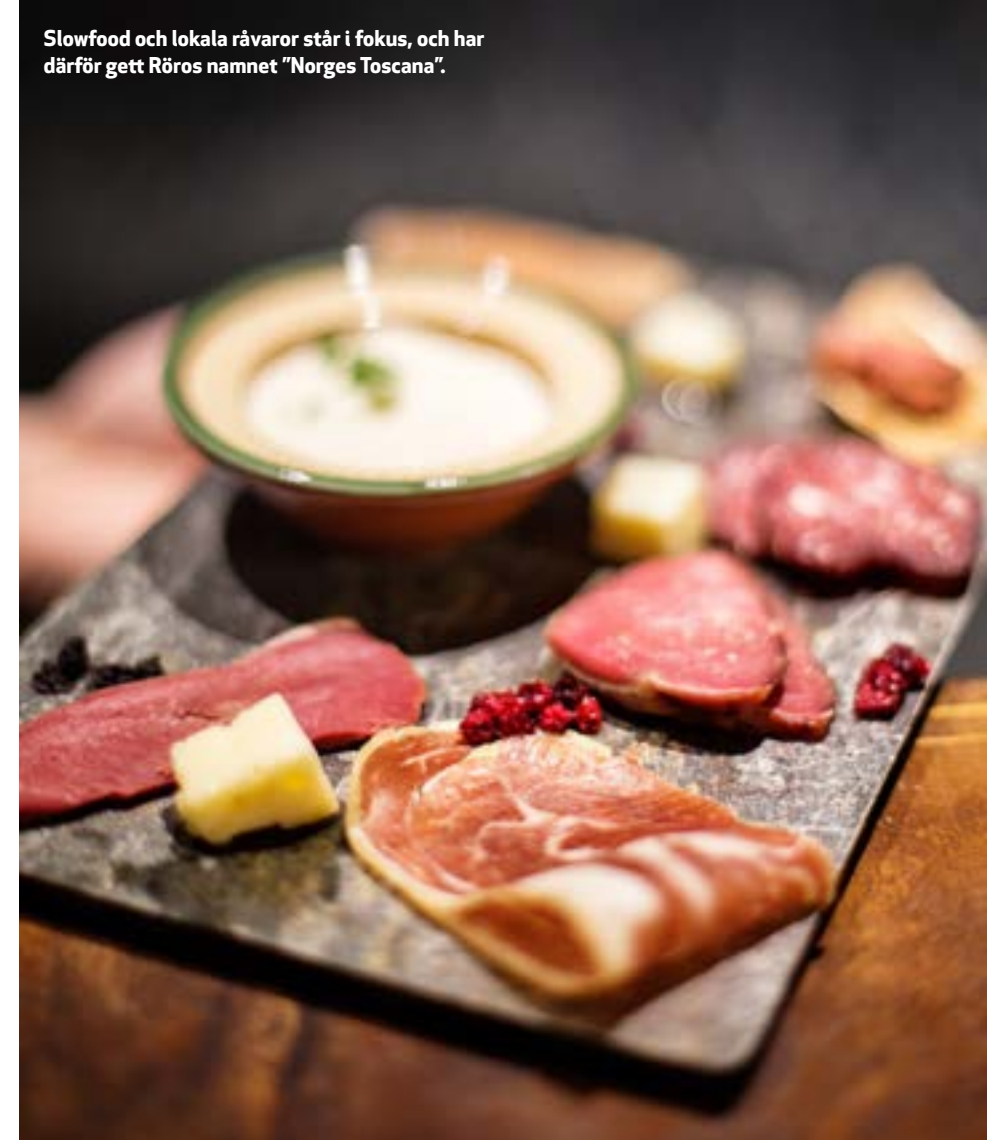




En tur på "vidda" är en självklarhet för Rörosborna så fort det dyker upp en ledig stund.

Slowfood och lokala råvaror står i fokus, och har därför gett Röros namnet "Norges Toscana".



# PÅ TUR I NORGES TOSCANA

Till norska Röros kommer besökare inte bara för att gå på tur eller åka hundspann genom den storslagna naturen – tillgången till lokalt producerad mat genomsyrar livet i hela området. Alltsammans bidrar till en genuin vildmarkskänsla.

TEXT **JOHAN AUGUSTIN** FOTO **ROGER BORGELID**



Renkött är en stor del av matkulturen i området, samtidigt som renspann är en aktivitet som allt fler turister får upp ögonen för.



