

Seterliv. Her på Aasgårdsetra blir det fortsatt laget tradisjonskost til glede for nye generasjoner.



# SMAKER PÅ TRADISJONENE

*I fjellbygdene i Rørosregionen lever de gamle, gode smakene videre.*

TEKST: KATHRINE SØRGÅRD FOTO: PER ERIK JÆGER



**Åpent.** Budeia Inger Aasgård har holdt åpen seter på Aasgård i Vingelen siden 1991.



**Sommermat.** Buffet av velsmakende seterkost serveres på Aasgårdsvollen sommerstid.

**Bevart.** Brunostspaden gløder på tømmerveggen sammen med andre redskaper som en gang har spilt en viktig rolle i livet på setra.



Lidenskapen for lokale retter deler Jorid Skott-Svendsen fra Brekken og Inger Aasgård fra Vingelen. Bygdene rundt Røros har en rekke spesialiteter. Felles for dem er at rettene er basert på råvarer fra nærområdet.

– Råvarene til tradisjonsmaten har vi nær oss. Jeg føler meg så heldig som har vokst opp her i Brekken, sier Jorid mens hun dekker på med et gammelt servise i benporselen.

### ÅPEN SETER

Akkurat makent porselen er det hos Inger Aasgård på Aasgårdsetra i Vingelen. Hun lager gjerne rømmegrøt med fisk til seg og familien. Grøt til fisk er en typisk vri for fjellbygdene. I 25 år har hun drevet setra, og servert gjestene seterkost i autentiske omgivelser.

Seterlivet har fascinert Inger i alle de somrene hun har drevet seteren. – Å drive åpen seter er en risikosport, vi vet aldri hvor mange som kommer. Det kan være fem eller femti! At folk setter så stor pris på å kunne droppe innom er rett og slett artig, smiler Inger.

Et besøk på Aasgårdsetra har vært en del av Matsafarier som arrangeres flere ganger hver sommer i Røros-regionen. Inger skal nå tre tilbake, og da er det sambyggingen Øisten som skal drive videre. >



**Til seters.** På Aasgårdsvollen trives både fe og folk.



**Maten er servert.** Jorid Skott-Svendsen i kjent stil når hun ønsker velkommen til tradisjonslunsj i Skottgården i Brekken.



**Finner matro.** Man slapper litt ekstra av når man benker seg rundt spisebordet på Aasgårdsvollen.

**Salt tilbehør.** Skjærgjørøt smaker best med salt spekemat til.



**Høstens fristelser.** De som driver Aasgårdsetra dyrker selv grønnkål, poteter, kål og gulrøtter.

#### ARRANGERER MATHELGER

Under Matsafarien går turen også innom Skottgården på Brekken, der Jorid Skott-Svendsen sørger for å holde liv i tradisjonene.

– Husmorlaget begynte å samle inn gamle oppskrifter tidlig på 80-tallet, og i 1989 arrangerte de den første Gammelmathelga i bygda, på dugnad. Hele bygda stilte opp. NRK og Ingrid Espelid laget et halvtimes program om arrangementet i 1993, forteller Jorid

Da de eldste i husmorlaget falt fra eller ble for gamle, var det ingen annen utvei en å legge ned Gammelmathelga. Den ble arrangert i 13 år på rad, og ble offisielt avsluttet samtidig som Dronning Sonja ble kåret til Fjellenes Kvinne ved et arrangement på Røros i 2002.

Men tradisjonene ble videreført på en ny måte. I 2007 inviterte Jorid for første gang til «Mathelg med Tradisjoner» på Vauldalen Fjellhotell. Den blir nå arrangert årlig, den siste helgen i oktober. I løpet av mathelgen serveres den typen tradisjonsretter som ble servert under Gammelmathelga, men det er også matkurs i for eksempel flatbrødbaking, syng av kjøttrull og innføring i produksjon av grovpølse.

Formålet med mathelgen er å bringe tradisjonskosten videre til nye generasjoner, forteller Jorid, som derfor er ekstra glad for at døtrene Ann-Sofi og Oda-Marie deler hennes store lidenskap.



**GRØNT OG GODT**

Grønnkålen har fått sin renessanse, ifølge Mariann Totland på Aasgårdsetra, her med noen eksemplarer av grønnsaken. Den er rik på vitaminer og mineraler. TIPS! Gni grønnkål inn med et tynt lag olje og grill den i ovnen. Slik får du knasende sprø snacks.





### Surpølse

(til høyre for kålroten på bildet)

5 kg kjøtt  
1 kg fete  
1,5 kg byggryn  
2 l melk  
1 l kjøttkraft  
5 ss salt  
nellik, ingefær, pepper

**Kjøtt:** Skrapkjøtt. Ved slakting kokes alle ben for kraft. Kjøttrestene på bena skjæres og brukes. Hodene kokes og kjøttet skjæres av. Ellers brukes kjøttrester som blir til overs. Alt kokes og males.

**Fete:** Fett som ellers ikke blir brukt til noe. I tillegg fleisk fra gris. Dette kokes og males.

Byggrynet skylles og legges i bløt natten over. Kokes så til grøt med kraft og melk. Kjøtt og fete blandes i grøten. Tilsett krydder og salt etter smak. Kjøttgrøten avkjøles noe og stappes i tarmoer ved hjelp av kjøttkvern eller mikser. Pølsene forvelles og henges på staur til surning i romtemperatur i 3–4 døgn. Må snus av og til. Frys pølsen.

**Servering:** Stekes i eget fett. Serveres svært varm med kokt kålrot og potet til. Denne retten er et godt eksempel på at alt fra et slakt ble brukt til mat.

## MAT MED HISTORIE

Her er noen eksempler på tradisjonsmat fra bygdene rundt Røros.



### Rugmelsgrøt med tyttebær

2 l tyttebær  
3 l vann  
0,5 l hvitemel  
0,5 l rugmel  
2 l sukker  
litt vaniljesukker

Mal tyttebærene. Bland sammen sukker, mel og vaniljesukker. Visp dette sammen med oppkokt tyttebær og vann. Kokes i ca. 15 min. Grøten tykner ved avkjøling. Serveres med fløte.



### Mjøliske

10 l helmelk (helst direkte fra fjøset) settes kald på ovnen med 1 bs løpe.

Varmes sakte opp til det skiller seg. Ikke rør! Når det oster seg, skal det kokes på god varme i ca. 3–4 timer.

Vanlig H-melk kan brukes, men da blir det mindre ost. Serveres med fløte.



**Med torsk.** Fisk til rømmegrøt er en god, gammel rett som det er vanlig å servere til middag på gården i Vingelen.