

# Pinnekjøtt

Hvordan lage pinnekjøtt, en guide for noobs. Godt tilbehør til pinnekjøtt er Kålrabistappe, [Potet](#), Pinnekjøtt saus

## Innkjøp

Husk å kjøpe inn nok pinnekjøtt på forhånd, butikkene pleier å ha gode tilbud rett etter jul. Hvor mye du trenger kommer ann på hvor mange personer det er forventet at dukker opp ca 370 gram per pers pleier å være rikelig. Det er også viktig at pinnekjøttet **ikke** er forhåndsdampet/kokt.

## Pinner

Nødvendig utstyr

1. Huggert (til å hugge tre/busk)
2. Samekniv / Morakniv / Turkniv (til spikking)
3. Sag (lommevariant funker fint)

## Sanking

Gå ut i skogen (det er lite bjørk i byen ), finn et passe stort tre og hugg det ned. Passe tykkelse er 2-5 cm. Trenger flere med 2 cm tykkelse og bare et par med 5 cm tykkelse. Dette bør gjøres ca 3 dager før maten skal serveres for å ha god tid. Husk også å ta med huggert(eller annet redskap) her skal du ikke bruke sag.

## Avbarking

Barken må fjernes fra pinnene for å ikke sette usmak på kjøttet, dette gjøres best med morakniv eller større kniv (gjærne av et hardt stål). Gjør dette gjerne et annet sted en i stua, men dersom det er kaldt ute, eller du gjør dette rett før du skal dampe kan det være kjekt med et underlag å spikke på.

[blocked URL](#)

## Stabling

Pinnene skal stables i gryta slik at du får et reservoar til vann som kjøttet ikke er i kontakt med. Bruk sag eller håndmakt for å lage til passelige lengder. Legg først de tykkeste pinnene nederst i gryta med 2-3 pinnediameters mellomrom. Legg deretter pinner tett med mindre enn en pinnediameters mellomrom 90 grader rotert oppå disse. Pinnekjøttet skal kunnne ligge oppå uten å komme i kontakt med vannet.

[blocked URL](#)

## Kjele

Hvis ingen har en gigantisk kjele, så går det ann å finne noen som har tilknytning til KSG på Studentersamfundet i Trondhjem man kan spørre om å få låne den største gryta de har.(En kjele eller annet å legge kjøttet i etter at det er vannet ut kan også være lurt. Husk på at en kjele kan være laget av aluminium og vil derfor ikke alltid fungere på en induksjonsovn.

Hvor stor kjele trenger man?

Pinnekjøttet skal trekke, så man trenger en kjele med litt luft i topp/ bunn.

Kjele 1, 20 L (innvendige mål Ø 320mm, H 250mm):

Med 8 cm klaring får man plass til 6kg pinnekjøtt, dette er målt før utvanning



Kjele 2, høyang 400 tutti-frutti (innvendige mål dampkurv Ø 285mm, H 140mm):

Da dette er en dampkurv er man ikke avhengig av luft i topp/ bunn, så fylt til bremmen får man 3kg pinnekjøtt, dette er målt før utvanning.



[blocked URL](#)

## Vanning

Pinnekjøtt er ekstremt salt da dette bevarer kjøttet og er derfor nesten uspiselig før det blir vannet ut. Utvanningen foregår ved å legge pinnekjøttet i vann ca. en dag (+/- litt avhengig av tørhetsgrad og saltinhold) før kjøttet skal kokes og serveres. vannet må gjerne byttes en gang eller to før det skal kokes.

## Koking

Ha alt av kjøtt i kjelen med pinner og tilsett vann til det nesten når opp til kjøttet. Pinnekjøttet skal dampe til kjøttet løsner fra beina(ca 3 timer).

## Frakt

Etter at pinnekjøttet er kokt må det fraktes til festlokalet dette gjøres best i et kjøretøy på hjul (buss er ikke veldig godt egnet). Pinnekjøtt nytes best når det er varmt og bør derfor være det siste som fraktes til festlokalet.