



Du får det ikkje betre; - Spar Uskedalen sitt heimelaga sylteflesk!

Årets julebrus og julemenn har vore på plass i butikkane lenge utan at eg har følt meg frista til å smaka. Men då Gunn Mari Moberg sitt sylteflesk kom i hyllene på Spar Uskedalen, pirra førjulsstemninga i meg. Første dag eg oppdaga det, måtte eg berre kjøpa. Eg måtte smaka!! Og aldeles herleg var det i år òg.

Etter at faren, Harald Nilsen, døydde for 20 år sidan, er det Gunn Mari Moberg som har sikra at kundane framleis kan kjøpa det velkjende og gode sylteflesket på butikken.

- Eg fekk heldigvis laga saman med han dei siste åra han levde, og det var derfor naturleg at eg heldt fram produksjonen. Sylteflesket var alt då kjempepopulært og mange strøymde til Sanden for å sikra seg det, fortel Gunn Mari om oppstarten sin. Ho fortel at faren i starten laga sylta heime på kjøkkenet, og det begrensa det til at det vart laga ei form i gongen. No brukar Gunn Mari det gode kjøkkenet i butikken, og ho lagar 8-10 former i slengen. Ho skryt av den nye omnen og fortel at dei kan koka opp til 30 kg kjøt i gongen.

- Det har no vorte tradisjon at vi startar første helga i november. Eg har ikkje fast oppskrift, men brukar hånadsmål så smaken kan variera litt frå gong til gong, ja, faktisk frå form til form. Ofte er eg litt for forsiktig med krydder i starten av sesongen, seier ho altfor beskjeden, og legg til at ho i år syntest det var litt for mykje salt og litt for lite pepar i første runden.

Underteikna kan avkrefta dette! Det smaka knallgodt! Middagen vart sløyfa denne dagen, og den gode erstatningen var skiver med sylteflesk. Mmmmmmmmm.... Det set ikkje berre tankane mot ei jul med julestemning og mykje god mat. Det får og fram gode minne om sylteflesket og all den gode heimelaga maten mor mi laga. Gunn Mari sitt sylteflesk minnar meg sterkt om mi mat- og kjøkkenflinke mor. Eg finn ikkje sylte i andre butikkar som kan måla seg med Gunn Mari si!

- Det er jo ei enkel oppskrift. Eg passar på at svinekjøtet ikkje vert for feitt, og av og til brukar eg litt oksekjøt for å redusera feittet. Elles er det berre salt, pepar og nellik i forhåpentlegvis passende dosar, fortel ho og prøver å få meg til å tru at det er enkelt, men eg veit noko anna Eg har endeleg prøvt!!

I dag har eg heldigvis kjøpt nytt Brett med sylteflesk. Det er mange som gjer det same. Dei kjem ikkje berre frå heile Kvinnherad. Gunn Mari fortel at mange som ferierer i Uskedalen om sommaren, kjøper julesylteflesket i Uskedalen.

- Eg fekk forresten nett bestilling frå nokre som bur i Bergen, seier ho om det. Underteikna kjenner også til sommarferiegjester frå Nordhordland som må ha ein Uskedalstur før jul. Julesylteflesket frå Nilsen er eit must! Det blir ikkje jul utan det!

Avslutningsvis spør vi Gunn Mari om det er annan lokal julemat som dei sel, som utmerkar seg. Då svarar ho kjøpt:

- Hjønnvåg sin lutefisk. Den får vi mange gode tilbakemeldingar på!

Nei, julemenn, julebrus og anna kan berre venta, men sylteflesket klarer eg ikkje å styra unna. Det må eg berre ha, også no i førjulstida!

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland.