

Dyra våre - Lam og Får



Får og lam er utrolig godt tilpasset norske forhold. De beiter vanligvis i utmarka store deler av året. Det gir dem en smak og kjøttkvalitet som er anerkjent langt utover landets grenser.

Sauen er en viktig del av norsk kultur og historie. Siden landet vårt er mye fjell og lite dyrkbar mark (ca tre prosent), gjør sauen en fantastisk jobb med å utnytte forressurser der det ikke er mulig å anlegge jorder. Sauen er hardfør, tåler klimaet vårt, og trives like godt i fjæresteinene som oppe på snaufjellet. Moderne sauedrift kombinerer ofte utmarksbeite i den lyse årstiden med fjøstilværelse om høsten og vinteren. Parring og lamming blir styrt utfra når sauene kan slippes på beite. I Rogaland skjer dette allerede i april, mens i Nord-Norge skjer dette i juni. Slakteperioden varierer dermed fra landsdel til landsdel og varer fra august til ut i november.

Fagentusiastien Ragnar Liodden

Hvordan velger dere ut lam som blir Gilde Gourmet Lam?

Vi hører det på dialekta, spøker Ragnar Liodden. Han er slakteleder på Nortura på Gol, og sikter til at det kun er lam fra bestemte områder i landet som blir Gourmet lam. Disse dyra har beitet på Hallingskarvet, i Trollheimen, Sirdalsheiene eller ved Jostedalsbreen. Her forsyner de seg av en rik høyfjellsmeny som inneholder urter, gras, lyng og busker.

Og når lammet har passert ”dialektprøven”?

Vi sorterer skrottene etter vekt, fettsammensetning og kjøttfylde, forklarer Ragnar. Vekten på et lam som brukes i Gourmetserien må være minimum 17 kilo, sier han, og viser oss forskjellen på et slakt med riktig kjøttfylde og et uten. Her ser vi hvordan skrodden som blir Gourmet lam har rundere hofter, kraftigere bogparti og bredere rygg. Dette gir naturlig nok stykker med mer kjøtt. Det er ikke vanskelig å se forskjellen, men å skape den, det er en kunst, avslutter slakteleder Ragnar Liodden.

Lammekjøtt med helt unike egenskaper

Hva er det som gjør at kjøttet fra norske lam holder så høy kvalitet og smaker så godt? Det mest åpenbare svaret er kosten. Norske lam har en variert og rik, naturlig kost med mye planter, gress, lyng og urter. Dette er næringsrikt for som gir kjøttfulle dyr og nydelig smaks karakter til kjøttet.

Sauhold har århundrelange tradisjoner i Norge, og dyra er som skapt for våre forhold. De tåler det hardføre klimaet her nord og finner mat de liker både ved kysten, i innlandet og på fjellet. Sauen utnytter beiteressurser i områder der det er vanskelig med annet husdyrhold, og bidrar dermed til å holde kulturlandskapet åpent og hindre gjengroing. Så det er på en måte fullt fortjent at sauen er hovedingrediens i vår nasjonalrett, fårrikål.

Norsk lammekjøtt er en stjerne på råvarehimmelen

Sauen har en solid posisjon i de fleste kulturer. Kjøttet er godtatt i alle religioner, og flere av verdenskjøkkenets retninger har rikelig innslag av sau- og lam. Mange nordmenn har latt seg begeistre over retter fra Hellas, Nord-Afrika og India.

Her hjemme spiser vi først og fremst kjøtt fra lam, og vi spiser det meste om høsten når det ferske lammekjøttet blir tilgjengelig for hele befolkningen. De fleste delene av lammet er møre og klarer seg med kort tilberedningstid i panne, på grill eller i ovn. Men tradisjonsmat som pinnekjøtt, smalahove og komle er i vinden som aldri før. Norsk lammekjøtt er en stjerne på råvarehimmelen. Det er det lov å være stolt av.

La deg inspirere av våre lammeoppskrifter



Lammestek med poteter, asparges og fetakrem

2t Middels 4 pers.



Indisk lammegryte med ris

1t 30m Middels 4 pers.



Asiatisk lammecurry med urter og grønnsaker

35m Middels 4 pers.



Klassisk lammefrikassé

2t Middels 4-6 pers.

Se også

Artikkel

Vi er Gilde – en del av det norske lokalsamfunnet

Kari er en av mange bønder som stiller opp i sitt lokalsamfunn. Hver dag bidrar bøndene i Norge til å holde små og store lokalsamfunn i gang.

Visste du at drøvtyggere kan lage gull av gråstein?

Artikkel

Hvorfor er jern viktig?

Artikkel

Hva er vitamin B12, Kobalamin?

Artikkel

Landbrukets klimakalkulator

Artikkel