



## Gyda's Urtepylse

Namnet Gyda's Urtepylse er ein heider til kunnige kvinner som laga næringsrik og smakfull mat frå det dei hausta frå naturen. Over århundrer har kvinner og menn lært seg å nytte ville vekstar til mat, farging av klede og til medisinsk bruk.

I sein vikingtid var det så smått begynt å verte kjend å halde plantar, urter i nærleiken av tunet til mat og medisinsk bruk. Dei første «hagane» oppstod i denne perioden. Det var først og fremst ulike typar lauk som vi kjenner til var i hagane. Både graslauk, kvitlauk, ramslauk og større knoll- laukar vart sankt til matauk og til mennene var på sjøreiser. Ulike vekstar vart teke med på sjøreisene for å få nok C-vitamin, og dermed motvirke sjørbuk. Etter sjøreisene sine til andre land, hende det også at mennene hadde med krydderurter heim.

### Innhald

Dampa pylse laga av 83% kjøt av får og storfe med kraft, potetstivelse, salt, pepar, salvie, rosmarin, oregano, ramslauk. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet.

### Kjære kunde

Ta pylsepakken og la den tine i kjøleskåp, eller i romtemperatur. For raskare tining, kan du leggje heile pakken i lunka vatn. For å få eit best mogeleg smakfullt resultat, vil vi føreslå at ein varmar pylsene i ei panne / steikjepanne under lok. Hell i litt vatn og la dei dampe / dampsteikje under lok til dei er varme. Pass på at dei ikkje blir tørrsteikte, snu pylsene nokre gongar og ha i litt meir vatn om det trengs.

**Gyda's Urtepylse** kan du gjerne servere med kokte og smørsteikte småpoteter, godt brød, ein fersk salat, fetaost og oliven, kesam med ramslauk rørt i.

### Handverksmat frå fjordane

Fjord Gardsmat sameiner tradisjon med nye smakar for den moderne gane. I vår vakre og frodige natur yst på kysten, der fjell møter fjord, får vi verdas beste råstoff. Sau og geit beiter på tang i fjøresteinane og lyng på fjellet. Av dette lagar vi smakfullt allergivenleg kjøt- og farsemat. Våre handlaga produkt femnar om ferdig dampa pylser med mange smakar, langtidsdampa kjøt i pose, geite- og fårerull, burger, og røykt kjøt og pylser.

"Godsaker til kvardags og fest, for deg som matelskande gjest."

Vi ynskjer deg eit godt måltid!



## Bordkort med informasjon om produktet

Skriv ut, klipp langs linja og brett langs midten. Bruk klype, eller haldar så ser det fint ut på bordet. Bordkortet er skriva i Fjord Gardsmat sin farge **burgunder**.

**Innhald**  
Dampa laga av 83% kjøtt av får og storfe med kraft, potetstivelse, salt, pepar, salvie, rosmarin, oregano, ramslauk. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.



FJORD  
Gardsmat

Gyda's  
Urtepylse

Namnet **Gyda's Urtepylse** er ein heider til kunnige kvinner som laga næringsrik og smakfull mat frå det dei hausta frå naturen. Over århundrer har kvinner og menn lært seg å nytte ville vekstar til mat, farging av klede og til medisinsk bruk.

I sein vikingtid var det så smått begynt å verte kjend å halde plantar, urter i nærleiken av tunet til mat og medisinsk bruk. Dei første «hagane» oppstod i denne perioden. Det var først og fremst ulike typar lauk som vi kjenner til var i hagane.