



*Stolte leverandører til  
Det jørske kjøkken*

*djkn*  
DET JØRSKE KJØKKEN



# Tradisjonar for god mat- kvalitet

Det driftige landbruket på Jæren har lange tradisjonar i å tenka nytt. Oppfinnsame og uredde bønder har teke ryggtak med utfordringar dei fleste ville sett som umoglege. Slik Jæren såg ut frå gammalt av, med myrer og stein, var det vel knappast nokon som ville sagt at området var meint for jordbruk.

I dag er Jæren og Rogaland det viktigaste matfatet i landet, men konkurranse frå utlandet ligg som trugande, mørke skyer i horisonten. Då er det godt å vita at ei lang rekke lokale råvareprodusentar er i ferd med å skaffa seg eit forsprang.

Det jærskje kjøkken er tufta på lokale råvarer og reine smakar. Med trygg forankring i jærskje mattradisjonar, men samstundes med blikket, og oppskriftene, retta mot bevisste kundar med høge krav til kvalitet og særpreg.

Kjernen, eller indrefiletten, i Det jærskje kjøkken er det gode samarbeidet mellom lokale råvareprodusentar og eit kreativt, høgkompetent kokkemiljø ved Jæren Hotell. Samt ei urokkeleg tru på dei gode verdiane Jæren har å by på.

Med smakslaukane retta utover skal me foredla det jærskje. Impulsar frå andre land har me henta før. Både i industrien og landbruket. I dag reiser dei fleste av oss mykje og me er vane med internasjonale og eksotiske smakar. Framandord som pesto, sushi, taco og tapas er etterkvart ein del av daglegtalet. Ved å henta det beste frå utlandet vil me og framheva dei jærskje smakane på nye og spennande vis, samstundes som me utviklar vårt særpreg i tråd med jærbuen, og folk flest, sine aukande forventningar til matopplevingar. Det jærskje kjøkken vil alltid vera rotekte jærsk gjennom dei gode, lokale råvarene og det at me i tråd med jærsk nøysemd klokeleg nyttar ressursane godt.

Det me vil ta vare på,  
må me endra.

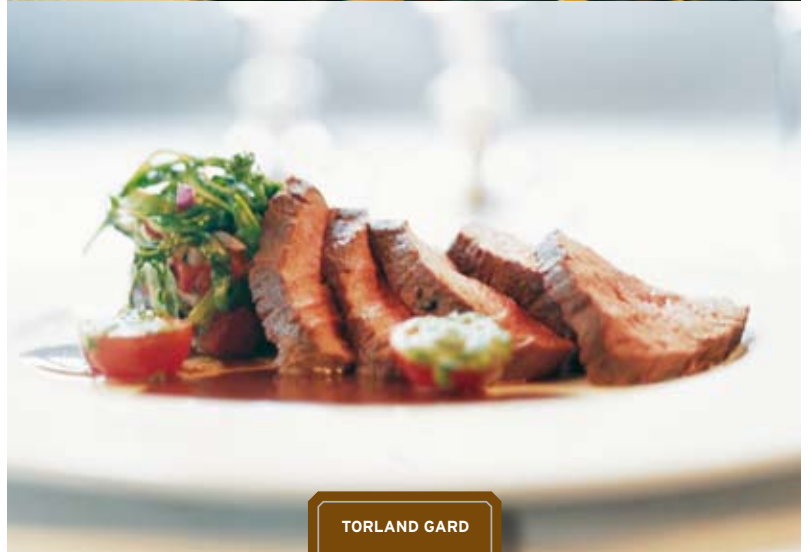


# Reindyrka smaksoppleving

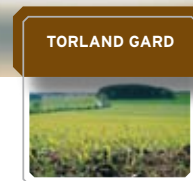
Kryddergarden sine nærare 3000 dekar veksthusareal på Vigrestad i Hå og Horpestad i Klepp, forsyner marknaden frå Kristiansand til Bergen med om lag 40 ulike krydderurter. Urtene vert dyrka heile året, utan bruk av kjemiske plantevernmidler. Blant anna er det snylteveps som tek seg av lus og anna utøy.

