

# SETERSMØR PÅ DYRSKU'N



Foto: Jon Fredrik Skauge



Foto: Privat



Foto: Lakter

# SETERSMØR - FJELLETS GULL

Opplev ei smaksoppleving utanom det vanlege på Sterke Nils-tunet, Dyrsku'n i Seljord! Det blir ei nydeleg smaksutstilling med 15 ulike typar smør frå seter, foredrag, demonstrasjonar og aktivitetar, panelsamtale, publikumspris og smørblings.

I år har vi med oss den spennande kokken Christoffer Greiner Fallet. Han er for tida sjefskokk på Skjolden Hotell, har med seg sølvmedalje frå VM og OL i kokkekunst. Han har sett saman ein kulinarisk meny med fire ulike rettar med setersmør som du kan smake i Lokalmatteltet. Smøret får du kjøpt både i Lokalmatteltet og på Sterke Nils-tunet.

Og visste du at i år skal NM i ost kåre kategorivinnarar i smør og rømme på Dyrsku'n? Vinneren vert lansert på opninga av Dyrsku'n fredag.

Bli med å oppleve den nydelege smaken av norsk smør frå fjellet!

## PROGRAM

### Daglege aktivitetar

*Ystebui på Sterke Nils-tunet*

- Smaksutstilling av setersmør med quiz og publikumsavstemming
- Sal av fersk brødblings med setersmør
- Sal av setersmør

### Sal av setersmør frå lokalmattutstillarar

*Lokalmatarena i Matkvartalet*

### Juniorkokkeskule ved Geitmyra Matkultursenter

*Dalane skule*

Lage smør, krydder, smørsteikt røsti, saltbakte poteter med topping.

### Demonstrasjon/aktivitet - Kinning av smør

*Grindverksbua/Ystebui på Sterke Nils-tunet*

### Tidspunkt

I opningstida

I opningstida

Kl 11:00, 13:00, 15:00

(og 17:00 laurdag)

Laurdag og sundag

Kl 11:00, 13:00 og 15:00

Dagleg

### Sal av kulinariske rettar med setersmør

*Lokalmatarena i matkvartalet*

Komponert av konkurransekokk Christoffer Greiner Fallet

### Foredrag med smaking

*Høyløa på Sterke Nils-tunet*

Setersmør – fjellet's gull og kulinariske skatt. Om smørets historie, seterdrift og produksjon av setersmør. Ved Annechen Bahr Bugge og Sondre Aasan. Smaksprøver av kulinariske rettar med setersmør.

Kjøp billett på førehand: [www.dyrskun.no](http://www.dyrskun.no)

### Døming av smør og rømme i NM i Ost 2025

*Høyløa på Sterke Nils-tunet*

### Prisutdeling, kategori-vinnar smør og rømme

*Fjoset*

### Paneldebatt: Seterlandskapet - bruke, men ikkje forbruke

*"Møt Landbruket"*

Korleis kan vi best dele på verdiane og areala i støylsområda, og samtidig ta vare på den opphavelege seterdrifta, husdyrhaldet og matproduksjonen?

Audun Pettersen, Innovasjon Norge, Anne Hanslien, seterbrukar i Øystre Slidre, Irja Godal, kommunestyrerepresentant i Vinje, Katharina Sparstad, Norsk Seterkultur

Debattleiar: Svein Kostveit

### Foredrag - Vegen til seterkulturen på Unesco-liste og kor går vegen vidare

*TettPå, liten*

Ved Katharina Sparstad, dagleg leiar i Norsk Seterkultur.

### Foredrag - Budeier, døtrer av naturen. Om budeieliv frå 1850 til i dag

*Høyløa på Sterke Nils-tunet*

Ved forfattar Inger Marie Vingdal.

### Tidspunkt

Kl 10:00-19:00

(Sundag til kl 17:00)

Dagleg

Kl 15:00

Fredag

Kl 12:00

Laurdag og

sundag

Kl 10:00-14:00

Fredag

Kl 16:00

Fredag

Kl 17:00

Fredag

Kl 14:00

Laurdag

Kl 13:30

Sundag

# SMØRET - GULLET FRÅ GARDANE OG FJELLET

Smør er og var tidlegare, svært verdifullt. Det er stas og festmat, og kunne omsettes til hard valuta. Det er ein sanselig opplevelse aleine eller i samspill med andre matråvarer.

