



Stian Fjæreide er klar til innsats! (Foto: Ola Matti Mathisen)

I morgon skriv vi 4. juli og det betyr at den unge og lovande kokken på Vertshuset er klar til sommarleg innsats.

Eigentleg startar 19 år gamle Stian Fjæreide frå Loddefjord i Bergen allereie i kveld, for å tilfredstilla 12 biffugne bergensarar.

Men det er laurdag han stillar opp med a la carte-meny og fristar med mellom anna bakt torskefilet, okseindrefilet og hjort som hovudrettar. Som forret kan du til dømes nyta varmrøykt reinsdyrlår og som dessert Stians sjokoladefondant!

Stian er full av optimisme, for sjef Maria har gjeve han svært frie tøyler når det gjeld val av rettar. Når han i tillegg allereie no synest at 'Uskedalen er fantastisk' er det ikkje rart at han ser fram til knapt to månaders sommarjobb i bygda vår.

Han skal kokka på Vertshuset ut august og leiinga ventar mykje av den unge mannen.

Stian fekk fagbrevet sitt 16. juni etter to år som lærling under sjølvaste meister- og kjendiskokk Frode Aga i Hallingstuen på Geilo. Der han har også jobba dei siste vekene.

- Eg har alltid vore glad i å laga mat, men det var først i niande eller tiande klasse eg bestemte meg for å bli kokk, fortel Stian medan han nyt frukosten sin. Og kva er så den? Jau, eit rundstykkje med kvitost!

- Men kva er eigentleg livretten din?

- Eg har ingen bestemt livrett, eigentleg er eg utruleg glad i mat. Dei fleste rettar som blir laga skikkeleg blir gode! Kva eg likar best kjem an på dagsform og humør.

Men eg vil jo helst ikkje laga mat som eg ikkje likar sjølv!

Av Ola Matti Mathisen



- Velkommen inn, seier Stian som her står ved den nyaste inngangen til Vertshuset. Den går rett inn frå fjordsida der det tidlegare har vore stengt.(Foto:Ola Matti Mathisen)