Det breie utvalet av friske urter gir smaksopplevingane i Det jærsk kjøkken særpreg og kvalitetar som ikkje står tilbake for nokon retning innan internasjonal kokekunst.

Dei friske urtene frå Kryddergarden finst i dei fleste matvarebutikkane på Jæren. Det er og mogleg å kjøpa direkte frå produksjonsstadene på Vigrestad og Horpestad.



"At urtene er velsmakande, kjenner dei fleste til. At dei og har gode helsebringande eigenskaper er kanskje ikkje like kjent. Dei fleste urtene er proppfulle av antioksidantar. Oregano inneheld til dømes fire gonger så mykje antioksidantar som blåbær," seier Grete Horpestad som er ei av kvinnene bak Kryddergarden på Jæren.



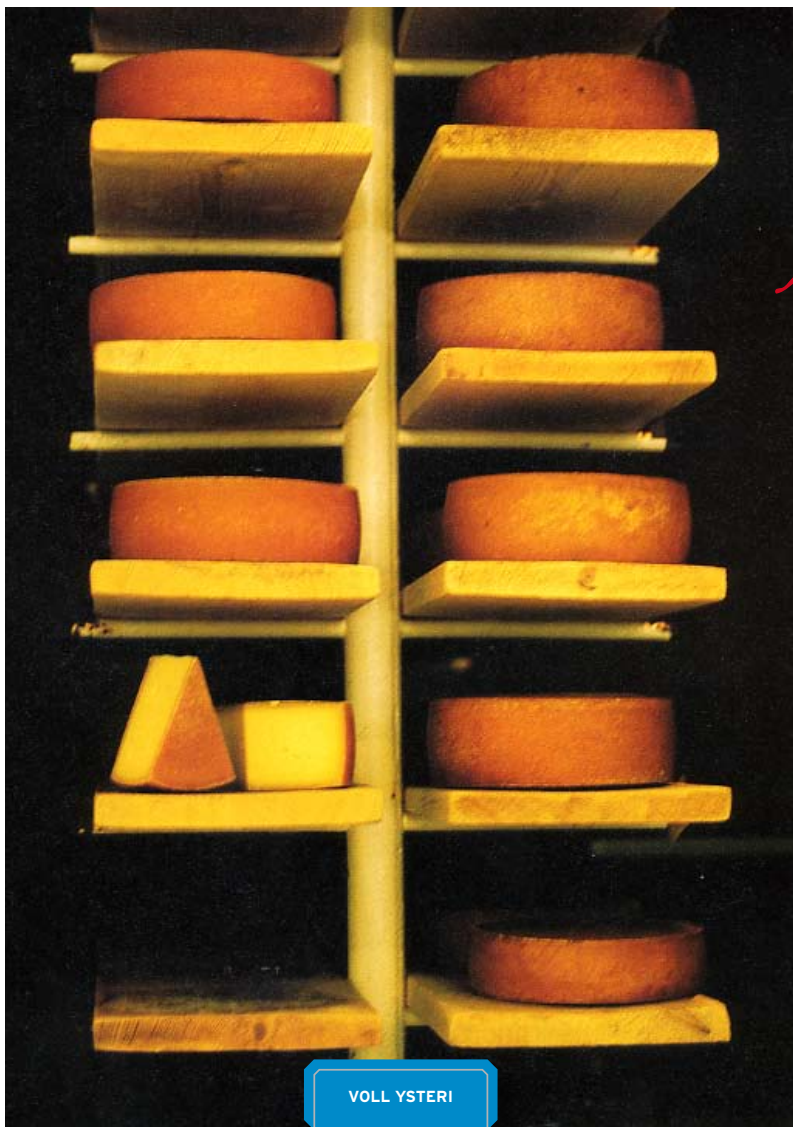
## Du kjenner på smaken at dyra har det godt

På Torland Gard vert det lagt stor vekt på dyrevelferd og dyrehelse. Når dyra har det godt, vert dei mindre utsett for sjukdom. Dei nyfødde kalvane ligg på halmseng i kvar sin bingje. Når dei vert større går dei fritt i fjaset fram til slakting. Dyra må ikkje vera stressa før dei blir slakta, det gjer kvaliteten på kjøtet dårlegare.