Det blei laga smør fra ku, geit og sauemjolk før. I dag er det ku- og geitesmør vi kjennet til.

Setersmøret var gullet fra fjellet og veldig ettertrakta. Den fantastiske gylne farga, fyldige smaken, og den fløyelsmjuke konsistensen. Lukta av frisk luft, reint vatn og naturen.

Utmarksbeite i fjellet om sommaren med variert meny fra gras, urter og lauv, gjev mykje mjolk med høgt næringsinnhold. Særleg flere umetta fettsyrer, antioksidanter, terpener og betakaroten, som gir sterkere gulfarge.

Setersmøret kan du lage på både søt og syrna fløte (rømme). Ved bruk av rømme får vi et rikere smaksbilde i smøret, da aromastoffene utvikler seg under syrningsprosessen. Salting løfter smaksopplevelsen og styrker holdbarheten. I dag brukes havsalt eller Yozo salt, 1-2,5 %.

Kinninga skjer enten i tre- eller stålkinne, med handmakt eller strøm. Det går 21 liter mjolk til 1 kg smør.

«Avfallet» i kinningsprosessen, saup (skjør eller kinnemjolk) Brukes til drikke, suppe, ost, baking ol.

Etter kinninga vert smøret vaska i kaldt og reint vatn. Klappe ut vatnet og salta. Pakka i lystett emballasje, for å hindre oksidering (harsk smak). Oppbevares i kjøleskap, matskap og kan fint fryses.

I dag får du kjøpt både vaska og uvaska smør, salta og usalta smør. Smak og behag.

Geitesmør lages på samme måte som av kufløte (rømme).

Er kvitt (som smult) i farge. Smaken er mildere, aromatisk og med fyldig ettersmak.

Salting må ikke overdøye smaksopplevelsen, være varsom og løfte opp smaken istede.

Norsk Seterkultur oppnådde beskytta betegnelse for setersmør på tradisjonelt grunnlag i 2019.

Norsk seterkultur kom inn på UNESCO-lista over immateriell kulturarv i 2024, som beskrives slik: Seterkultur er alt vi gjør som er knyttet til seterdrifta og livet på setra.



Kinning av geitesmør.

## FRÅ MJØLK TIL SMØR



# SMØRPRODUSENTAR



- 1 Svartdalssetra** | *Rennebu, Trøndelag*  
Synnøve Bruholt. Produksjon: Kyr.
- 2 Maureggvollen** | *Midtre Gauldal, Trøndelag*  
Aud Irene Hindbjørg. Produksjon: Kyr.
- 3 Olestølen Mikroysteri** | *Øystre Sildre, Innlandet*  
Kathrin H. Aslaksby. Produksjon: Geit.
- 4 Sparstadstølen i Sanddalen** | *Vang, Innlandet*  
Katharina Sparstad. Produksjon: Kyr.
- 5 lungsdalshytta DNT** | *Hol, Buskerud*  
Ingrid Terum. Produksjon: Kyr.
- 6 Baggerudsætra Gardsysteri** | *Nordre land, Innlandet*  
Målfrid Anita Sirirud Rønningen. Produksjon: Kyr.
- 7 Braskerudsætra** | *Våler, Innlandet*  
Roy Tomas Leirvik. Produksjon: Kyr.
- 8 Hol Ysteri / Prestholt** | *Hol, Buskerud*  
Tim Reidar Stenberg. Produksjon: Geit.
- 9 Søre Brøstrud Gård / Tallåsen seter** | *Nore og Uvdal, Buskerud*  
Urda Ljøterud Høglund. Produksjon: Kyr.
- 10 Håvarðsrud Seterliv** | *Tinn, Telemark*  
Ingebjørg Håvarðsrud. Produksjon: Kyr.
- 11 Lega** | *Vinje, Telemark*  
Gro Hommo. Produksjon: Geit.
- 12 Kråkerøe-staulen** | *Seljord, Telemark*  
Sondre Aasan. Produksjon: Kyr.
- 13 Rørtveit Gard** | *Seljord, Telemark*  
Gunleik Mæland.
- 14 Nordbø Gard og stule** | *Hjartdal, Telemark*  
Olav S. Nordbø. Produksjon: Kyr.
- 15 Gavlesjåstulen** | *Notodden, Telemark*  
Marianne Anundskås. Produksjon: Kyr.



