

Dyra våre - Vilt



Flokker på flere tusen dyr forsyner seg av de fantastiske beiteressursene i høyfjellet i Jotunheimen og Valdres. Året rundt passes de på av erfarne gjetere, og hver høst får vi resultatet i form av fantastisk kjøtt. En råvare som er uløselig knyttet til norsk kultur og historie

Høyfjellsreinen er urdyret

Høyfjellsrein formidler smaken av fjellet som ingen andre dyr. Fra høyfjellsreinen har vi en direkte linje flere tusen år tilbake i tid. Nyere utgravninger i området øst og nord i Jotunheimen viser at det eksisterte en kultur her på grunn av reinen. Folk flytta til fjells fordi det var mat her. Den samme reinen er her fremdeles. Den spiser det samme og gir oss smaken av fjellet. Det er en stor skatt som overføres til oss.

Reinen blir gjeta hele året av dedikerte mennesker som er glad i dyra og i fjellet.

Bærekraftig forvaltning

Denne skatten blir heldigvis verna om på en god måte. Reinen blir gjeta hele året av dedikerte mennesker som er glad i dyra og fjellet. De gir oss masse kunnskap, ikke bare om rein, men om fjellet generelt. Reinlagene har en enestående kompetanse og forvalter flokkene med klokskap og bærekraft. All reinen blir slakta i fjellet slik at dyra ikke blir unødig stressa. Humant og skikkelig. Kalvene har en vekt på rund 25 kilo. Det vitner om et dyr som har hatt det bra.

Festmat

Man kan bruke reinen på mange måter. Det er et fantastisk kjøtt som formidler smaken av fjellet som ingen andre dyr. De voksne dyra har en kraftigere karakterfasthet i smaken en unge dyr. Det flotte er at folk i hele landet har mulighet til å få en smak av dette hver høst. Men det er ikke så store mengder som er tilgjengelig så dette brukes ofte til høytid og festmat.

Fagentusiasten Odd Erik Sveen

Hvorfor er det så viktig at Høyfjellsrein kommer fra Valdres og Jotunheimen?

Det er det lett å svare på, sier Odd Erik. Reinen som kommer fra disse områdene er stor og kjøttfull. De beiter på høyfjellet og har tilgang til helt spesielle forressurser. Kjøttet på en høyfjellsrein er rett og slett helt suverent! Fabrikksjefen ved Norturas anlegg på Otta er meget klar over hvilken skatt han forvalter når han hver høst sørger for at befolkningen får tilgang til denne helt eksklusive varen.

Rein fra Peer Gynt-land, det blir ikke mer norsk enn det?

Nei, dette er norsk råvare på sitt aller beste. Her møtes natur, kultur, tradisjon, fagkunnskap og lokal entusiasme, og resultatet er et helt unikt produkt. Anlegget her på Otta er jo en moderne industribedrift, men vi viderefører århundrelange håndverkstradisjoner når vi foredler dette kjøttet, avslutter en stolt fabrikkseier.

Visste du at

Steinalderen

I Norge er villrein synonymt med fjellrein, som noen også kaller tundrarein. Arkeologiske utgravninger av steinalderboplasser viser at det har vært rein i Norge siden innlandsisen trakk seg tilbake for ca. 12 000 år siden.

Gammel matkilde

Reinkjøtt har vært en viktig matkilde for urfolk i nordlige strøk av verden så lenge det har eksistert rein der. I Nord-Amerika har eksempelvis indianerne utnyttet reinen gjennom alle tider, i Skandinavia samene, og i Russland samojedene og en rekke andre urfolk.

Reinsdyrskav

Reinsdyrskav er egentlig strimlet og stekt reinsdyrkjøtt. Det brukes i viltgryte eller Finnbiff som mange kaller det og er lettvint og kjempegod mat både til hverdag og til fest.

La deg inspirere av våre oppskrifter



Helgrillet indrefilet av storfe

40m Lett 4 pers.



Hjemmelaget fløtesaus

15m Lett 4 pers.



Hjemmelaget pesto

15m Lett 4 pers.



Maiskrem

10m Lett 4 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 vigtig?

Artikkel

Hva er vitamin B12, Kobalamin?

Artikkel

Landbrukets klimakalkulator

Artikkel