Gjennom 12 generasjonar har det vore drive gardsbruk på Torland i Hå. Avlsarbeidet har alltid vore vektlagt, og dyremateriellet er svært godt tilpassa føret og dei lokale produksjonstilhøva.

Kjøtet frå Torland Gard held høg kvalitet. Det er svært møyrt og flott marmorert. Det vil seie at feittet, der mykje av smaken sit, er fint vove inn i kjøtet. God marmorering gir betre smak.

Kjøtet frå Torland Gard er i sal hos Coop Mega på Klepp.



VOLL YSTERI



## Jærsk ost med røtter i Sveits

Jærosten Jemima er tufta på den gamle meieriverksemda på Voll der dei frå 1901 til 1962 dreiv produksjon av emmentalerost, ein sveitseroststype. Då Hans Voll for nokre år sidan sette i gang ny osteproduksjon i den gamle ysteribygningen, var det naturleg å byggja på den tidlegare emmentaler-produksjonen.

Osten blir laga av nysilt mjølk frå kyrne på garden til Hans Voll. Ystekaret er av kopar, som verkar inn på ostekvaliteten og gir ein mild og samstundes aromatisk smak. Osten vert lagd på kjølelager, på hyller av gran, for å mognast. Mogninga tek om lag 6 månader.

Jemima er ein raclette-ost. Namnet er hebraisk og tyder turteldue. Osten kurrar harmonisk og kjærleg saman med kjeks, ein søtleg kvitvin og marinerte rosiner. Han flyg høgt som forrett, kombinert med røykelaks eller saman med spekeskinke og asparges, og skorpa kan gjerne rivast over ei god suppe.

Jærosten Jemima er i sal frå ysteriet på Voll og i utvalde butikkar.

## Mot til å satsa på kvalitet

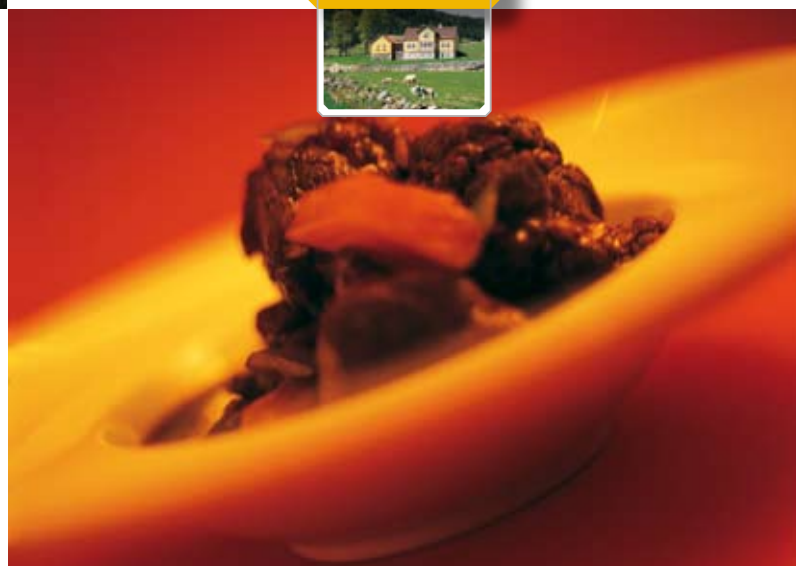
Nordre Røysland er ein stor og vakker gard med sine 1600 dekar skog, utmark, kulturbeite og dyrka mark. Her kan sauene forsyna seg av ein variert vegetasjon som gjer sitt til den gode smaken.

