnøttsaus 230

Hans-Petter Jacobsen, Bodil Nordjore og Tore W. Teigen

DEN STORE PØLSEBOKA

FAKTA OM PØLSER • LAG EGNE PØLSER • PØLSERETTER

Vi nordmenn elsker pølser. Vi spiser mellom 50 og 60 000 tonn i året! Og aldri har det vært solgt så mange forskjellige pølser av så god kvalitet som nå. I denne boka møter du noen av landes fremste pølsemakere, noen pølse skeptikere, men enda flere pølsepatrioter og entusiaster.



Første del av boka er en interessant og morsom faktadel som omhandler pølser fra nær og fjern på en både overraskende og tankevekkende måte.

Å lage egne pølser er mye enklere enn du tror. Her lærer du hvordan du blir din egen pølsemaker. Du får en mengde råd og tips og gode oppskrifter fra både Mester'n og Budeia. Å lage pølser er en morsom aktivitet å gjøre sammen med andre og du bestemmer selv kvaliteten på råvarene og smaken på pølsene.

Boka er også en omfattende kokebok med en mengde inspirerende og smaksgode pølseretter med variert og sunt tilbehør.

