

Mo Laksegard

I SULDAL

På Mo Laksegard ved Sand i Suldal er det duket for opplevelser ved elv, fjord og fjell. Her har man kjempet om lakseretten helt fra middelalderen da Suldalslågen ble gitt i gave til kirken av kong Magnus Erlingsson. Munker og engelsk lakseadel rådet tidligere grunnen. I dag er lakseeldoradoet tilgjengelig uten kamp og for alle.

Spenning og smaksopplevelser i lakseriket



Historien beretter om mang en laksefeide. Og laksen selv omtales som krigere i strålende rustning (Olaus Magnus, Historie om de nordiske folk, 1555). I dag kommer folk fra fjern og nær for å oppleve lakseeventyret, og på Mo Laksegård er du midt i begivenhetene.

Gården ligger på en høyde med utsikt til Suldalslågen, som renner gjennom et frodig landskap, omgitt av fjell og heier. Noen kilometer unna ligger Sandsfjorden og tettstedet Sand.

Til Mo Laksegard kommer du enten med bil på E 134 over Telemark og videre fra Røldal, eller med hurtigbåt fra Stavanger – en tur på halvannen time gjennom storslått natur. Du kan også følge Ryfylkeveien, riksvei 13, et nasjonalt turistmål og en attraksjon i seg selv. Underveis kan du blant annet oppleve Prekestolen ved Lysefjorden. Fra Haugesund er det cirka ni mil, derfra er stedet tilgjengelig med bil og en kort ferjetur.

Midt i det natur- og fiskerike området har Bjørn Moe bygd opp kurs- og konferansesenteret som har vært med i "Håndplukket" siden 2005. Her kan du oppleve villmark og laksesafari, du kan fiske og vandre i fjellet, delta på fjordturer eller søke kultur og severdigheter – her er du i en del av landet som ikke altfor mange kjenner til.

– På Mo Laksegard har vi drevet med turisme siden 1982. Vi har hele tiden vært i en utviklingsprosess, og de siste ti årene har vi spesialisert oss på kurs og konferanser. Stedet tilbyr matopplevelser og spennende aktiviteter i flott natur ved Vestlandets største lakselv, sier Bjørn Moe, drivkraft og vert på stedet.

Mo Laksegard har 18 dobbeltrom og kan tilby overnatting til 36 personer. Man har også muligheter til å bo i egne hytter i gangavstand fra gården. Soverom og hytter er alle utstyrt med bad og toalett, og stedet har også konferanserom med alle moderne fasiliteter, blant annet AV-midler og trådløs Internett.

Folk fra inn- og utland valfarter til stedet, blant dem representanter fra internasjonal presse. Bøker med presseutklipp ligger på konferanserommet, der kan man lese om laksesafarier, sportsfiske og villmarksaktiviteter i store oppslag i publikasjoner som Life og Stern. TV-team har kommet helt fra Japan og Australia for å filme de eksklusive forholdene. I gjestebøkene er det hilsninger fra begeistrede gjester som for eksempel romfartsalderens far, Werner von Braun.

Koselige peisestuer og en bar med alle rettigheter skaper trivsel. Trivelig er det også å sitte i den intime spisesalen hvor man serverer spesialiteter fra distriktet. Maten er ofte laget av lokale råvarer, og tradisjonsretter fra Suldal er en naturlig del av menyen. Både spekemat, vilt og fisk, desserter og kaker smaker godt og er hjemmelaget. Mo Laksegard har til og med et eget bryggeri hvor man brygger ølsortene "Glad Laks", "Mørk Suldøl" og "Asbjørnsen og Moe Eventyrøl".

– På Mo Laksegard kan du oppleve kjente og ukjente eventyr – lokale så vel som fra hele verden. Vi hjelper deg også til å finne eventyret om ditt eget firma, eller din egen fortelling, sier Bjørn Moe, odelsbonden som har skapt sitt eget lille kongerike ved bredden av Suldalslågen. I den daglige driften får han hjelp av sine foreldre, og i perioder av sine tre voksne barn. I tillegg har han fast ansatt hjelp. Bjørn Moe samarbeider også med lokale krefter i bygda når det gjelder aktiviteter.



⚡ **LAKSEELV:** Suldalslågen er en av Europas rikeste lakselver. Her har det vært kjempet om lakserett siden middelalderen, men i dag er elven tilgjengelig for alle, bare man har fiskekort.

⚡ **VERT:** Bjørn Moe har drevet med turisme siden begynnelsen av 1980-tallet. Han har bygd opp Mo Laksegard i etapper, og har sørget for å gi stedet særpreget. Stedet har alle rettigheter, og her er både bar og peisestuer hvor gjestene kan hygge seg.

⚡ **KLAR TIL LAKSESAFARI:** Stedet tilbyr blant annet laksesafari. Før man begir seg flytende nedover elven på jakt etter laks, må man trene i bassenget. Overlevelsesdraktene fra Nordsjøen gjør at man kan føle seg trygg og ikke trenger grue seg for det kalde vannet.

*Du springende Lax,
jeg erindrer vel dig.
I strømmende Elve,
du legges i Lig.
Hver grunneste Føsser de bruser,
Hver blinker din
Skjerte som sølvet i søm.*

(Petter Dass)



FRODIG: Landskapet rundt Mo Laksegard er frodig, og om sommeren bugner engene av blomster. I bakgrunnen hytteenheter for overnatting.

> **HÅNDVERK:** Karene på Mo har alltid vært kjent for å være dyktige kunsthåndverkere, og tradisjonen holdes fremdeles i hevd. Her en stol i peisestuen, skåret ut av Bjørn Moes far. Daniel Moe bidrar for øvrig også når det gjelder historieformidling, og han er dyktig til å lage fenalår.



> **SPISESAL:** Spisesalen i hovedbygningen er intim og trivelig. På veggene henger blant annet jakttrofeer fra lokale jegere.



>> **OPPVARMET:** Bassenget på Mo Laksegard er oppvarmet og åpent fra begynnelsen av mai til ut september. Her kan gjestene slappe av og ta seg en dukkert mellom slagene.



TRADISJONER: Daniel Moe benytter blant annet sirupslake og en spesiell krydderblanding når han lager fenalår. Oppskriften er gammel og har gått i arv i slekten.



<< **LAKSESTUDIO:** Ved Sandsfossen er det laget et laksestudio. Her kan du se laksen før den går oppover elven. Suldalslågen er rik på laks, og enkelte individer kan være av anselig størrelse. En av de største man kjenner til, ble fisket i 1913. Den veide 34 kilo.

< **MO LAKSEGARD:** Mo Laksegard ligger fredelig til i dalsiden. Området innbyr til turer i fjell og hei og til aktiviteter i flott natur.

Laksen råder grunnen

Få norske elver har hatt en så fargerik historie som Suldalslågen, og få elver har hatt en sterkere og mer langvarig innflytelse på mennesker og miljø. Allerede i det 11. århundre figurerte Suldalslågen i rettsdokumentene. Men det finnes også vitnesbyrd om lakselven som er atskillig eldre, blant annet i form av helleristninger på svaberg. I Magnus Lagabøtes landslov kalles laksen ”Guds Gave”. I Norge har man faktisk fisket laks siden isen trakk seg tilbake for

10 000–11 000 år siden. Laksen er også nevnt i norrøn mytologi. I Snorres Edda skapte den onde Loke seg om til en laks da guden Tor og de andre æsene ville ha tak i ham for å hevne Balders død. Tor har neppe vasset ut i Sandsfossen, men det har derimot en rekke abbeder, biskoper og lakselorder. En konge ga endog bort sin lakserett – til gjengjeld skulle man lese en daglig sjelemesse for ham. Dette skjedde i 1163 da Magnus Erlingsson ble kronet i Bergen. Han var sønn av Erling Skakke og bare syv år gammel da han ble kronet til Norges konge. Det var han som ga Suldalslågen og dens herligheter i gave til den norske kirke. Munkene på Halsnøy kloster delte utbyttet av laksefisket på Sand med kannikene i Stavanger. Munkene sloss og drakk, og kastet hverandre i elven, forteller historien, og kirkens menn var så absolutt ikke fredsommelige. Om det vitner blant annet en dom fra 1311, avsagt etter at munkene hadde mishandlet bønder i området. Gjennom århundrene har det vært mange tvister og stridigheter. Den eldste domsavsigelsen daterer seg tilbake til 1295.

Sommeren 1883 dro et ungt engelsk par nedover hele vestlandskysten med robåt. Det var Walter E. Archer og hans kone Alice. De lette etter en elv hvor de kunne fiske, og ville frede laksen slik at elvene igjen skulle bli rike på denne fisken. Da de fant elven ved Sand, ble dette starten på et lakseeventyr som skulle vare i 40 år. Keiser Wilhelm og kongen av Siam – med 11 koner – var blant celebritetene som besøkte Suldal og Sand. Gjennom ”Discovery Route”, fra England via Stavanger til Sand, valfartet rike lakselorder opp og ned Suldalen for å fiske. Byggingen av lakselott langs elven, med Walther Archer og James Hunter i spissen, skape arbeidsplasser for folk i bygda. Etter 40 års fredning av Suldalslågen kom det igjen til bråk i 1924. Walter Archer hadde, takket være 40 års fredning sørget for at elven igjen var blitt rik på laks. Det ble fortalt at man kunne kjøre vekk hele hestelass med den eksklusive fisken.

I 1913 fisket noen engelskmenn en kjempelaks i Suldalslågen. Den viste seg å veie 34 kilo. Det tok 12 timer å få laksen på land, da hadde to mann i robåt blitt trukket 10 kilometer fra Sand til Sauda med kjempelaksen som motor. I dag er elven tilgjengelig for fiske, og på Mo Laksegard kan du skaffe deg fiskekort. Det er ikke uvanlig å få eksemplarer på 10–15 kilo. Det finnes også et eget laksestudio ved Sandsfossen. Her kan du se laksen før den går videre oppover elven. Og nylig har det blitt lagt ut en egen internettside hvor folk fra hele verden kan følge med. Laksesesongen startet 14. juli og varer til 20. september.



Historien om Mo Laksegard

På gården Mo har det vært bosetting siden vikingtiden. Folk slo seg tidlig ned på den tørre sandsletten ved elven på grunn av de gode livsbetingelsene, og navnet Mo tyder på at dette er en av de eldste gårdene i bygda. Den første fra denne slekten man har opplysninger om, er gårdbruker Johannes Moe. Året er 1520. På den tiden dro futen rundt i bygda og krevde inn straffeskatt. På Mo ble den blant annet betalt i Deventklede, tøy fra Holland, noe som vitner om handel mellom Ryfylket og resten av Europa.

Tidligere var det vanlig at bøndene påtok seg forskjellige samfunnsnyttige oppgaver. På 1600-tallet var bonden på Mo sagbrukseier, lagrettsmann og kirkeverge. Gården er en odelsgård, og gjennom århundrene har den gått mer eller mindre ubrutt i arv i slekten Moe.

Ekteparet Marta og Nils Moe bygde og utviklet gården på 1800-tallet. De fikk 12 barn. I 1871 ble gården delt i to. På slutten av 1800-tallet drev karene på Mo håndverk ved siden av gårdsdriften. Tradisjonen har vært holdt i hevd siden. Odelsbonde Bjørn Moe, som står i spissen for Mo Laksegard, er utdannet innen landbruk og mekaniske fag. Hans far Daniel er en dyktig treskjærer, og Bjørns yngre bror, Ståle Moe, er treskjærer og lager kniver.

Aktiviteter og opplevelser

I regi av Mo Laksegard arrangeres en rekke aktiviteter, mange av dem rettet mot samarbeidstrening, kurs og konferanser. En særegen aktivitet er *laksafari*. Her må deltakerne kle på seg overlevelsedrakter før de blir sendt flytende nedover Suldalslågen for å observere fisk. Slikt må vel kalles et natureventyr fra en annen verden – laksen piler forbi, en annen står og stanger mot strømmen. Vegetasjonen under vann skifter mellom grønne vannplanter, fin sand og lyse, glatte steiner. Man tilbyr også *elveekspedisjon* med padling, samtidig som du gis innblikk i bygdas historie. På gummiflåter går turen nedover Suldalslågen, og guiden om bord forteller om dalføret og elvens historie, om lakselorder og lakselott.

Rappellering, Burmabru og samarbeidstrening i *villmarksleir* er også blant aktivitetene som tilbys. Mo Laksegard har to villmarksleirer, en i gangavstand på Mosmyra bare ti minutter unna, en annen på Garaneset ved Suldalslågen. Dit kommer du med stedets elveekspedisjon eller ved hjelp av transport til gården Hauge.

Mo Laksegard har et oppvarmet svømmebasseng som er åpent fra mai og ut september. Vedfyrt badestamp ligger i tilknytning til bassenget. Gjester som har vært i aktivitet ute, synes ofte det er skjønt å gå i badestampen før de inntar middagsbordet.

Noen sentrale adresser:

www.molaks.no
www.lachssafari.de
post@molaks.no



ELVEEKSPEDISJON: På gummiflåter kan man være med på padleturer nedover Suldalslågen. Under turen får du høre om dalføret og elvens historie.

VILLMARKSLEIR: Stedet har to villmarksleirer, og en av dem er tilknyttet aktiviteter på Suldalslågen. Lavvoer og åpne ildsteder er tilrettelagt for matservring.



> **SMÅK OG AKTIVITETER:**
Etter en tur langs elven, på flåte eller flytende i overlevelsesdrakt, smaker maten godt. Blant rettene som blir servert, er grillet, innbakt laks.

>> **LAMMERULL OG HJORTEKJØTT:**
Eget pålegg lager man også på gården, blant annet av kjøtt fra lam og hjort.



SMØRGRAUT OG SPEKEMAT: Tradisjonskost på stedet er smørgraut og spekemat. Retten serveres med Mo Laksegards hjemmebryggede øl.



SULDALSBETE: Kombinasjonen suldalslefse og vafler har navnet suldalsbete. I Suldal har vanen med å spise lefse og vaffel sammen lange tradisjoner som kaffemat.

Kjevle ut ett og ett emne og stek disse i fem sekunder på den ene siden på en middels varm takke. Legg leivene oppå hverandre på et klede. Lag smurning av egg og melk. Visp dette sammen i en bolle og sil det.

Ta én og én leiv og smør på rikelig smurning på den siden som vender opp. Stek leiven på sterk varme med en gang den er smurt. Stek først den ene siden som det ikke er smurning på, til smurningen er stivnet. Så kan du steke leiven på den andre siden. Det er fint om lefsen får gyllenbrune prikker. Legg de stekte leivene oppå hverandre på et klede.

Oppbevaring og bløting

Lefsene kan smøres med sukker og smør med en gang, før du eventuelt legger dem i fryseren for oppbevaring, men da må de først bløtes. Fyll en plastbolle med lunkent vann og dypp en og en leiv ned i vannet i noen sekunder. Legg dem så oppå hverandre i et klede og la dem ligge i 15 minutter.

Rør sammen smør og sukker. Mengden er antydnet ovenfor, men det er selvfølgelig en smakssak hvor mye man bruker. Smør på blandingen på lefsenes ”bakside”. Brett leivene sammen og pakk i brødposer eller fryseposer. De kan godt ligge noen måneder i fryseren. Når de skal tines, er det nok med cirka 1 time på kjøkkenbenken.

Vafler

4 egg
2 store kopper kulturmilk
50 g smør (smeltes)
1 dl sukker
3–4 dl hvetemel
1 ts hornsalt eller 1/2 ts bakepulver

Visp egg og hell i kulturmilken og smeltet smør som er avkjølt. Bland sukker, hvetemel og hornsalt, og rør inn sammen med væsken. La blandingen stå og svulle i kjøleskapet. Når røren er blitt tykk, steker du vaflene på vaffeljern.

Pass på at lefsene har romtemperatur, og at de er påført smør og sukker etter smak. Smør også smør på vaflene og legg dem med den myke lefsen rundt. Dette smaker godt til kaffen.

(Oppskrift fra boken: Et – på kjøkkenet i Rogaland)

Matopplevelser med lokalt tilsnitt

Naturens spisskammer og spesialiteter fra Suldal

Rogaland har alltid hatt en sterk matprofil. Suldal i Ryfylket er en viktig del av matfylket. Landbruk og fiske er basis for stedets spiskammers, og gjennom historien har det lokale kjøkkenet alltid vist evne til variasjon. Blant spesialitetene er tradisjonskost med lokalt tilsnitt. Diverse lakseretter, forskjellige typer spekemat, egenproduserte pølser, vilt, frukt og bær er utgangspunktet. Gjestene kan velge mellom innendørs- og utendørservering. Sistnevnte foregår i villmarksleirene hvor man nyter maten i fri natur. Etter en padletur nedover Suldalslågen kan man eksempelvis få servert forskjellige wokretter, grillet laks og pannekaker. Pannekakene steker man selv over bålet, hjemmelaget syltetøy er tilbehør. Kaffen kokes over åpen ild, til den serveres blant annet suldalsbete.

Tradisjonell norsk mat er forutsetningen for matlagingen. Bjørn Moes mor, Borghild, er kjøkkensjef. Hun er dyktig og kjenner tradisjonene til bunns. Borghild Moe er en forgangskvinne når det gjelder matlaging og har bidratt til kokeboken Et – på kjøkkenet i Rogaland.

– Tilgangen på råvarer har alltid vært god i dette distriktet. Tidligere hadde man lite penger, og folk kjøpte sjelden mer enn det som var strengt nødvendig. Man måtte gjøre mest mulig ut av de råvarene man hadde, både til hverdags og fest. Maten var knyttet til sesongens råvarer, og folk hadde både kunnskap og oppfinnsomhet, forteller Borghild Moe.

Å lage god mat krever planlegning. På Mo Laksegard avtaler man derfor gjerne menyen med gjestene i forkant. Mange av produktene kommer fra lokale produsenter, fisken fra elv og fjord, viltet fra lokale jegere, kjøttet fra bønder i distriktet, frukt, grønnsaker og bær er tilgjengelige råvarer på stedet. På Mo Laksegard lager man egen spekemat og pølser, man graver og røker fisk, sylter og safter bær og frukt. Stedet importerer vin fra Sør-Frankrike, og kjøkkenet har eget hjemmebrygget øl. Brød, flatbrød, lefser og kaker er selvfølgelig hjemmebakt.

– Mat er kultur, og her på Mo Laksegard er vi stolte av våre mattradisjoner. Suldalspølse, suldalsskinke, suldalsbete og smørgraut er blant spesialitetene som faller i smak, sier Borghild Moe.

Blant disse spesialitetene er også gårdens fenalår. Det er Borghilds ektemann, Daniel Moe, som står for fremstillingen. Fenalåret lages etter en gammel tradisjon. Kjøttet saltes og blir deretter lagt i en lake bestående av krydder og sirup, så er det tørking og speking. Prosessen gir en helt særegen og god smak.

– Smørgraut passer godt til spekemat. Den søte og fete grøten er en av distriktets tradisjonsretter, sier Borghild.

”Kjøttet og suppa va` overlegt godt, og flinke var deirans kokkar. Såverne kokkar har de` kje fått. Borte i bygdene okkar. Såverne graut hev eg aldri smakt før, alt det eg kan å veta. Tenk han va så han flaut ut i smør – det va kans te å eta!”

(Gjest på Våge i Suldal i 1799. Fra boken ”Et – på kjøkkenet i Rogaland”)

Smørgraut

Smørgraut ble blant annet brukt når man gikk på barselbesøk i gamle dager. Den næringsrike grøten var fet, og den ble gitt til barselskvinnene for at de skulle komme seg etter fødselen. Smørgraut ble også servert ved barnedåp, bryllup og andre festligheter. Grøten er svært mektig, og jo mer smør som fløt, desto finere var det.

250 g meierismør
1 l helmelk
1 dl semulegryn
cirka 2 dl hvetemel
1/3 ts salt

Kok opp smør og melk. Ha i semulegrynene og kok videre i ca. 15 minutter. Sikt så hvetemelet oppi, og kok videre i cirka 10 minutter. Ha til slutt i saltet. Vanligvis vil nå grøten ”skyte”. Det betyr at fettset pipler frem og legger seg oppå grøten. Server med sukker og rosiner. Spekemat og flatbrød smaker godt til.

Suldalsbete

(Lefse stekt på takke og vafler)
Suldalsbete er rett og slett kombinasjonen av lefse og vafler, ofte brukt til kaffemat. Skikken å spise lefse og vaffel samtidig har lange tradisjoner i Suldal. Du stikker et dobbelt vaffelhjerte inn i lefsa, og det smaker nydelig!

Suldalslefse

1/2 l helmelk
1 dl kremfløte
3/4 dl semulegryn
50 g meierismør
cirka 1 l hvetemel

Til smurning:
5 egg
5 ss helmelk

Til fyll:
200–250 g meierismør
1–2 dl sukker

Kok en grøt av helmelk, fløte, semulegryn og smør. La grøten småkoke cirka 10 min. og avkjøl. Elt inn omlag 1 l hvetemel. Trill en avlang pølse av deigen og del den opp i 10 like store deler. Hold deigen lun og varm under bakingen ved å sette bollen i varmt vann.



PLOMMEKOMPOTT: Borghilds plommekompott er laget av Victoria-plommer og serveres med vaniljekrem og pisket fløte.

Borghilds plommekompott

Frukt er det mye av i distriktet, og på Mo Laksegard lager man mye godt av den. En dessert som faller i smak, er plommekompott. Den lager Borghild av Victoria-plommer som vokser på gården.

1 1/2 l vann
cirka 20 plommer
300 g sukker
2 ss potetmel, blandet med litt vann

Kok plommer og vann og ha i sukker. Skru ned på varmen og la blandingen småkoke. Etter cirka 10 minutter har man i potetmeljevningen og rører rundt slik at det ikke klumper seg. Skru ned på varmen og la kompotten avkjøles. Server med vaniljekrem og pisket fløte.



BRAKARØKT FENALÅR: Fenalåret er laget etter en gammel tradisjon hvor kjøttet blir lagt i en sirup- og krydderblanding før det blir tørket og speket.

Brakarøkt fenalår i sirupslake

Dette er en av spesialitetene på Mo Laksegard. Fenalåret er tørket og speket, og i prosessen benyttes blant annet sirupslake med egen krydderblanding. Det gjør at fenalåret får en mild og god smak.



HJORTEPØLSE: Kjøtt fra hjort står på menyen hele året. Blant annet er stedet kjent for sin gode hjortepølse.



HJEMMEBRYGGET: To varianter av øl fra Mo Laksegards eget bryggeri: "Glad Laks" og "Mørkt Suldol".

Gårdsbryggeri

Mo Laksegard har eget gårdsbryggeri, og man har løyve til å produsere og servere eget øl. Man kan få omvisning i gårdsbryggeriet og få høre om ølbryggingen før i tiden og i dag. Det blir servert smaksprøver under guidingen.

Hjortepølse med hjemmelaget potetstappe

Området er rikt på vilt. Blant annet finnes det mye hjort og elg, og hvert år sørger det lokale jaktlaget for forsyningen av viltkjøtt. Jaktseasonen varer fra 10. september til 15. november. Hjortekjøttet blir servert på mange måter, og et av stedets spesialiteter er hjortepølse. Servert med hjemmelaget potetstappe og hjemmebrygget øl fra Mo Laksegård er pølsene en smaksopplevelse som kan anbefales.



▲ **PANNEKAKER OVER BÅLET:** Trivelig er det når gjestene steker sine egne pannekaker over bålet.

▲ **GOD SMAK:** Pannekaker smaker godt for villmarkens sønner og døtre. Denne karen ser i hvert fall ut til å kose seg.

▲ **FROKOST:** Ved siden av rullepølse står det også sylte på frokostbordet, dessuten hjemmelaget syltetøy og hjemmebakt brød samt ost fra lokalt ysteri.

◀ **SMAK OG AKTIVITETER:** Etter en tur langs elven, på flåte eller flytende i overlevelsesdrakt, smaker maten godt. Blant rettene som blir servert, er grillet, imbakt laks.

