

NRK Finnmark

## – Reinlever smaker ikke så godt, så da måtte vi tenke nytt

Reinlever er ikke blitt brukt som menneskemat på en stund, men tas nå fram fra glemselen. Kosttilskuddet «Rein Styrke» lages av tørket og kapslet reinlever.



Ellen Cecilie Triumpf, er født og oppvokst i Kautokeino, har spist reinkjøtt hele sitt liv. Nå er hun med på å ta i bruk reinlever til noe helt nytt.  
FOTO: MONTASJE

[Kristian Sønvisen Bye](#)

- [MER OM FINNMARK](#)
- [MER OM REINDRIFT I FINNMARK](#)

🕒 Publisert i dag, for 3 timer siden

«Rein Styrke» skal gjøre det lett å få i seg den sunne innmaten fra reinsdyr. Produktet skal også skape lokale arbeidsplasser i Kautokeino.

Innmat, som for eksempel lever og hjerte, inneholder masse mineraler, og er svært sunt. Men å spise innmat fra rein kan være mindre fristende for mange. Det ville matblogger Gry Hammer å gjøre noe med.

## – Elsket lever

For to år siden møtte hun Ellen Cecilie Triumph, fra Kautokeino, og siden da har de to jobbet med å utvikle kosttilskuddet «Rein Styrke», som består av tørket og kapslet reinlever.

Hammer fikk ideen til kosttilskuddet fra barndomsminner.

**– Da jeg var liten elsket jeg lever, og smaken av levergryte og leverpostei. Etter 20 år som vegetarianer skjønte jeg at man må ha næringsstoffer fra lever, men smaken er dessverre ikke like god lengre. Da måtte vi tenke nytt, sier hun.**

> [Reinkjøtt gjør deg sunnere](#)



Gry Hammer fikk ideen til å starte opp med produksjon av kosttilskuddet, laget av reinlever.

FOTO: MAY B LANGHELLE

## God kunnskap om rein

Og det er der Ellen Cecilie Triumph kommer inn med sin kunnskap, og kjennskap til rein og ikke minst reinkjøtt.

**– Det var veldig interessant å få i gang et samarbeid med Ellen. Hun sitter på ressurser og kunnskap, og kan det som jeg trengte hjelp til for å få realisert ideen, sier Hammer.**

Ellen Cecilie Triumph har mastergrad i matvitenskap. [Hun skrev om reinkjøtt i sin masteroppgave](#). I tillegg har hun jobbet ved familiens reinslakteri i hjembygda i flere år.

– **Jeg synes det er veldig gøy å jobbe med rein og få frem nye produkter. Reinlever blir ikke brukt i menneskemat lenger. Det blir kastet eller brukt som hundefôr, forteller hun.**

> [Forsker fant helsebombe i reinkjøtt](#)



Leverpostei lagd av reinlever, dandert på tyttebær.

FOTO: PRIVAT

## – Et nisjeprodukt

De to gründerne er opptatt av lokal verdiskapning, og derfor vil de bruke arbeidssenteret i Kautokeino til å produsere kosttilskuddet.

I dag finnes det utallige kosttilskudd ute på markedet.

– **Det er jo et nisjeprodukt, men det er begrenset med råvaretilgang. Så jeg ser ikke for meg at dette blir en milliardindustri, sier Hammer.**

Likevel har de to gründerne troen på at produktet vil finne sin plass.

> [Slik skal reinkjøtt selges til søringer](#)

🕒 Publisert i dag, for 3 timer siden



🔵 MER OM [FINNMARK](#)

 MER OM [REINDRIFT I FINNMARK](#)

**Opphavsrett NRK © 2015**

Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen

Nettsjef: Frank Gander