

Fenalår er spekelår av småfe. Her vises servering av fenalår på gamle og nye måter. Fenalår smaker herlig i mange ulike matretter.

Dette er ei mathistorisk kokebok. Matgleden kan øke når en kan dokumentere norske spesialiteter med en lang og spennende historie.

Mange land produserer spekeskinke. Men å speke sauelår er typisk norsk. Betegnelsen fenalår er unik for Norge. Tidligere har det blitt kalt for spekekjøtt, tørkakjøtt, skjerpe, eller bare for lår.



Tørka, røkt og salta lår av småfe er i Norge dokumentert kontinuerlig tilbake til 1555 og har sannsynligvis blitt laget i vikingtiden (800-1050). Det er også logisk å anta at sauelår ble tørka i yngre steinalder 3000 år f.Kr. (bondesteinalder).

Hvordan skaffet de seg salt i vikingtid, under Hanseatene, på 1700-tallet og under Napoleonskrigen? Har fenalår tradisjonelt i Norge blitt lagd med lite salt eller uten salt?

Hvordan fenalår ble produsert i tidligere tider, og hvordan det produseres i dag, blir beskrevet. For at du skal oppleve fenalårets hemmeligheter viser boka også hvordan du kan lage ditt eget fenalår.

Boka forteller om de ulike sauerasene i Norge. Kombinasjonen av saueraser, klima og utmarksbeite er spesiell for Norge. Sauene trenger god dyrevelferd. Råstoffet må behandles omsorgsfullt for å få et godt resultat.

Her har du ei gavebok til nye og gamle fenalårentusiaster. Gode mathistorier og gode smaksopplevelser kan gjerne deles med venner fra andre land! Sentrale oppskrifter og interessante historier om fenalår er oversatt til engelsk, spansk, fransk, italiensk og russisk.



Fenalår

historien om en norsk delikatess og spesialitet



Fenalaar. The story of a Norwegian delicacy and speciality



Fenalår (Jamón curado). La historia sobre una delicatessa y especialidad



Le Fenalår. L'histoire d'une spécialité gastronomique norvégienne



Fenalår. La storia de una specialità e delicatezza norvegese



Овечий окорок. История одного норвежского деликатесса



Helge Christie

Fenalår

historien om en norsk delikatess og spesialitet

Helge Christie



9 788230 003817 >
ISBN 978-82-30-00381-7

