



TRØFFELHELTER: Jakten på de norske trøflene har startet. I fruktbar blandingskog på Nærsnes har britiske Caroline Hobart fått teften av de underjordiske soppene, mens hunden Kokkos graver som besatt

Snuste seg fram til

Godt gjemt under jorda kan det skjule seg duftende delikatesser verdt tusenvis av kroner, eller trøfler som bare dyr vil elske. Med prosjektmidler fra artsdatatabanken, leder Anne Molia prosjektet «Trøffeljakt i Norge». Vi snuste og krafset sammen med trøffelhundene Kokkos og Victoria en regntung dag på Nærsnes i Røyken, og fant en trøffel som aldri er oppdaget i Norge før!



EKTE GLEDE: Ingenting er så gøy som å finne sjeldne trøfler. Caroline Hobart roser hundene for gode funn.



RØDLISTET SKATT: Kjersti Sæbø (i midten) er lokal kjentmann som har fått dilla på trøfler. Hun loser prosjektgruppa til et område hvor de finner massevis av svartløpekuler. Disse trøflene er på listen over truede arter, så gleden er stor selv om disse ikke er noen delikatesse for mennesker.



NESE FOR TRØFLER: Victoria er av rasen Lagotto romagnolo. På grunn av sin enestående luktesans har disse hundene fått en sleggs renessanse som trøffelhund, og kalles også italiensk trøffelhund.

sammen med Kristin Killingmo og Anne Molia (bak).

ALLE FOTO: LASSE NEMMUN HANSEN

il ny trøffelart

”

Jeg er helt sikker på at vi finner sommertrøffel i Norge også. Det er en delikatesse man betaler 5.000 kroner kiloen for.

ANNE MOLIA,
PROSJEKTLEDER



BRITISK EKSPERTISE: Caroline Hobart har jobbet med trøfler i den britiske soppforeningen i mange år, og har en annen måte å lokalisere soppen på enn nordmennene. Nå lærer de av hverandre.

FAKTA

«Trøffeljakt i Norge»

Prosjektet skal kartlegge underjordiske (hypogaeiske) sopper i Norge.

Feltarbeidet har pågått siden høsten 2011.

Finansieres av Artsdatabanken og ledes fra Naturhistorisk museum.

Høydepunktet vil være å finne delikatessen sommertrøffel, som er verdt 5000 kr per kilo.

Anne Molia er fungerende prosjektleder.





PERFEKTE FORHOLD: Når regnet siler og jorda er våt, er forholdene perfekte for fintfølelse neser. Kokkos og Victoria får los på en trøffel som ikke er oppdaget i Norge, og derfor ikke har noe norsk navn. Sjeldenhetens latinske navn er *Pachyphloeus citrinus*. Kristin Killingmo er hundeanstvarlig i prosjektet «Trøffeljakt i Norge» og har drevet med lagottohunder siden 2001.



NYTT I NORGE: Uoppgagede trøffelsorter skjuler seg i norske skoger, for her har de stort sett fått være i fred for biologer og forskere. Helt til nå. Prosjektet «Trøffeljakt i Norge» skal kartlegge soppenes hemmelige liv under jorda. Anne Mollia er godt fornøyd med funnene i Røyken.



MANGE METODER: Ekspertenes trenede øyne leser terrenget og sirkler seg inn riktig område avhengig av tresorter, planteliv og jordsmonn. En hagekråse og små bokser til å samle skattene i, må med.

”

Jeg snublet borti en sopp jeg ikke kjente, og la ut bildet på nettsiden «Spør en biolog». Anne fant den, og det viste seg å være en Gautiena. Etterpå har det ballet på seg med interesse for norske trøfler.

KJERSTI H SÆBØ,
SAUEBONDE MED TRØFFELDILLA



VIKTIG ARBEID: – Norge ligger langt etter våre naboland i å kartlegge underjordiske sopper, sier Anne Molia. Hun er sikker på at de vil finne den ettertraktede sommertrøffelen også, bare ikke i år.



TRØFFELTRIKSET: – Soppen har gått «under jorden» for å tilpasse seg tørke. I stedet for å ha de sporebærende lagene oppe i friluft der de kan bli spredd med vær og vind, har trøfflene lukket sporene inne i en ball under jorda og er avhengige av å bli spist av dyr for å bli spredd, forklarer Molia.

”

Folk flest forbinder navnet med utsøkte delikatesser, men trøfler er en samlebetegnelse for alle sopparter som har fruktlegemet under jorda.

