

Ullgriskjøtt!

På Synnestua gård så har ullgrisene det godt. De går ute hele året, og brukes til å ta igjen gammel beitemark:)

Ullgris stammer fra øst-europa, og er veldig eksklusivt i Norge.

Nå er ullgriskjøttet veldig fett, så for at dere skal få best mulig utbytte av kjøttet, så har jeg lagt ved lenker til noen tips.

Håper kjøttet vil gi dere mange gode måltid:)

Ønsker dere og følge med på det som skjer på gården, så følg oss på facebook, eller sjekk ut hjemmesiden på: www.synnestua.no

Hilsen
Bonden

Fettet fra gris ble før i tiden ofte brukt i stedet for smør, og det egner seg utmerket til steking siden det tåler høye temperaturer bedre enn smør. Og før ble fett fra dyr brukt i alt fra middag til bakverk og sjokolade!

Når en skal ta vare på og trekke ut fett fra grisen, så er det litt viktig og kjenne til at fett fra ulike steder på grisen har ulike egenskaper. Nettsiden The Daring Gourmet har en fin beskrivelse av hvorfor og hvordan en lager Lard:
<https://www.daringgourmet.com/how-to-render-lard-and-why-you-should-use-it/>

Ønsker du heller og få det forklart ved hjelp av en video, så søk etter "Rendering Lard" på Youtube.

Eller så kan en finne inspirasjon fra Italia, der de vet og sette pris på svinespekk i form av Lardo. Til Lardo benytter en ryggfettet, helst en tomme tykk! Bra beskrivelse av Lardo og hvordan en lager det finner en på nettsiden Bacon is Magic:
<https://www.baconismagic.ca/italy-2/how-to-make-lardo/>

Ribbe av ullgris ligner ikke den ribba du får kjøpt i butikken!

Har du prøvd og få til sprø svor på ribba uten og lykkes? Nå er det like før det bugner med råd om hvordan en får den perfekte ribba til jul. Men inkluderer den perfekte ribba sprø svor så er en avhengig av ett bra lag med fett.

En bra beskrivelse av viktigheten av ett godt fettlag finner en på MatPrat:
<https://www.matprat.no/matnyttig/ravarer-fra-aa/alt-om-juleproduktene/derfor-blir-svoren-spro/>

Kom gjerne med tilbakemeldinger og tips om bruk:)

God fornøyelse.



