



Jonas Pedersen

INDERØY SLAKTERI

Inderøy Slakteri har rukket å bli 70 år. Historien begynte under en låvebru på gården Austad på Røra i Inderøy. Året var 1938. Jonas Pedersen giftet seg med Erna Ness og bosatte seg på Utgarden.

De begynte i det små. Bøndene rundt i distriktet kom leiende med

hver sin ku og bar på sine griser som skulle slaktes.

Prosesser og utvikling har ført til at Inderøy Slakteri framstår som en vital og fremtidsrettet næringsmiddelbedrift, med solid fotfeste innen trøndersk matkultur; Inderøysodd!

MIDT-NORGE

Midt-Norge er en av fem landsdeler i Norge og består av fylkene Nord- og Sør-Trøndelag.

De to trøndelagsfylkene er viktige jordbruksfylker. Kysten i nord er preget av barske havstykker og en mengde små og store øyer. I vest er utløpet av Trondheimsfjorden,

som strekker seg 130 km innover i landet til Steinkjer, Nord-Trøndelags administrative senter.

Regionsenteret er Norges tredje største by, «teknologihovedstaden» Trondheim.



INNTRØNDELAG

Inntrøndelag er en region i Trøndelag øst for Trondheimsfjorden. Fra Namsskogan og Lierne i nord til Røros og Oppdal i sør.

INDERØY

Inderøy er en kommune i Nord-Trøndelag som ligger nord i Trondheimsfjorden. Kommunen

er omringet av Beitstadfjorden, Børgin og Trondheimsfjorden. Kommunen regnes som en kultur- og landbrukskommune. Inderøy er den tettest befolkede kommunen i Nord-Trøndelag. Kommunevåpenet består av fire gyldne flyndrer på rød bunn og er tegnet av Nils Aas.



FESTMÅLTID

— Et festmåltid som er enkelt å tilberede!

InderøySodd er festmat bestående av storfe- og fårekjøtt, som er kokt på bein, rensket og kuttet i terninger. Den fine kjøttkraften vi får fra kokingen, saltes og krydderblanding. I tillegg kommer våre

spesielle kjøttboller, de er laget av prima oksekjøtt og fårekjøtt.

Bollene er spedd med melk og fløte for å fremheve den gode og runde smaken.

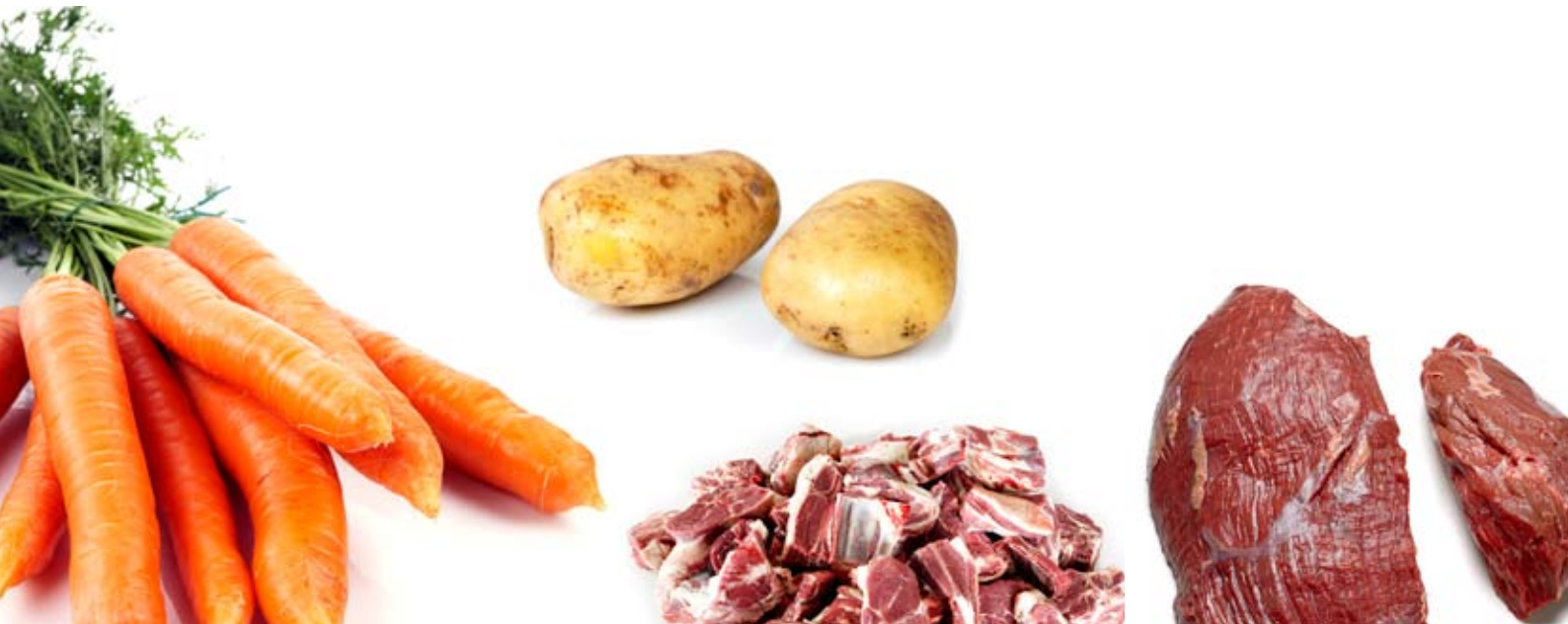


INDERØYSODD

Ekte håndverkstradisjoner fra Inderøy,
basert på bygdakokkenes oppskrift fra 1938

Jonas Pedersen

GARANTERT NORSKE RÅVARER



INDERØYSODD

Her i Trøndelag har det vært laget sodd i mange århundrer; ja, helt siden kongene sloss seg imellom på Stiklestad.

Når bryllup ble feiret her på bygda startet forberedelsene flere dager i forveien. Det var mye arbeid som måtte gjøres.

De kunne sitte dag etter dag, ja natten med og skrape sau og lage boller. — det ble ofte stridt!

Som regel hadde de med seg sine egne redskaper; så som soddgryte, kniver, tretrau, stappe, kvern og pølsehorn.

RIK PÅ TRADISJONER

Inderøy Slakteri AS er levende opptatt av å videreføre den håndverksmessige soddtradisjonen til fremtidige generasjoner.

Det er med stolthet vi kan tilbakeføre våre oppskrifter og fremstillingsmåte til bygdakokkene her i Inntrøndelag.

Neste gang du kjøper Inderøysodd; kjøper du ikke bare mat, du kjøper sodd, rik på bygda-kokkehistorie fra Inntrøndelag.



AQUAVIT

Lysholm Sodd Aquavit er utviklet spesielt for å passe til den tradisjonsrike trønderiske retten Inderøysodd.

Den har et tydelig fatpreg og en harmonisk duft av krydder med innslag av karve, vanilje og anis.

Akevitten er basert på gamle norske oppskrifter og kryddertilsetninger og blir lagret på eikefat.

Smaken er avrundet og mild og kompletterer det salte Inderøysoddet og den søte skjenningen.





KARVE

Karve er et krydderfrø som benyttes for å smaksette brød, sterke alkoholholdige drikker som f.eks. akevitt, gryteretter og annen mat.

Frøet kommer fra den botaniske familien apiaceae, og har en smak som kan ligne litt på anis.



Jonas Pedersen

INDERØY SLAKTERI AS

Meieribakken 4. N- 7670 Inderøy. Tel +47 74 15 60 00



NORWAY