

## Fårikålaften 18.10.2012.

Tekst/foto: Magnus Trønningsdal

Tidlig på 70-tallet ble fårikål kåret til Norges ubestridte nasjonalrett. Det skjedde gjennom Nitimen. Rettens offisielle festdag ble lagt til den siste torsdagen i september. Med andre ord ligger Molde RK noe etter i så henseende. Men det er ikke noe nytt. Det som var overraskelsen denne gang var valg av sted. – Nye koster og annen vri, sa president, Randi, som kunne ønske forsamlingen velkommen til "Syd". 27 forventningsfulle personer hadde benket seg rundt bordene, noen med følge og noen som førstegangsdeltagere. Og etter den vennlige atmosfæren å dømme, blir det neppe siste gang vi møtes ved kaikanten. Maten smakte fortreffelig.

Ved enhver fårikålaften i klubbens regi er det gitt plass til spennende innslag. Denne gang var det Ottar, som tok oss med på en liten kulinarisk reise med utgangspunkt i Schönberg Erkens gryter: Lag på lag med kål og fårekjøtt, hel svart pepper, salt og vann, alt i en passende kasserolle – og vips! Så enkelt kan det altså gjøres. Kjøttet behøver ingen mörning, men det er kvaliteten som gjør utslaget. I dag er det råstoff av lam, som er mest ettertraktet. Fra lammingen i april kan dyrene fråtse i saftig, proteinrik gress. Sammen med hodekål av første sortering, er det snakk om en allianse som er noe av det ypperste den norske bonden kan fremskaffe. Beviset fikk vi torsdag, den attende oktober.

Ottar vet hva han snakker om. Som tidligere statssekretær i Landbruksdepartementet sitter han fortsatt inne med viktige kunnskaper. Når det gjelder Norsk Landbruk er det fire viktige kriterier som legges til grunn: Tollvern – Markedsregulering – Jordbruksavtale – Distriktspolitikk. Med hensyn til fårekjøtt fikk vi vite at det konsumeres 25 000 tonn i året. Da er det også snakk om litt import bl.a. fra Namibia. Vel, vi skal ikke gå inn på flere detaljer, men konstantere at det er mange mekanismer som gjør seg gjeldende innen landbruket, slik at helhetsbildet er mer komplisert enn som så. Hvorom allting er: Det var fårikål som var utgangspunktet, og i sin takkformaten-tale kom Alf med sine lovprisninger både når det gjaldt kjøttets kvalitet og tilberedning. Le Chef himself, Jan Erik Nyland, ble kalt frem for å motta anerkjennende ord. Noen takksigelser tilfalt også Tove i Kameratskapskomiteen for hennes tilrettelegging. Og selvfølgelig var det skåling og fulltonig allsang innimellom. Kalle's sau som gikk oppi Moldeheia tok prisen.

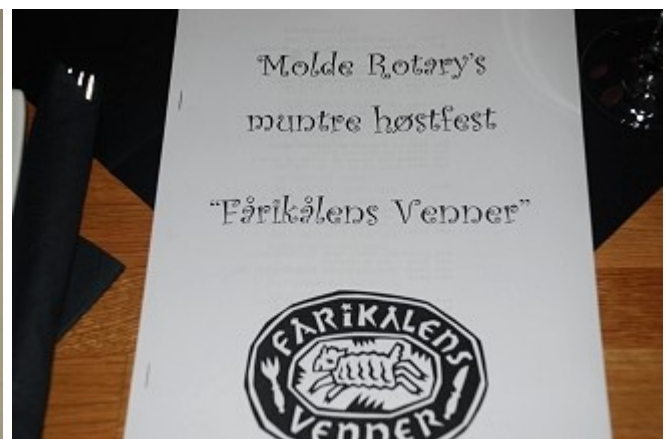
Ved 20-tiden var den offisielle biten over. Presidenten avsluttet det hele, takket for godt fremmøte og minte om kommende møter. Dermed kunne Nyland etter hvert begynne å slippe inn øvrige kunder. Årets fårikålaften var en saga blott.

En minneverdig slik en...

*Se bilder også på de to neste sidene!*



*Klar for ...*



*Fårikålkveld*



*Det strømmer på*



*Presidenten ønsker velkommen*



*Gjestene benker seg*



*- og benker seg*



*Det er servert*



*Tid for allsang*



*Aftenens kåsør*



*En fornøyd tilrettelegger*



*Takk for maten!*



*-Takk for besøket, sier verten*