



Fra venstre: Hans Petter Flutuen, Marit Ringen, Ingrid Ringen og Ingunn Myklebø.



Arild Ringen begynner arbeidsdagen kl. 05.00.



Sylteproduksjon på høyt nivå.

Gausdal Mat

– med hjerte for tradisjoner

Det er høysesong for sylteproduksjon, men bedriften Gausdal Mat begynte allerede i august for å komme i mål med syltebeholdningen til jul.

Av: Åse Kari Gravråk

Arild Ringen har vært oppe siden kl. 05.00 for å få satt over kjøttet i tide, det skal koke i tre timer så det er klart til resten av "sylteteamet" kommer på jobb kl. 08.00. Resten av "sylteteamet" består av leder i bedriften Marit Ringen, Hans Petter Flutuen, Ingrid Ringen og Ingunn Myklebø. Kjøttet blir først kokt i kraft, og deretter legges det lagvis med kjøtt, krydder og flekk i bomullsklede. Til slutt får den et oppkok i sin egen kraft før sylta blir lagt i press. Den er selvsagt helt uten tilsetningsstoffer.

Gamle oppskrifter og fremgangsmåter

Og Gausdalsylta og de andre produktene faller tydeligvis i god smak. - Ja sylta er veldig populær, produksjon og

salg har økt, bekrefter Marit Ringen. Hun vokste opp med foreldre som var "reisende i spekemat", og hun ble tidlig med da de reiste rundt på martnaer og messer for å selge egenprodusert mat. Slik fikk hun selv interessen i å lage mat etter gamle oppskrifter og fremgangsmåter. - Produktene lager vi på vår egen måte og det liker folk. Kortreist mat har blitt populært, og samtidig tar vi vare på en viktig kulturarv, sier Marit. Sylte selges det naturligvis mest av før jul, men også ellers i året. Skogsflekk (spekket ribbe), skinkenostalg og fåreforelskelse er andre fristelser som tilbys av Gausdal Mat.

Produksjon, matutsal, martnaer og catering

I tillegg til produksjon og eget matutsal, har Marit videreført tradisjonen med å reise rundt og selge produktene på messer og martnaer. Byer og distrikter som Røros, Valdres, Seljord, Gjøvik, Hamar og Elverum blir fast besøk. - Det blir mye helgejobbing, konstaterer hun. Marit stopper litt opp før hun fortsetter - Men det er en livsstil, det hører med. - Og vi har catering i tillegg, nesten hver eneste helg. Da leverer vi oppskjært spekemat, men kundene henter sjøl.

Reiser rundt og prater med folk

- Vi har ikke solgt så mye til hyttefolk hittil, mest til gausdøler. Men vi har heller ikke markedsført så mye, det har gått av seg sjøl. Vi tar det litt som det kommer, det går jevnt og trutt. Men vi reiser jo mye og prater med folk, forteller Marit Ringen.

Tradisjonell norsk mat har blitt topp moderne igjen

De siste årene har en liten matrevolusjon funnet sted i Norge, både i restauranter og hjemme hos folk. Viktige elementer i denne revolusjonen handler om økt forbruk av lokal og økologisk mat. Mye av bakgrunnen for dette skiftet handler om velstandsøkning og miljøfokus – men endel handler om holdninger også. Vi har lært oss å bli stolte av de beste råvarene og tradisjonene fra det norske kjøkkenet.

(Kilde: visitnorway.no)