Då dei starta med sau på Røysland Gaard, visste dei at fleire lokale kjøkkensjefar hadde ambisjonar om å produsera smaksopplevingar frå råvarer med særigne smakar og eigne historier. Jæren Hotell var ein av pådrivarane.

Kvalitetskrava vart sette alt før produksjonen gjekk i gang. Internasjonale klassifiseringsreglar for kjøtt vart lagt til grunn. Desse har fem nivå. Kun lamma frå dei to øvste klassane skulle vera gode nok til å seljast som Røyslandslam. Det tok både tid og møysameleg arbeid å finna det rette dyrematerialet, og resultatata var nedslåande første sesongen. Pågangsmot og meir hardt arbeid gjorde at alt andre sesongen kunne dei fleste lamma klassifiserast som velsmakande, møyre Røyslandslam.

Nå er og andre sauebønder i området inspirerte til å satsa meir på kvalitet. Dei har gått saman om å produsera kvalitetspinnekjøtt under merkenamnet "Pinnasteik frå Bjerkreim". Her er kvalitetskrava endå høgare enn for Røyslandslam når det gjeld feitt og vekt. Det er berre å gle seg.

RØYSLAND  
GAARD



# Verdas beste tomatar, naturlegvis

Du kjenner det på smaken. For å få fram den beste aromaen, bør tomatane mognast på plantene så lenge som mogleg. Det krev kort veg til forbrukarane og nennsam behandling. At tomatane vert dyrka heilt utan plantevernmidde og kjemikalier gjer og at smaken vert reinare, meir naturleg.

Blant tomatbøndene i Rogaland har kvalitet etterkvart blitt viktigare enn kvantitet. Det blir satsa på fleire sortar og på sortar med betre smak, finare utsjånad og lengre levetid. For at den auka kvaliteten skal koma forbrukarane til gode, må alle ledda i distribusjonen kjenna til korleis tomatar skal behandlast. Dei toler ikkje kulde og slag. Det er og viktig at dei kjem fortast mogleg ut i butikkane. Dette har grossistane og butikkfolka blitt mykje flinkare til.

Kvalitetstomatar frå Rogaland finn du i alle matvarebutikkar frå slutten av mars og til godt utpå hausten.



## Seint veks dei, og saftige er dei

Hå-kyllingen vert føra slik at han veks seinare enn det som er vanleg i norsk kyllingproduksjon. Han får spesialfôr i 15-20 dagar lenger enn det som er vanleg slaktetidspunkt. Resultatet er større kylling med saftigare kjøttkvalitet, som heile tida har fått naturlege og riktige vekstkår. Føret, som er utvikla til Hå-kyllingen, inneheld blant anna tangmjøl, grasmjøl og einerbær, i tråd med maten dei frittgåande hønene fekk frå gammalt av.

Hå-kyllingane er frittgåande og har god plass. Miljøvenleg produksjon er ein av føresetnadene for framstillinga av Hå-kylling.



## Siken, ein altfor lite nytta ressurs

Sik er ein laksefisk som lever i ferskvatn. Han er kvit og fast i kjøtet, og mild i smaken. Bernt Lerøy i Jærfisk er oppvaksen med steikt sik og sikkaker på middagsbordet fleire gonger i veka. I dag er han den einaste som driv kommersielt fiske i Orrevatnet. Utan om fiske og foredling av sik, driv Lerøy med lefser og jærgome, og den spennande nykomaren rucolapesto.

Sik kan varierast på mange vis. Ein del blir røykt, noko vert til rakasik, ein litt mildare variant enn rakauren, men som gjerne kan serverast på same måten. Sikkarbonadar er ein annan lekkerbisen, og ikkje minst, roгна. Servert på små salte kjeks med litt rømme, raudlauk, dill eller persille er det ein skikkeleg delikatesse.