Lokalbefolkningen lever aktiva liv med mycket längdskidåkning. Även en hel del besökare tar med sig skidorna till Röros.



En livsstil som handlar om att jaga älg och ripa, att slippa leva i en ”komplicerad stad” med långa bilköer.

**S**kidspåret börjar alldeles bakom Röros Hotell. Till en början är det mycket is och en del barmark, och det är tur att vällan ger fäste när vi saxar upp för den första backen.

Röros är en by och tillika kommun som gränsar till Härjedalen i öster. Köldrekordet är 50 minusgrader och Röros sägs vara den kallaste platsen i Norge. Röros brukar också vara en snösäker plats, med drivor som mäter ett par meter. Men i år är det annorlunda. Så här i början av mars ligger temperaturen runt nollstreck och en stor del av snön i byn, som är belägen cirka 600 meter över havet, smälte bort redan för ett par veckor sedan på grund av de för årstiden ovanligt milda vindarna.

– Det blir mer snö högre upp, ropar en man, som passerar oss på sin väg ner, hängandes i kopplet efter sin irländska setter som springer med tungan ute.

Det är fem kilometers skidspår upp till Fjellkjerka, en röd kyrka som ligger på toppen av berget – med utsikt över ”hela” vinterlandskapet. Eftersom ett flertal skidspår ligger i direkt anslutning till Röros stad är det många som ser det som lämplig vardagsmotion att ta sig en tur i spåren antingen efter jobbet eller på sin lediga dag. Vi möter några av dessa vardagsmotionärer, till synes med konditionen på topp. Att gå på längre tur är även det vanligt i området – efter endast ett par minuters skidåkning är man är

uppe på ”vidda”. Det nuvarande mediokra snötäcket gör att man tvingas hålla sig i spåren för att undvika barmarken som tittar fram på sidan, inne bland träden. Trots det känns det lyxigt att kunna åka längd i så nära anslutning till staden, och att dessutom få känna vildmarkskänslan. När solen börjar gå ner över furuskogen på lägre nivåer är det dags för oss att ta oss nerför berget. Det går betydligt snabbare att avverka de fem kilometrarna utför än uppför.

#### LOKAL PRODUKTION

Mat är en stor del av kulturen i Röros, där lokal produktion står i fokus, mycket tack vare en speciell person. I restaurangen på Röros Hotell träffar vi svenske entreprenören Mikael Forselius. Han har gett ut ett flertal kokböcker, har ett matprogram i norsk TV, driver en handfull restauranger, hotell (däribland Röros Hotell) och ett mikrobryggeri i den UNESCO-märkta staden. Mikael, som är i fyrtioårsåldern, har bott i Röros halva livet, och det var han som tog med sig slow food-mentaliteten hit efter att ha lärt sig ”ta vara på lokala råvaror” under sin uppväxt på en gård i Sundsvallstrakten och i sin utbildning på kockskola i Härjedalen.

– Vi är en förebild för hela Skandinavien när det gäller mat. Folk ser vad vi gör i Röros, säger Mikael Forselius.

Han beskriver en livsstil som handlar om att jaga älg och ripa, att slippa leva i en ”kom-

plicerad stad” med långa bilköer. Det är sådant som gör att Mikael valt att leva i Röros tillsammans med sin fru och sin sexåriga dotter.

Åttio procent av alla produkter som serveras i hans restauranger kommer från trakten. Det är det lokalt producerade som ligger bakom det starka varumärket som Röros står för, menar han.

– Lammen och kalvarna går fritt, och vi har tre slakterier i Röros som gör att djuren slipper långa transporter.

Alla Röros-produkter ska inom kort bli helt ekologiska, det är något Mikael arbetar aktivt med. Han beskriver matturismen som en växande näring – det är många som vill prova på områdets egna produkter så som smör och römme (gräddfil). Den sistnämnda passar utmärkt ihop med den lokala fjällrödingen och mandelpotatisen som dukas fram i Röros Hotells restaurang. Även den mest kräsne köttätarens begär stillas när en tallrik med Röros-ko - marinerad i lokal öl - ställs fram några minuter efter beställning. Renen, som kanske är det större djur som främst symboliserar fjällvärlden, tas också väl tillvara som råvara. Den serveras på många olika sätt: exempelvis en rätt där lårbenet fått långtidskoka och sedan serveras tillsammans med rotmos.

– Vi köper mycket renkött och bidrar på så sätt till att priset trissas upp, vilket i sin tur är bra för samerna, klagör Mikael.

Renköttet kommer från trakten kring fjället Storvigeln som sträcker sig 1568 meter över havet, i närheten av den asfalterade ”väg 31” som går från Röros över gränsen och vidare till Funäsdalen på svenska sidan.

Matrenslakten en bit från vägen är igång för fullt. Två svenska samer hjälper till att slakta ett hundratals renar dagligen - det täcker det egna husbehovet av kött och hudar. Det kan jämföras med det större slakteriet i närheten där upp emot sex hundra djur om dagen slaktas. Ökat intresse och efterfrågan på renkött ger bättre förutsättningar för den samiska kulturen i Röros, och större möjligheter för samerna att sälja sina produkter vidare.

– Människorna har blivit mer medvetna, de vill ha sund och bra mat nuförtiden, säger samemästaren Toamma Dorra, samtidigt som han drar av huden från en nyss avlivad ren.

Hudarna används inom slöjdverksamheten, i hemmen eller säljs till turister. Några avskilda renhuvuden färgar snön röd – de ska kokas och användas i likhet med resten av djuret.

– Hornen gör vi knivar och knappar av, och en del mals ner till potensmedel i Asien, ler Toamma.

#### ETT STEG NÄRMARE NATUREN

För den som tycker om levande renar finns även möjligheten att åka renspann i närheten. Vi ska emellertid prova på hundkrafter istället så vi

Termometern har gått ner till 50 minusgrader i Röros-trakten. Det gäller att klä sig varmt.





Mikael Forselius är entreprenören som väljer natur före stadsliv. Lokala råvaror och hög kvalitet på maten är hans signum.



Erik Westberg och Anna Rindborg går på tur med Vigelpiken i bakgrunden. Toppen som mäter drygt 1300 meter över havet ligger i Vauldalens fjällområde nära den svenska gränsen.



”Pippigatan” ligger i centrala Röros, nära till fjället. Här spelades vinterscenerna in till TV-serien Pippi Långstrump i slutet av 1960-talet.

beger oss till Os i Österdalen – en halvtimme med bil från Röros. Sedan 20 år tillbaka finns Alaskan Husky Tours på en plats väl inbäddad i skogslandskapet. Deras 50 slimmade och vältränade ”arbetskrafter” ylar ivrigt och gläfsar om uppmärksamhet – de vill alla bli utvalda till att dra spannet. På hundkojorna hänger små träskyltar med sprintarnas namn och några siffror. De sistnämnda säger vilken plats i spannet den enskilda hunden brukar ha.

Wolf blir glad när hundföraren, tillika guiden, Ken Öien, kopplar loss honom från kojans lina. Namnet är passande för en blandrashund som denna Alaskan husky.

– De har mycket varg i sig, säger Ken Öien.

Han berättar att hundarna alltid är ute, oavsett temperatur. Ända från valpstadiet får de umgås mycket med människor, framför allt

med besökare/turister. Det bidrar till hundarnas nästan ”översociala” natur. Wolf vill hälsa och lägga sig på rygg i snön och sprattlar med benen. Han tycks inte få nog av att bli kliad på magen.

Några minuter senare drar sex adrenalinistinna muskelpaket vår släde framåt i spåret genom björkskogen. Fotograf Roger Borgelid hänger åt sidan och parerar trädstammarna som står strax intill spåret. Det är fridfullt. Vackert. Det enda som hörs är hundarnas flåsande, ljudet från släden och från bromsmattan, tillverkad av en skotermatta, som Roger emellanåt trycker ner med ena foten för att minska farten. Detta för att undvika att köra in i Kens spann strax framför.

Vi stannar till vid en frusen sjö som är täckt av ett fint lager pudersnö. Solens strålar reflek-

teras som gnistor i de öppna flacka vidderna som breder ut sig runt omkring oss.

Ken lyfter upp Kanik - inuitnamnet för snöflinga - och håller tiken med de isblå ögonen i famnen.

– Alla har olika personligheter, men gemensamt för dem alla är att de är framavlade för att springa snabbt, ler Ken. Själv är han född och uppvuxen i Oslo, men trivs inte i storstäder.

– Jag gillar friluftsliv och vill bo så här resten av mitt liv, avslutar han med ett brett leende.

#### PÅ TUR VID SVENSKA GRÄNSEN

Den friska luften tar ut sin rätt och ger oss djup nattsömn. Utvilade, efter frukosten dagen därpå, kör vi bilen fyra mil österut – nästan hela vägen till den svenska gränsen. I Vauldalen är vi på 1000 meter över havet, och snömängden har

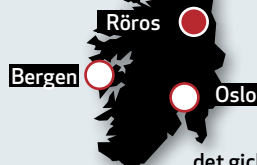


Mat är en stor del av kulturen i Röros, där lokal produktion står i fokus.


Hundspannet drar fram genom skogslandskapet kring Os i Østerdalen. Ett spännande äventyr som alla borde prova på i Röros.



# Röros



nu ökat avsevärt jämfört med Röros. Vi parkerar, sätter på oss de nyvallade turskidorna och ger oss ut i spåret som börjar alldeles intill parkeringsplatsen. Vi ska gå på tur i Vauldalsfjäl- len och skidspåret som leder upp på "vidda" är täckt av 50 centimeter nysnö. Det börjar bra, "det kan inte bli för mycket snö", säger vi till varandra. Inte när turskidorna är på i alla fall.

Storvigeln med sina drygt 1500 meter skjuter i höjden över landskapet, med topparna Vigelstøten och Vigelpiken. Hela området är naturreservat, och en klar dag som denna ser man ända bort till svenska Fjällnäs, mindre än en mil bort. En korps karaktäristiska kraxande hörs, och när vi tittar upp flyger den svarta fågeln rakt ovanför oss. Kanske har den hittat något djur som fallit offer för järven, kungsörnen eller för någon av de vargar som patrullerar dessa trakter. Vallan ger bra fäste när vi saxar uppför den första backen. Vi tar oss över krönet och fortsätter över den flacka platån. Solen står i zenit, snön tynger ner de enstaka fjällbjörkar som hänger kvar här uppe. I den krispiga luften bildas vackra iskristaller med utandningsluften och våra lungor fylls med rent syre. Efter ett par timmars turåkning genom Norges Toscana börjar dock musklerna tröttna. Det gör däremot inte sinnen! 

## ALLMÄNT

I Röros by bor det omkring 3000 personer och i hela kommunen finns cirka 5000 invånare. En miljon besökare kommer hit årligen. Stadens historia sträcker sig tillbaka till mitten av 1600-talet då man fann kopparmetall i området. Hela samhället byggdes upp kring fyndigheterna.

## FRILUFTSLIV

Området erbjuder skidåkning på vintern och cykling, vandring samt kajakpaddling på sommaren. Friluftslivet är väl utbyggt och det går fint att åka längdskidor eller att gå på tur mellan de stugor eller enklare skydd som det också går bra att övernatta i. Alla övernattnings- möjligheter är dock inte utsatta på kartor, så kontakta norska turistföreningen för mer info: [www.turistforeningen.no](http://www.turistforeningen.no)

## HUNDSPANN

Det går bra att åka hundspann året runt, [www.huskytour.no](http://www.huskytour.no) - det kostar cirka 2000 NOK per person och dag.

## GUIDADE TURER

Rundvandringar genom den gamla trähusbyn - där besökaren blir guidad genom gruvdrift och självhushåll - anordnas kontinuerligt och det finns även möjlighet att besöka Rörosmuseum Smelthytta, där små modeller illustrerar hur

det gick till att utvinna koppar ur berget. För en ännu större upplevelse erbjuds möjlighet att följa med ner i Olavsgruvan - 50 meter under jorden - där temperaturen konstant är plus fem grader. [www.roros.no](http://www.roros.no)

## BOENDE

Röros Hotell är ett stort och modernt hotell med restauranger, barer, simhall, bastu, lektrum för barn och en konferensanläggning. [www.rorshotell.no](http://www.rorshotell.no) Erzscheidergården är ett familjedrivet mysigt hotell, med personal som gör att du känner dig hemma. På menyn finns enbart lokalt producerad mat. [www.erzscheidergaarden.no](http://www.erzscheidergaarden.no)

## RESA

Det tar cirka fem timmar med bil eller buss från Oslo till Röros, och cirka 50 minuter från Funäsdalen i västra Härjedalen. Dagliga tågförbindelser finns med både Oslo och Trondheim. Röros flygplats ligger endast några minuters bilresa från centrum. Det finns för närvarande två dagliga flyg från Oslo med flygbolaget Widerøe. Från Arlanda tar det två timmar att flyga till Röros via Oslo (SAS och Widerøe). [www.sas.se](http://www.sas.se) [www.wideroe.no](http://www.wideroe.no)

## HJÄLP MED BOKNING

För att få hjälp att boka resan med hotell och hyrbil: [www.rorostravel.no](http://www.rorostravel.no)