



Harald i gamle butikken

**På torsdag var det teikn på at jula nærma seg i butikken. Sylteflesket og lukta av jul var på plass, som dei pleiar rundt juletider. Sylteflesket er no blitt ein tradisjon på SPAR i Uskedalen.**

Harald Nilsen byrja med sylteflesket allereie på 1970-talet. Då laga han både sylteflesk og fårerullar. Han brukte heile dagar nede i kjellaren på å koke sylteflesk. Der stod han med kompisane rundt seg, ja då var det teikn på at jula nærma seg på sanden. På ein dag kokte Nilsen ca. 7 kilo. Etter kvart ville han bringe tradisjonen vidare, og Gunn Mari var med han å kokte. Dei siste ti åra har det vore Gunn Mari åleine som har laga sylteflesk.

Ingrediensane har endra seg litt oppover åra. I byrjinga lagde Nilsen sylteflesket av grisehovud, som etter kvart gjekk over til knokar, og no lagar Gunn Mari sylteflesket av ferdig oppskjert svinekjøtt. Men oppskrifta er den same som alltid. Kvart år sender SPAR prøvar av sylteflesket til mattilsynet for å få det godkjent. Og det har gått smertefritt kvart år. Gunn Mari lager ca 20 kilo sylteflesk i ein omgang.

Sylteflesket er svært populært blant uskedalingane.

- Berre på dei tre siste dagane har vi selt 22kg, seier Gunn- Mari blid til uskedalen.no.

I fjor hadde SPAR registrert sal på over 180kg sylteflesk. Det vil sei 1800 pakkar med sylteflesk. Og dei reknar med å få solgt like mykje i år. SPAR i Uskedalen er den einaste butikken vi veit om som seljer heimelaga sylteflesk her i kommunen, seier Gunn Mari til uskedalen.no.

Av Karoline Neset.



Gunn-Mari i full gong med sylteflesket (foto:Karoline Neset)