



Sylteflesket er på plass,samstundes med den første snøen også i år...

Det er faktisk forunderleg, men den fyrste snøen kjem gjerne samstundes med produksjonen av det fyrste sylteflesket på Sanden. Slik var det i alle fall fjor og slik var det i år. Gunn Mari Moberg har fått på plass i disken dei fyrste kiloane av det som må karakteriserast som ein lokal matslagar og bestseljar. Sylteflesket som far til Gunn Mari, Harald Nilsen, lanserte held sin posisjon og vel så det.Gunn Mari plar å produsera 300 kilo kvart år.

Det er noko spesielt med sylteflesket til SPAR sjølv om det utifrå deklarasjonen på pakka inneheld berre 4 ingrediensar:

Svinekjøt, salt,peppar og gelatin.

-Kvaliteten må ha noko med sjølve prosessen å gjera,seier ei husmorsom står ved disken og forsyner seg.

Plasseringen er heilt korrekt, sylteflesket ligg saman med anna 'lokalmat av svært god kvalitet' der Sundepølsa nok har ein spesiell posisjon.

Men det har også sylteflasket, det kjem kundar frå store delar av kommunen for å sikra seg det og då gjerne spesialkrydra etter deira smak.Fram mot høgtida aukar produksjonspresset.

Tekst og foto:Ola Matti Mathisen.



Gunn Mari måauka produksjonen framover mot høgtida