# CHRISTOFFER GREINER FALLET (25)

Dyrsku'n i Seljord og samarbeidspartnarar har over fleire år marknadsført den unike stølsmaten og historiene bak den. Det har skjedd i eit samarbeid med nokre av landets fremste unge kokkar, som har vist publikum korleis smøret og ostane kan brukast både på tradisjonelle og nye måtar.

I år er vi svært glade for å ha fått Christoffer Greiner Fallet med på laget. I tillegg til ei imponerende merittliste innan kokkefaget som han har rukke alt i ung alder, har Christoffer lokal tilhøyrighet til Seljord kommune. Han er oppvaksen i Flatdal og har si vidaregåande utdanning frå kokkelina på dåverande Seljord VGS. Og sjølvstelt var han på Dyrsku'n gjennom heile oppveksten.

Læretida si hadde fladdølen Christoffer på Vaaghals restaurant. Han har seinere m.a. vore knytt til den tradisjonsrike Feinschmecker restaurant og vore kokk på den eksklusive thai-restauranten Plah, begge i Oslo.

I sommar og haust er han engasjert som sjefskokk ved Skjolden hotell i Luster, inst i Sognefjorden.

Christoffer har etablert eigen verksemd med fleire tilsette: Fallet catering. Dei skreddarsyr menyar for kundane sine.

Han har vore ein del av det norske juniorkokkelandslaget i fire år. I løpet av dei åra oppnådde laget sølvmedalje-plass både i OL og VM for unge kokkar.

I fjor haust var han med i noregs-meisterskapen for kokkar og fekk sjuande plass i lagtevlinga.

Vi på Dyrsku'n gler oss stort til samarbeidet med Christoffer Greiner Fallet under årets messe, og til å vise alle som kjem alt det setersmøret kan brukast til!



Foto: Fredric Eugen Haltvik

## ARRANGØRAR



## SPONSOR



Foto: Stiftelsen Norsk Mat, Otilie Brubaek Stokseth

# MENY PÅ DYRSKU'N

## Sprø potetvaffel med tartar av okse og lokal ost

4 porsjoner

- 4 doble potetvaffler (ferdig eller hjemmelaget)
- 200 g setersmør
- Friske urter (persille, gressløk, dill) etter smak
- 160 g storfetartar
- 80 g rehydrert rødbete (bak mør, tørk over natten på 60C, kok i eplejuice)
- 4 ss klassisk tartarsaus (se oppskriftshefte)
- 40 g syltet rødløk (se oppskriftshefte)
- 40 g revet hvit fast ost - Karse til pynt - Ristet bokhvete

### SLIK GJØR DU

1. Pisk setersmør og bland så i hakkede urter
2. Legg vaffelen på tallerken, smør på urtesmør.
3. Legg på tartar blandet med rødbete og tartarsaus.
4. Topp med syltet løk, revet ost, karse og ev. ristet bokhvete.



Foto: Fredric Eugen Haltvik

## Bresert lammelår med kålrot- og gulrotstuing

4 porsjoner

- 4 biter bresert lammelår (150 g pr porsjon)
- 4 ss eplesirup (reduert eplejuice til sirup)
- 300 g kålrot
- 200 g gulrot
- 1 dl eplejuice
- 1 dl fløte
- 1 ss syltet sennepsfrø (se oppskriftshefte)
- 400 g småpoteter
- 50 g setersmør
- 40 g sjalottløk
- Persille etter smak
- Sjysaus laget på kraft (se oppskriftshefte)

### SLIK GJØR DU

1. Ha lammelår i en kjele og trekk med vann over natten til den blir som pulled pork. Plukk kjøttet fra beinet og riv i små biter. Kok ned kraften til det er 3 dl igjen. Bland alt med kjøttet og smak det til med salt. Ha alt i en form og press flatt, og la stå kjølig over natten. Kutt i porsjoner. Varm opp i ovn på 160 C og pensle med eplesirup.
2. Kålrot og gulrot bakes møre, tørkes i ovn på 60C, rehydreres i eplejuice.
3. Bland med fløte og syltet sennepsfrø til stuing.
4. Kok poteter, vend i setersmør, sjalottløk og persille.
5. Server med sjysaus.



