

Blodpølser

Før var matlaging mer knyttet til den lokale kulturen enn i dag.
Hvilke matretter man spiste hang sammen med hva man hadde til rådighet.
Hvordan man laget maten hadde sammenheng med hva en hadde lært hjemme og i nærmiljøet.

Som oftest tenker vi ikke så nøye over vår egen kultur, vi tar den for gitt.
Derfor var det ikke så lett for kvinnen som kom sørfra og gifta seg til bygda vår en gang for lenge siden.
Hun var iherdig og energisk på sin spesielle måte.
Hun ville gjerne være en god hustru, og mannen måtte jo få mat.

En dag etter slaktinga på høsten, fant hun ut at hun skulle lage blodpølser til gubben.
Hun var ikke vant til å lage blodmat, men hadde fått forklart at man lagde blodpølser ved å ha saueblod i reingjorte magesekker.

Hun satte i gang, og alt gikk fint. Pølsene kom etter hvert på kok i kasserollen.
Det som hun ikke hadde fått vite, var at man også har mel og andre ingredienser i røra og ikke bare blod.
Da pølsene med blod i hadde kokt lenge og vel, skulle hun stikke hull i dem med en liten pinne, slik hun var blitt forklart.
Energisk som hun var, nådde hun å stikke mange hull i pølsene før blodspruten sto opp i taket.
Siden hun hadde hatt rent blod i pølsene ble hele kjøkkenet raskt tilgriset med saueblod.

Om hun senere kokte pølser igjen, vites ikke.

Nedskrevet av Lisa Vangen, Mandalen