

”Festsodd fra Trøndelag”



”Festsodd fra Trøndelag” produsert av Dullum Slakteri

Festsodd fra Trøndelag skal bestå av soddboller laget av fårekjøtt og storfekjøtt, kokt fårekjøtt og storfekjøtt i terninger, sodd fett og kjøttkraft. Soddet skal ha en karakteristisk smak av får og muskat.

Visste du at:

I bygde- og historiebøker fra Inn-Trøndelag som handler om tiden fra ca. midten av 1800-tallet og fremover, omtales sodd som festmat ved gjestebud som bryllup og begravelser. Sodd var ofte hovedretten.

Produksjon og opprinnelse:

Festsodd fra Trøndelag er betegnelsen på sodd produsert etter gammel håndverksmessig tradisjon fra bygdene i Innherred. Fra gammelt av og helt opp mot 1970-tallet var det bygdekokkene som holdt ved like kunnskapen om tillaging av tradisjonell sodd. Begrepet sodd kommer trolig av det gammelnorske ordet «sjoda» som betyr å koke.

I Inderøyboka står det om bruk av sodd i bryllup «så kom «fergongskåna» med soddet i store fat. Det første fekk brura, så vart det sett fleire fat nedover bordet, og det var mange som åt utor samme fat, til dømes 2 på kvar side av bordet»

Festsodd fra Trøndelag har fått Matmerks beskyttende geografisk betegnelse og innebærer at det forskriftsfestet hvordan sodd skal produseres for å få brukt navnet «Festsodd fra Trøndelag»

Under NM i kjøttprodukter 2019 ble vi tildelt gullmedalje for produktet med 100 av 100 oppnåelige poeng!

Dullum Slakteri er den eneste produsenten som følger denne forskriften, og det er vi stolte av!

Dullum Slakteri

www.dullum.no

