

## • Lokalmat

# Skal bruke matkultur til å tiltrekke nye beboere



**Satser:** Ny satsing med Finnskogmat for Matkyndig Terezia Uhereková (TV), Merete Furuberg, leder av prosjektet, Alexander Somalakis, baker, Else Waalberg, matekspert og pensjonist.

Foto: Mariann Tvette

Utfordringer med ulv har gjort at mange på Finnskogen har sluttet med sau. Nå er håpet at tradisjonsmat skal gi grunnlag for økt bosetting i området.



## Trekkplaster

«Til kommuner med ulverevir blir det gitt tilskudd.»

Anne Kristine Rossebø, landbruksdirektør i Våler og Åsnes kommuner.

## Fakta

### Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme

- Øke produksjonen av lokalmat på Finnskogen, utvikle mer effektive salgs- og markedsføringskanaler for lokalmat på og fra Finnskogen.
- Styrke kontaktflatene mellom produsent og forbruker.
- Bidra til nyskaping i møtet mellom produsent og forbruker.
- Finnskogen Andelsjordbruk
- Opplevelsesturisme og mat
- Rekeringen Finnskogen
- Utvikle en testgård som utstillingsvindu
- Svedjerug – brenne
- Søknad om midler fra «Konfliktdep. midler til kommuner med et eller flere ulverevir». Søkesum: 100.000 fra hver samarbeidende kommune.
- Følgende kommuner har bevilget midler foreløpig: Eidskog, Grue, Åsnes og Våler.
- Prosjekteier er Finnskogen Natur & Kultur Park.
- Finnskogen er området på begge sider av riksgrensa i Innlandet og Värmland.

**Grue Finnskog.** Et grått teppe av røyk siger rundt i rommet. Ved røykoven står matekspert Else Waalberg (82). Hun steker flesk på åpen varme til retten silpo. Gjennom det nystartede prosjektet «Finnskogmat – for bolyst og grønn turisme» skal tradisjonsmat skape ny giv på Finnskogen.

Prosjektet i regi av Finnskogen Natur & Kultur Park skal ledes av Merete Furuberg, tidligere leder i Norsk Bonde- og Småbrukarlag.

Finnskogen Natur & Kultur Park er eid av kommunene, og har næringsliv og frivillige organisasjoner som partnere. De mener satsing på Finnskogmat, kan gjenspeile god næringsgrunnlag og bolyst i området.

Sjøen ligger blank utenfor Mullikala på Svullerya, et tidligere serveringssted med røykstue og røykoven.

– Det skal være røyk her, vi er jo i ei røykstue. Bare ikke fullt så mye som i dag, sier Waalberg unnskyldende.

Steinoven er slik skogfinnne bygde i huse- ne sine, i dag er den fyrt opp for første gang på lenge.

Waalberg er en av få som har tradisjon for å lage silpo, motto med flesk og hillø. God gammeldags finnskogmat, ukjent for de fleste av oss.

På begynnelsen av 1600-tallet innvandret finner til området, få andre bodde her for det. Finnskogen strekker seg fra Eidskog i sør, gjennom deler av Kongsvinger, Grue, Åsnes, Våler, Elverum og Trysil på norsk side, og deler av Arvika, Sunne, Eda og Trosby på svensk side. Totalt 240 kilometer langs begge sider av grensa.

Her har ulv og rovdyr skapt konflikt siden 1980-tallet. De fleste som drev med sau har gitt seg. Eksakt hvor mange vet ikke Furuberg.

– Å gi et eksakt tall er umulig, fordi flere årsaker henger i hop. Det som er sikkert er at, de fleste drev med flere produksjoner, også grønnsaker. Når rovvilttrykket kom, ga de seg som sauebønder, og da sluttet de også med grønnsaker og korn, sier Furuberg.

I området Furuberg kjenner godt, var det 5000 sau i 1990, nå er det rundt 200 vinterføra igjen.

### Mat skaper liv

Nystekt flesk blandes med kokte potet-terninger og stekt løk. Mateksperten heller over rikelig mengde varm helmelk. Det hele får småputre i ei gryte.

Vinduene er satt på vidt gap. Sammen med røyken spres lukten av nylaget silpo ut over Svullerya. Rause porsjoner serveres til prosjektets medlemmer.

– Tenk, jeg har bodd her i 26 år og aldri smakt denne retten før. Silpo må ikke forbli en hemmelighet. Satsingen som nå skjer på Finnskogen er veldig bra, sier Anne Kristine Rossebø, landbruksdirektør i Våler og Åsnes kommuner.

– Her er det nesten ikke en sau igjen. Til kommuner med ulverevir gis det tilskudd. Om lag en million i året flere år fremover, såkalte konfliktdep. midler, forklarer landbruksdirektøren.

I kommuner som huser ulverevir kan lag og foreninger, organisasjoner eller enkeltpersoner søke støtte til konfliktdep. midler innen tilrettelegging for bruk av utmarka for allmennheten, turisme eller beite, informasjonsarbeid, næringsutvikling eller andre tiltak.



**Matekspert:** Else Waalberg, matekspert og pensjonist tilbereder silpo i røykoven på Mullikala.

Foto: Mariann Tvette



**Stekt flesk:** Tradisjonell ble flesket stekt på åpen flamme, stek det gjerne på komfyren.

Foto: Mariann Tvette



**Må tenke nytt:** Landbruksdirektør i Våler og Åsnes kommuner, Anne Kristine Rossebø vil at det tenkes nytt når rovdyr hindrer sauehold.

Foto: Mariann Tvette