TINE



BERNT LERØY  
JÆRFISK

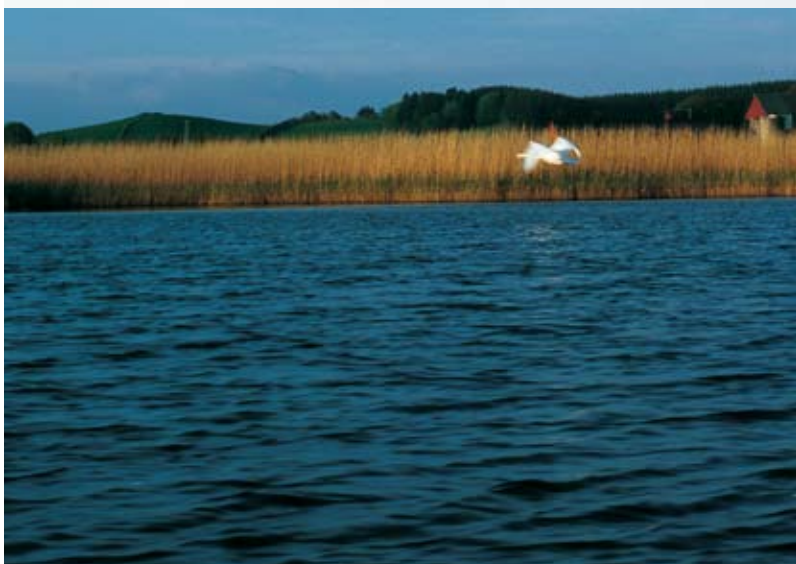


## Mild og verdskjend

Jarlsbergosten sin historie går tilbake til 1956. Osten blei utvikla ved det som den gong var Norges Landbrukshøgskole. Det unike ved osten var at han kombinerte dei beste eigenskapane til dei kjende ostetypane Gouda og Emmenthaler og danna ein heilt ny kategori som i si tid blei kalla "Gouthaler". I dag blir Jarlsbergosten produsert blant anna ved meieria på Voll og Nærbø.

Jarlsberg er TINE sin verdskjende ost som blir eksportert til mange land på grunn av den milde, karakteristiske, nøtteaktige smaken. Jarlsberg har ein tiltrekkande utsjånad, med store, blanke, runde hol.

Jarlsberg med lett røyksmak er ypperleg pålegg og spennande smakstilsetjing til varme og kalde rettar. Jarlsberg med lett røyksmak blir dyppa i ei spesiell røykvæske. Dette gir brunfarga skorpe og pikant røyksmak.



# Det velsmakande mirakelbæret



Indianarstammar i Nord-Amerika nytta aroniabær som medisin frå gammalt av. I områda rundt Svartehavet har og aroniabær tradisjonar som velsmakande, helsebringande kost i fast og flytande form. Og med god grunn. Aroniabæra er proppfulle av antioksidantar, c-vitaminer og flavonoidar, stoff som har stimulerande effekt på immunforsvaret.

Aronia Jæren lagar saft og syltetøy av svartsurbær, som er det eigentlege norske namnet på aroniabær. Bæra vert dyrka på Sele, der dei gode lystilhøva og det jærseke klimaet er med og gir bæra høg kvalitet. Som fyrste landbruksprodukt på Jæren er aronisafta godkjend med Spesialitet-merket til Matmerk, ei utmerking som heng høgt og stadfestar at det er kvalitet i alle ledd i produksjonen.

Kokkane i det jærseke kjøkken nyttar aronisaft både som drikk og som viktig ingrediens i mange ulike rettar. Som tørstedrikk, som alkoholfritt alternativ til forrett, hovudrett og dessert, og som aperitif, er aroniasaft svært godt eigna. Aroniasaft og syltetøy frå Aronia Jæren vert seld i fleire av dei beste matvarebutikkane på Jæren.