ANNE MOLIA,
PROSJEKTLEDER



ACTION! Hundene virrer litt hit og dit for å lokalisere trøfflene og graver som gale. Spennende funn, men ingen delikatesser for mennesker denne gangen.

Brukes lite i Norge

Selv om importen av trøfler øker i Norge, er det fortsatt få som benytter den kostbare delikatessen i matlagingen.

– Trøffelsmaken er veldig spesiell, og det er ikke så mange som liker den første gang de smaker, sier Astrid Grette. Hun er kokk, en av «To små kokker» i Drammen. Grette poengterer at trøffel kun skal brukes som en smaksforsterker.

– Sist jeg spiste det var på en rett med asparges og risotto. Jeg fikk noen skiver rå hvit trøffel over. Det var godt, sier Grette.

TIL NYTTÅRSFESTEN

Hang Ngai er kokk og jobber for Lundteigen/Bama i Drammen. Han bekrefter at det er svært sjelden de bestiller fersk trøffel, men han kan huske en gang noen bestilte til en privat nyttårsbankett i Drammen.

– Trøfler brukes bare i «fine dining». Vi har ikke så mange i den gruppa i Drammen, forklarer Hang. Men han husker en gang det var det en Drammenser som slo til og bestilte 1 kg hvite trøfler fra Italia til en nyttårsmiddag, forteller Hang.

TRØFFELOLJE

Om du ikke har budsjett til å betale 20-30.000 kroner for en kilo trøfler, fins det likevel råd. For eksempel trøffelolje, som du får i velassorterte dagligvareforretninger.

– Da kan du få 2,5 desiliter til rundt 200 kroner, forteller Hang.

– Men pass på at du bare bruker det i retter uten andre sterke krydder, tipser Hang. Han liker smaken godt i supper.

– Både aspargessuppe, sjampinjongsuppe og potetsuppe passer godt med trøffelsmaken. Hvit fisk og egg også, mener Hang.

OPPSKRIFT

Toril Gulbrandsen som er matkonsulent i opplysningskontoret for frukt og grønt, bekrefter at trøfler brukes lite i



KOKK: Hang Ngai er kokk og jobber for Lundteigen/Bama, men trøfler er sjelden vare.

Norge. Hu deler en oppskrift som blir himmeisk om du tilsetter et par gram revet trøffel per person. Du kan også «jukse» med å bruke trøffelolje.

Himmelsk potetmos med trøffel:

1 kg potet
1 kinesisk hvitløk
8 g revet sort trøffel
2 ss hakket frisk kruspersille
2 ss smør
2 ss trøffelolje
smak til med salt og pepper
kokevannet av potetene

Skrell potetene og del i biter. Kok dem møre med hakket hvitløk. Hell fra kokevannet, men ta vare på det. Mos potetene, rør inn smør, trøffelolje og persille. Spe med litt av kokevannet til passe konsistens.

Ha i revet trøffel i siste minutt. Smak til med salt og pepper. Server trøffelpotetstappe med andakt og følelse! Og nyt.

TEKST INGER LISE UHLEN
inger.lise.uhlen@dt.no



KOSTBAR SMAK: En fersk trøffel skjæres i syltynne skiver og drysses over retten før servering.

FOTO: OPPLYSNINGSKONTORET FOR FRUKT OG GRØNT

FAKTA

Trøfler

Ekte trøfler: Underjordiske knollformede sopper som vokser på røttene til visse tresorter. Noen er matnyttige og blir sett på som delikatesser. De mest verdifulle er funnet mellom 40.-46 breddegrad i Italia og Frankrike.

Pris: Prisen kan komme opp i 30.000 kroner per kilo for de to mest eksklusive artene som er sort Périgord trøffel og italiensk hvit trøffel. I Norge letes det etter sommertrøffel, som også er en ettertraktet til matlagning.

Anvendelse: Til hvilt fisk, milde supper, pasta, omelett m.m., Det er ikke lett å få tak i

fersk trøffel i Norge, men du kan kjøpe trøffelolje som en erstatning.

Luktes opp: Siden trøfflene vokser under jorda, brukes spesialtrante hunder til å lukte seg fram til godbitene. Tidligere brukte man griser på grunn av deres gode lultesans, men de hadde lett for å spise opp trøfflene.

VIDEO

Se video fra trøffelleting på



FØLG NYHETENE VIDERE PÅ dt.no