Foto: Fredric Eugen Haltvik

## Norsk sommerkål med hollandaise på setersmør

4 porsjoner

- 1 norsk sommerkål (delt i 4)
- 200 g setersmør
- Friske urter etter smak
- 1 porsjon hollandaise (se oppskriftshefte), smak til med sitron
- 1 ss revet sitronzest
- 40 g ristede solsikkekjerner
- 4 ss persillepesto (persille, sitron, olivenolje, epleeddik, solsikkekjerner)
- Karse til pynt

### SLIK GJØR DU

1. Kok kål i 5 min og grill dem lett. Smør på temperert setersmør og salt.
2. Topp med hollandaise, sitron skall, ristede solsikkekjerner og persillepesto.
3. Pynt med karse.



Foto: Fredric Eugen Haltvik

## Lun svele med rørte bær, smøris og krokan

4 porsjoner

- 4 sveler (ferdig eller hjemmelaget)
- 200 g friske eller frosne bær
- 50 g sukker
- 4 kuler smøris (se oppskriftshefte)
- 40 g krokan (se oppskriftshefte)

### SLIK GJØR DU

1. Bland bær og sukker, la stå til sukker er løst opp.
2. Stek svelene, legg som en åpen taco.
3. Legg bær i midten, topp med is og krokan.
4. Server umiddelbart.



Foto: Fredric Eugen Haltvik



### Syltete sennepsfrø

- 50 g sennepsfrø
- 1 dl eddik
- 1 dl vann
- 50 g sukker
- 1 ts salt

#### SLIK GJØR DU

1. Kok opp eddik, vann, sukker og salt.
2. Tilsett sennepsfrø og småkok i 30 minutter.
3. Avkjøl og oppbevar på glass.

### Klassisk tartarsaus

- 2 eggeplommer
- 1 ss Dijon sennep
- 2 dl nøytral olje
- 1 ss kapers, finhakket
- 2 ss finhakket sylteagurk
- 1 ss finhakket sjalottløk
- Salt og pepper

#### SLIK GJØR DU

1. Pisk sammen eggeplommer og sennep.
2. Spe gradvis med olje til en tykk majones.
3. Vend inn kapers, sylteagurk og sjalottløk.
4. Smak til med salt og pepper.

### Setersmøris

- 6 eggeplommer
- 135 g sukker
- 6 dl melk
- 80 g setersmør, brunet

#### SLIK GJØR DU

1. Varm opp melk, sukker, og brunet setersmør til alt er smeltet.
2. Pisk eggene mens du heller melkeblanding over eggene.
3. Rør kontinuerlig til du har nådd en temperatur på 82C, så ta av platen og kjøøl smeten ned i isvann.
4. Ha på ismaskin eller frys og rør med jevne mellom.

### Sjysaus av lam

- 4 dl kraft fra lam
- 1 ss setersmør
- 1 sjalottløk, finhakket
- Salt og pepper

#### SLIK GJØR DU

1. Surr sjalottløk i setersmør til den er blank.
2. Tilsett lammekraft og reduser til ønsket konsistens.
3. Smak til med salt og pepper.

### Syltet rødløk

- 2 rødløk, i tynne skiver
- 2 dl sukker
- 2 dl eddik (7%)
- 3 dl vann

#### SLIK GJØR DU

1. Kok opp eddik, sukker og vann til sukkeret er oppløst.
2. Hell laken over løkskivene i et rent glass.
3. La stå minst 1 time før servering, helst over natten.

### Hollandaise

- 3 eggeplommer
- 150 g setersmør, smeltet
- 2 ss sitronsaff
- Salt og pepper

#### SLIK GJØR DU

1. Pisk eggeplommer og sitronsaff over vannbad til det tykner.
2. Spe inn setersmøret i en tynn stråle mens du pisker.
3. Smak til med salt og pepper.

