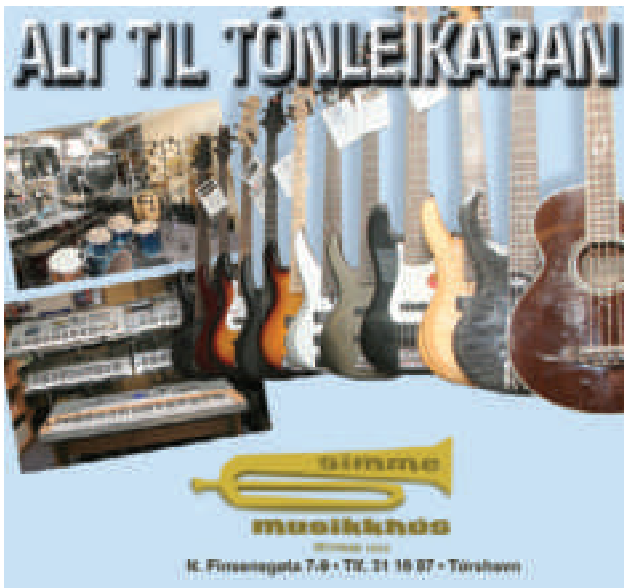
Nógvir norðmenn eta pinnakjøt á jólum

Nógvastaðni kring Noregs land eta tey "Pinnakjøt" á jólum. Pinnakjøt eru saltaði og turkaði riv av seyði. Hesi saltaðu og turkaðu rivini verða dampkókaði yvir einari rist, sum antin er gjørd av metalli ella av bjarkapinnum frá bjarkartræi. At bjarkapinnar hava verið nýttir gjøgnum øldirnar hevur fingið norskar kokkar og mentanarfólk at halda, at navnið pinnakjøt stavar frá framferðarháttunum, at tað eitur so, tí tað verður kókað á pinnum. Pinnakjøtið hevur sum onnur kær børn nógv nøvn. Millum tey kunnu nevnast: Julesteik, ribbesteik, pinnesteik, smaleribbe, fåreribbe ella bara ribbe. Rætturin hevur sínar røtur í norska bóndasamfelagnum, har saltað og turkað kjøt var ein ógvuliga t‡ðandi partur av matinum. Pinnakjøtið hevur – eins og vit – sín uppruna á norska Vesturlandinum, har matsiðurin er mest útbreiddur. Men matsiðurin hevur eisini vunnið frama aðrastaðni í Noregi. Uppskrift: www.matnyttig.no/oppskrifter/pinnekjott