



# Sjølvlaga pølser til jul

Det vart vossakorv og julepølser i lange banar, då Ung husflid hadde pøselaging på programmet.



Tekst/foto: Marta-Brit Lunde

– Stopp, nå tyt det ut igjen, kjem det frå ei av jentene.

# Unge pølsemakarar

På to timar skal fire ungdommar for første gong gi seg i kast med å laga pølse.



Spekk og sauekjøt til vossakorven.

**MONICA VELA** i Ung husflid har alt rigga til det meste på kjøkkenet på Arbeidsskolen. Mellom anna to kjøkkenmaskinar, to velfylte bollar med kverna kjøt, ei gryte med spekk, fleire store flasker med kraft, krydderposar og anna utstyr. I ei bømte ligg metervis med svinetarm. På bordet midt i rommet står to proffe pølsestapparar.

Jan-Halvard Møgedal tørkar godt av den eine stappa.

**BÅDE HAN OG MONICA** har kilovis med pølse-erfaring i sekken.

– Det er berre å setja i gang. Læremeisterane veit at det tar tid, så her det berre å svinga seg rundt.

Jentene veit kva det betyr. Først handvask og så henta oppskrifta på vossakorv. Dei les kjapt gjennom. Tar til å måla opp rett mengde kjøt. To og ein halv kilo med sauekjøt og ein halv kilo med spekk, eller kviser så dei to vaksne likar å kalla det. Dei unge hevar ikkje mykje på augebryna. Sist dei var på Ung husflid-kjøkkenet var det to grishovud som skulle pitlast og bli til hævost og sylte. Det er barnemat å halda på med kjøt og spekk, og milevis frå det mange unge er mest vane med, som å løfta ein blank, feittfri og ferdigskoren kyllingfilet frå ein plastpakke og over i panna.



Første porsjon med farse er blitt til flotte pølser. Ny blanding i behaldaren.

– **ALT DET TØRRE FØRST**, og vatnet heilt til slutt.

Dei unge pølsemakarane er nøye med å måla opp eksakt mengde krydder.

– De treng ikkje vera så nøye, kjem det frå Monica. Litt slump er lov.

Ingjerd Hindenes og søstera Åshild har fått deigen og krydderet i bollen. Eltekroken jobbar seg rundt og rundt i den faste kjøtmassen. Det er på nippet at litt av den kjem seg over kanten. Men når krafta kjem i, blir det heile meir hamsleg og pølsefarsen held seg på rett side av bollen.

**KAROLINE** Smedsrud og Oline Dahle får også sving på si farseblanding. Medan elektrisk handhjelp tar seg av eltinga, skyl dei tarmen i lunka vatn før den bli tredd på pølserøyret.

– Dette ser bra ut, seier Jan-Halvard.

Men før farsen blir flytta frå bollen og opp i den sylindrerforma behaldaren, må ein ta ein smakprøve på farsen. Monica har alt klar ei varm steikjeppe med smelta smør i. Første pølse-prøven bresar seg i panna. Så får den selskap av ein liten farseklump til.

– **SALT ER DET NOK AV.** Kva tykkjer de?, spør Monica. Ingjerd og Åshild er nøgde med smaken.

– Nå klarar me å starta før dei andre,

spøker Jan-Halvard som viser Karoline og Oline neste steg i pølseprosessen. 120 minutt er i snuaste laget til å laga pølse, så å skunda litt på er ingen uting. Men den unge kjøkkengjengen på Ung husflid har blitt vande med at det fort kan gå ein liten time på overtid. Verken lefse, krotekake eller sylting er hastverksarbeid.

**MANGE SMÅ** trådstumpar blir kutta opp og ei lita nål blir funne fram. Det er det nærast ein kjem husflidsarbeid denne kvelden. Med tarmen på tuten må enden knytast igjen.

Ein blir ståande med sveiva, den andre med hendene på tarmen. Så skjer det, den bleike tarmen skiftar brått farge og bli fylt med farsen. Første heimelaga pølser er laga.

To effektive pølsemakar-lag sveivar, knyter og sveivar igjen.

– Stopp, stopp. Luft i tarmen.

Då er det fram med nåla.

Ny stopp, nå er det sprekk i tarmen og farsen veltar seg ut. Ny knute og så på an igjen. På brettet kveilar det seg fleire og fleire vossakorvar. Bollen er tom. Ny blanding og ny sort pølse står for tur.



– Me blei klar før dei, fleipar Jan-Halvard Møgedal. Farsen er klar til å has i pølsestapparen.



Fullt med farse i bollen. Ingjerd Hindenes krydrar blandinga. – Litt til kan du ta i, tipsar Monica Vela.



Karoline Smedsrud (t.v) og Oline Dahle har knekt pølsemakarkoden, med god hjelp frå Jan-Halvard Møgedal (i bakgrunn).

## » oppskrift



### Vossakorv

2,5 kg sauekjøt  
0,5 kg spekk  
75 g salt  
Litt sukker  
150 potetmjøl  
1,5 ts pepar  
¼ ts muskat  
¼ ts ingefær  
8-9 dl vatn/kraft

Mal kjøtet ein gong. Bland ingrediensane saman, først det tørre og så vatnet/krafta til slutt. Lag ei kjøtkake og steik den på panna. Smak til om du treng meir av salt eller anna krydder.

### Grisamør/julepølse

Bland saman like mykje av:  
Peper  
Ingefær  
Allehånde  
Nellik  
Bruk 1 ts av denne blanding per 1 kilogram kjøt.  
1 ss salt  
1 kg karbonadedeig per 10 kg svinekjøt

Kjøtet skal malast ein gong. Ein skal ikkje ha spekk, dersom deigen er blaut. Bland alt og mal ein gong til.

Ferdiglaga pølser kan saltas i 2 døgn og tørkast i 1 døgn, då bli pølsa tørrare og blir då ei morrpølse. Passar saman med pinnekjøt. Kan også brukast slik den er, då smakar den som julepølse.