### Krokan

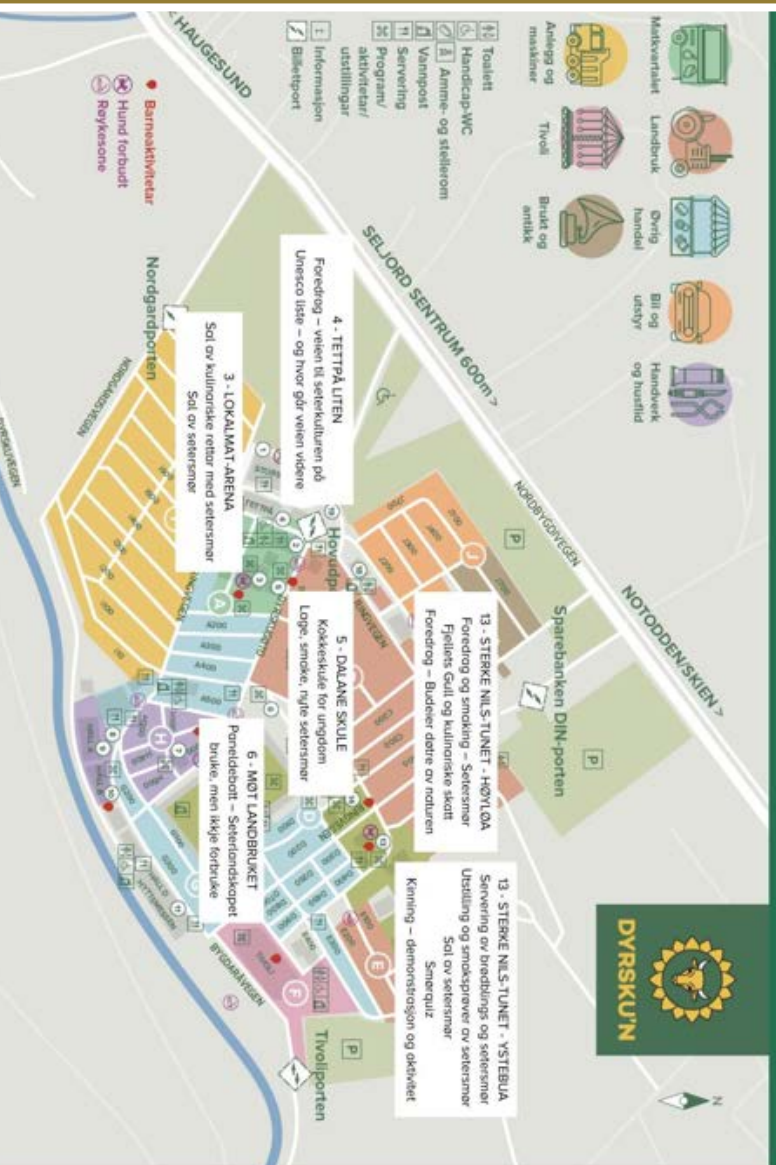
- 50 g sukker
- 50 g mandler, grovhakket

#### SLIK GJØR DU

1. Smelt sukker til karamell i en panne.
2. Vend inn mandler og hell blandingen ut på bakepapir.
3. Avkjøl og hakk grovt før bruk.



# SETERSMØR - AKTIVITETSARENAER



- Seterstogo
- Utstillerkontor
- Eldhuset
- Krokstisgraut
- Matserveri
- Serveringsmat
- Matutstillinger
- TettPå-arenaen
- Møter og debatter
- Konserter
- Dalane skule
- Musikkskule for barn
- Møt landbruket
- Dødsgrøt og foredrag
- Gjøpsetogo
- Kultur
- Handverksutstilling
- Hall A - Husflid
- Hall B - Husflidsutstilling
- Hall D - Høyfjellsses
- Hovudscenen, Seterkaté
- Seter Nils-tunet
- Landbruk
- Handverk og kultur
- Barnaktiviteter, demonstrasjoner
- Smøketunet
- Møt den norske skogsnarvinga
- Aktiviteter
- Kjøttutstilling
- Pensjonsbott
- Huseyhallen
- Møt landbruket
- Stulen kafe
- Raulandshytta
- Polit Dravvambulans
- Vakter
- Servicekontor
- Utstillerkontor