ARONIA JÆREN



ORRE & MALMIN



# Den minste pølsemakaren på Jæren

Å vera liten er inga hindring i høve til kvalitet. Malmin & Orre er ei tomannsverksemd som lever av å produsera ulike pølser, pålegg og spekemat av beste slag. At dei berre er to mann, er noko av årsaken til suksessen. Dei leverer varene personleg til kundane sine, og dei hentar råvarene sjølv. Råvarene er frå lokale produsentar og held topp kvalitet.

Ved sjølv å ha så tett kontakt både med råvareprodusentar og kundar, er vegen kort frå idé til handling. Vil kundane ha eit nytt produkt, kan Malmin & Orre snu seg rundt og laga det, eller diskutera løysingar der og då. Både Martin Orre og Jarle Malmin har meisterbrev som pølsemakarar og svennebrev som butikkslaktarar. Dessutan har dei brei erfaring frå næringa.

Dei velsmakande produkta til Malmin & Orre er i sal hos Helgø Matsenter og Coop Mega.



VAREBERGS  
RØYKERI



## *Salta og røykt på gammlemåten*

I meir enn ti år har Varebergs Røykeri drive naturleg røyking og salting av laks. Ved å nytta naturlege metodar, vert produkta betre og meir skikkelege. Røykinga skjer i røykeomn som vert fyrt opp og får brenna heilt ut før fiskefilétane vert tekne ut. Dette tek 12-14 timar og gir fisken tid til å "mogna" saman med røyken.

Og saltinga går føre seg etter tradisjonelle metodar. Tørssalting i kar gjer at det tek lengre tid for fisken å verta salt, men prosessen er grundig og naturleg. Det verkar inn på både smak og konsistens.

All laksen er av superior kvalitet, og kjem frå lokale leverandørar. Varebergs Røykeri stiller store krav til at kvar enkelt fisk skal kunna sporast, og til produksjonstilhøva ved det vesle, kvalitetsrøykeriet på Åmøy i Ryfylke.

Produkta til Varebergs Røykeri omfattar blant anna einar-bærrøykt laks, gravlaks med dill, gravlaks med kvitlauk og varmrøykt peparlaks.

## *Handverks tradisjonar og nytenking hand i hand*

Oppskrifta bak den eldste verksemda i Stavanger, slaktarbutikken A. Idsøe, inneheld ingrediensar som respekt for handverket, evne til fornying og ei totalt kompromisslaus haldning til råvarene. Det har vore grunnlaget for verksemda i meir enn 175 år.

Saman med det nytenkjande slakteriet Prima Jæren driv A. Idsøe kontinuerleg utvikling av nye nisjeprodukt. Idéane vert henta frå fagbøker, reiser til utlandet og eit tett samspel med råvareprodusentar og sluttbrukarar. Råvarene til alle dei norske produkta til Idsøe kjem frå Jæren. Heine Grov i Det jærskje kjøkken har vore med og utvikla ei eiga Jærpølse som Idsøe lagar.

"Me ser at stadig fleire kundar stiller krav til kvalitet og er villige til å betala prisen det kostar å tilby spesialprodukt i ein avgrensa marknad. Samstundes prøver me å påverka kundane til å freista nye smakar. Her er Det jærskje kjøkken ein viktig kanal for å treffa nye kundar og målgrupper," seier Albert Idsøe jr. som er 6. generasjon leiar for verksemda, i rett nedstigande linje.

PRIMA KJØTT/  
A. IDSØE





JÆREN HOTELL



*dijk*  
DET JÆRSKE KJØKKEN

Jæren Hotell • Solhøgda 3 • 4340 Bryne • Telefon 51 77 11 00  
[www.jarenhotel.no](http://www.jarenhotel.no) • [booking@jarenhotel.no](mailto:booking@jarenhotel.no)