



Det er prisverdig at uskedalen.no prisar den lokale maten slik han blir presentert på SPAR, men da må ikkje sjølvaste bestseljaren bli gløymt.

Det seier fleire lesarar og siktar til at vi ikkje hadde med Sunde pølsa i den raske oversikten vår for nokre dagar sidan. Grunnen var rett og slett at pølsa er plassert i ein meir rommeleg disk enn annan lokal mat fordi ho sel så godt!

Så er da også historia om Sunde pølsa eit lite eventyr som fortener ein rask repetisjon:

Det gjekk rykter om at skaparen av den fantastiske pølsa ville ta med seg oppskrifta i grava. Men Åshild Mehl i Rosendal tok tidleg kontakt med familien som hemmeleggheld oppskrifta. Og då det etter ein lang prosess vart bestemt å avertera oppskrifta til sals i lokalavisa gjekk Åshild av med sigeren.

Ho driv Rosendal Gardsmat heime på garden og har hatt stor suksess med pølsa som er importert frå Sunde. Betjeningen på SPAR kan bekrefte at dette er pølsa som sel mest. Men historia starta allereie i 1936 og Lars Olsen var drivkraft i familieverksemda.

I starten selde dei på dørane før helga. Seinare nytta dei posten og leverte til butikkar, alt medan oppskrifta vart vakta som ein dyrebar skatt.

Målfrid starta pølseproduksjonen i 2001 etter å ha fått instruksjon av pionerane, men i starten var det ein god del prøving og feiling.

Så kom suksessen etter eit halvt års tid og i 2008 kom eit høgdepunkt då pølsa vart kåra til årets produkt på matmessa i Bergen.

- Pølsa er fantastisk god. Ho smakar omtrent som pinnekjøtt, er ein av kommentarane vi fangar opp i kassa på SPAR.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen