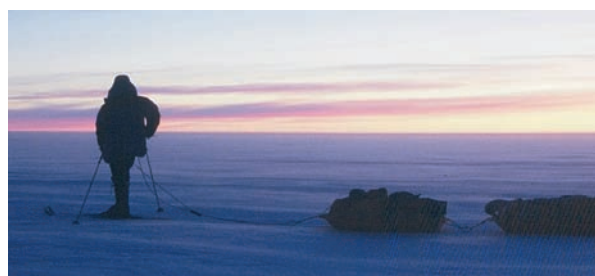


Over Grønland med SINTEF-middag i sekken

Runar Emberland Lien og Reidar Steinsland ved NTNU gjennomførte i høst en flott skitur på tvers over Grønlandsisen. I sekken hadde de en helt spesialutviklet proviant.

Tekst: Runar Emberland, Ola Jonassen og Christina Winge,
Foto: Runar Emberland



Turen nærmet seg slutten, men fortsatt var ikke annet enn en endeløs vidde av snø å se.

De to turglade tøffingene hadde med seg 30 poser á 200g kjøtt fra Gilde. Men det spesielle var at kjøttet på forhånd var atmosfærisk frysetørket med varmepumpe ved

Avvanningslaboratoriet ved NTNU og SINTEF. Strengt krav til næringsinnhold, konsistens, holdbarhet ved varierende temperatur, rehydreringsevne, smak og aroma var oppfylt. Kjøttet ble hovedinnholdet i ellers enkle middager på isen.

– Dette fungerte helt utmerket! Vi var ikke sultne en gang på turen, sa Runar til nyhetsbrevet Glimt ved Energiforskning etter den lange turen.

Det er ikke dårlig skussmål for den spesialutviklede ekspedisjons-maten: Turen gikk nemlig fra Isortoq på østkysten til Kangerlussuaq i vest, hele 600 km i isødet. Dagsetappene varierte fra bare 20 km i det vanskeligste terrenget ved vestkysten, med sprekker, bekker/elver og issvuller til 36 km når vær og terreng var på sitt beste. Temperaturen varierte mellom 20 og –40 °C.

Brefallet på østsiden med mye sprekker og issvuller. 12 timers hardt arbeid førte dem ikke lenger en 10 kilometer nærmere vestkysten den første dagen.

Teknomat

Den spesielle teknologien som ligger bak atmosfærisk frysetørking med varmepumpe er utviklet ved Avvanningslaboratoriet. Den har vært en suksess for en rekke produktvarianter. Teknologien kombinerer de beste egenskapene ved vakuumpumpe frysetørking og (varm) luftstørking.

Forskerne ved Energiforskning er en av de som deltok i tørkinga av turprovianten, og som selv har smakt kjøttet:

–Jeg synes at smaken ble veldig bra. Det vi gjorde var å først brune kjøttdeigen på vanlig vis. Deretter ble den tørket i frosset tilstand. Dette er en langsom prosess som bevarer mye av smaken. Etterpå ble resten av vannet fjernet under tørking i plussgrader. Det spesielle ved denne metoden er at resultatet blir både smakfullt og porøst. Når man i ettertid tilsetter vann, blir resultatet veldig bra på alle måter.

Runar og Reidar tilbrakte 24 dager alene i det grønlandske landskapet. "Havet med isfjell, lyset på isen og ikke minst sprekker og elver gjorde turen til en varierende, utfordrende og fantastisk opplevelse" skrev de blant annet om turen i ettertid.

Et av mange isfjell som passerte på deres fantastiske båttur inn til startstedet for turen Isortoq.



En fantastisk dag på isen. Været kunne til tider være overraskende harmøst.



Tæsilaq, største by på Øst-Grønland med ca 2000 innbyggere. Til sammen er det ca 3500 innbyggere på Øst-grønland.

Brefallet på vestsiden. Et krevende landskap med store smeltevannselver og bresprekker. Her vriss sokkene etter en vådetur over elven i bækgrunnen.



Lunchpauze på veg opp brefallet på østsiden. Reidar til venstre og Runar til høyre.



Solnedgang på toppen av grønlandsisen, 2500 m.o.h.



Reidar hopper over av en av de mange bresprekkene i brefallet på vestkysten.

Les mer og se bildene på Runars hjemmeside www.stud.ntnu.no/~runaremb