

Fra Saltfjellet til spisebordet

Nina og Per Ole Oskal er opptatt av hele prosessen med reinproduktene sine. Fra de beiter på fjellet, til de er et ferdig produkt på spisebordet. – Vi vet at dyrene har hatt det godt, sier Nina.

I tre år har familiebedriften Saltfjell Reinprodukter eksistert. Det er reiner Per Ole Oskal og kona Nina som står for driften. Deres fire barn hjelper til dersom det er behov. Ved siden av deres hjem, like sør for Lønsdal, har de bygget et produksjonsanlegg hvor de både skjærer ned slakt og lager de ulike produktene sine. Denne ble nylig EFTA-godkjent av Mattilsynet.

– Det er veldig strengt. Alt skal dokumenteres. Både kjøtt, salt, emballasje og krydder. Hvis noe skulle skje, så kan alt spores

tilbake, forklarer Per Ole.

NINA OG PER Ole tilbyr produkter som blant annet reinskav, pølser, tørket kjøtt, kraftbein, indre- og ytrefilet og biff. I tillegg lager de saltfjellsteika som de vant en pris for i fjor.

– Den er blitt veldig populær, så den selger vi mye av, forteller Per Ole.

– Den er god på smak, både saltet og røkt, så du trenger ikke mer krydder. Så er det bare å putte den i ovnen. En drøy time senere er den ferdig, sier Nina.

Nina fortsetter å reklamere.

– Den kan brukes både kald og varm. God som pålegg, middag og roastbiff, forteller hun.

Salget av reinproduktene gikk godt i fjor, og Per Ole forteller at de hvert år har økt omsetningene.

NÅR SALTENPOSTEN ER på besøk har snøen ennå ikke kommet. Dette selv om kalenderen viser november.

– Det er veldig uvanlig. Det pleier å være mye snø på denne tiden, sier Per Ole.

Mangelen på snø betyr at reinen fortsatt beiter på fjellet. Det er først når snøen kommer at reinen hentes ned fra beitene og kan begynne å slaktes.

Uten slakt har de heller ingenting å produsere matvarer av.



VENTER PÅ SNØEN. Da Saltenposten besøker Nina og Per Ole har ikke snøen kommet ennå. Dette selv om kalenderen viser november. Da er det ikke annet å gjøre enn å vente på snøen, og til slaktning av dyrene.

FOTO: FRIDA KALBAKK

FAKTA

Saltfjell Reinprodukter

- Familiebedrift på Saltfjellet siden 2008 med reiner Per Ole Oskal og kona Nina.
- Bruker egne dyr til produksjonen som beiter store deler av året på Saltfjellet.
- Tilbyr produkter som reinskav, filer, tørket kjøtt, biff og den populære saltfjellsteika. Sistnevnte fikk de en pris for i 2010.
- Tar vare på de samiske mattradisjonene og de arbeider for å sikre høy kvalitet på produktene.

Nina og Per Ole forteller at reinkjøttet byr på mange bruksområder.

– Du kan bruke det både ferskt, røkt og saltet. Også som pinnekjøtt faktisk, sier Per Ole.

De er begge opptatt av å bevare de samiske tradisjonene i matveien. Kvalitet er i fokus, og målet er å bruke kun de beste delene av dyret. Mesteparten av kjøttet røykes i et lite stabbur de har stående på gårdsplassen.

– Vi er jo begge vokst opp med reinkjøtt. Det er grunnlaget vårt, og det vi kan best, sier Nina.

Nina har vokst opp med familien ved Saltfjellet, mens Per Ole opprinnelig kommer fra Kautokeino i Finnmark.

– **DET VIKTIGSTE ER** at reinen er i godt hold. Og så må det være en viss fylde med kjøtt, sier Per Ole.

Selv om mange av produktene er tradisjonelle, så prøver de også å stadig tenke nytt i matveien.

– Vi lager blant annet en spekepølse som vi kaller for «reinsnacks». Det er en slags morrpølse som man kan bruke som erstatning til for eksempel potetgull, sier Per Ole.

Til nå har de distribuert mye av varene selv, men jobber med en avtale for å få produktene i butikkyllene. Det er uansett Salten-området de ser på som kundene, og er mer opptatt av at det skal selges kvalitet, enn å få det spredd mest mulig.

FRIDA KALBAKK



PÅ FJELLET. Reinflokken til Per Ole og Nina beiter på Saltfjellet store deler av året. De er opptatt av hele prosessen, fra dyrene beiter på fjellet til de er ferdig mat på spisebordet.



SKJÆRER KJØTT. Nina og Per Ole mottar kjøttet ferdigslaktet. I produksjonsanlegget på Lønsdal har de også muligheter for nedskjæring, slik at de kan gjøre den jobben selv.