



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE

GURPI

TRADITIONELL SAMISK RENKÖTTSPRODUKT



KVALITET

Renlycka är de samiska renköttsförädlarnas kvalitetssigill som säkrar att renköttet är högklassigt och kommer från samebyarna i Sápmi på svensk sida. Sápmi – Sameland, sträcker sig från Idre i norra Dalarna ända upp till trelikströset. Det är ett samiskt kulturlandskap där den vidsträckta naturen sätter prägel på både människor och djur. Här strövar och betar renarna fritt under renskötarens omvårdnad och flyttar mellan olika betesland beroende på årstid.

Från Sápmi och den samiska kulturen kommer begreppet Renlycka, som syftar till ett respektfullt förhållande mellan människa och djur som gör att renhjorden lever över tiden.



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE



SÁMIID RIIKKASEARVI
Svenska Samernas Riksförbund - SSR

VAD ÄR GURPI?

I princip all traditionell samisk mat är utformad efter två grundtankar. Att ta tillvara och bevara. Allt på renen tas om hand och köttet tillreds så att det kan förvaras utan kylskåp en tid, exempelvis genom rökning och saltning.

Gurpi är en traditionell hantverksprodukt där det tydligt framträder. Beredningen av gurpi varierar mellan var familjs tradition, tycke och smak, men grundprinciperna och omsorgen om råvarorna är desamma.

Renköttet torrsaltas över natten, mals och blandas upp med renfett. Köttet lindas in i det som på nordsamiska kallas leksusbuoidi, nätet som omsluter delar av renens innanmäte. Leksusbuoidi väljs med precision och kan bara tas under höst eller vinter eftersom renarna magrar på våren. Gurpin kallröks sedan i kåta. Här får den sin karaktäristiska smak. Beroende på vilket träslag som används ändrar gurpin karaktär. Björk eller sälg är vanligast och även detaljer som att behålla eller avlägsna rökträets näver påverkar färg och arom.

Gurpin är kraftig, mättande och närande. Eftersom renen är ett naturbetande djur som lever i olika miljöer och äter varierat blir köttet nyttigt och smakrikt.

Under sommaren betar renen proteinrika örter och gräs. Till hösten tillkommer svamp och andra växter i dalgångarna och under vintern återfinns renen i lavrika skogsområden för att under våren åter börja dra sig mot vårbetesland och fjäll. Köttet blir särskilt välbeställt på järn, selen och kalcium, samt A, B, C och E-vitamin. Proteinhalten är så hög som 22 %.

Gurpi är en traditionell hantverksprodukt som inte modifierats eller anpassats med tiden, den görs på samma sätt som den alltid gjorts – för att den är godast så!

