



LAGER PØLSE. Nina og Per Ole Oskal produserer ulike reinprodukter på Saltfjellet. De har hatt egen bedrift i tre år, og øker stadig omsetningen. Her lager de et av produktene som er reinsnacks. Det er en spekepølse som er både saltet, krydret og røkt. ALLE FOTO: SEPP WEISLEITER



RØYKER KJØTT. Både fileter, pølser og saltfjellsteika skal røykes. Her henger de opp kjøttet i det lille utbygget de har på gårdsplassen. Hvor lenge det skal henge avhenger av produktet.



STORE MENGDER. Det er store mengder med reinkjøtt som henges opp for og røykes. Her må det henge i omkring ti timer. – Kjøttet får en frisk røyksmak. Den minner om den smaken kjøttet får om du griller det på et bål på fjellet, sier Per Ole.