



Gunn Mari Moberg klar med sylteflesket! (Foto: Ola Matti Mathisen)

Eit av dei sikraste teikna på at det nærmar seg jul i Uskedalen er sylteflesket på SPAR. Det har nesten vorte ei førjulehending på linje med julegrantenninga og no er det på plass igjen i kjøledisken!

Gunn Mari Moberg har arbeidd intenst med produksjonen dei siste dagane og ho er klar til å slå fjorårsrekorden.

Den stoppa på 260 kilo sylteflesk!

Det var far til Gunn Mari, Harald Nilsen, som introduserte sylteflesket på Sanden og han laga det for første gong for rundt rekna 20 år sidan. Gunn Mari gjennomgikk "sylteflesk-lære" saman med faren i eitpar år og då han gjekk bort, heldt ho fram med tradisjonen..
No har ho heldt det gåande i rundt 10 år.

Samanlikna med før er det noe ein leik å laga sylteflesket. Mens dei i Harald Nilsens tid hadde berre ei kokeplate å hjelpa seg med har dei nytta ein ny ovn dei siste fem åra. Dermed auka kapasiteten frå seks til 20 kilo.

- Før, då vi hadde liten kapasitet, gjekk vi ofte tomme for flesk, men no skjer ikkje det lenger, seier Gunn Mari.
- Men oppskrifta er hemmeleg?
- Ho er i hvert fall ikkje skreve ned nokon stad!

Av Ola Matti Mathisen