

Hjønnevåg sin lutefisk er alltid like populær.

29.10.2018



Hjønnevåg sin lutefisk har vore i butikkhylla sidan i slutten av september.

Hjønnevåg sin lutefisk har vore i handel like sidan i slutten av september. Den tradisjonsrike lutefisken sel godt og kan kjøpast vakumpakka eller i lausvekt. Kari Ljosnes på SPAR Uskedalen fortel at den lokalproduserte lutefisken er populær og at det er gode tilbud på fisken heile tida fram til jul.

Lutefisken er festmat for folk på Vestlandet Seinare har retten vorte kultmat i store deler av landet, særleg i tida fram til jul. Lutefisken til Hjønnevåg er produsert av tørrfisk frå torsk. Tørrfisk er usalta fisk, tørka i friluft under open himmel.

Tørrfisk vert i hovudsak produsert av skrei. Det er ikkje klima på Vestlandet til å tørka fisken på beste måten. Ved tørking vert om lag 70 % av vatnet fjerna, men ein beheld næringsstoffa. 100 gram tørrfisk inneheld 79 gram protein.



Marit Hjørnevang har vore dagleg leiar i verksemda sidan 2003

Dagleg leiar, Marit Hjørnevang, fortel til Uskedalen.no at Hjørnevang er nøyen med innkjøpet av råstoffet. Verksemda har i mange år brukt den same produsenten, nemleg Johs. H. Giæver frå Henningsvær. Hos Giæver har dei ei eiga Hjørnevang sortering i tillegg til sorteringa til land som Italia og Portugal. Hjørnevang reiser på inspeksjon for å sjekka råstoffet. Utan godt råstoff, ingen god lutefisk.

Det fyrste Hjørnevang gjer før produksjonen startar, er ei nøyen kvalitetsvurdering. Så vert fisken skoren i kotelettar, lagt i vatn og lutbehandla. Fisken vert så vatna vidare ut til ferdig lutefisk. Heile prosessen tek om lag 14 dagar.

Det vert rekna om lag 0,5 - 1 kg lutefisk pr. person. Lutefisken vert servert med kokte poteter, erterstuing, bacon og evt. sennepsaus. Elles finst det mange andre variantar. Øl og akevitt er mest brukt som drikke til lutefisken. Nokre brukar både raudvin og kvitvin. Det siste er champangne eller musserande vin.

Oppskrifta for god lutefisk: Legg lutefisken i ei eldfast form, dryss på rikeleg med salt, la den liggja med saltet om lag ein halv time. Dekk til forma og bak i omnen i 30 - 40 minuttar ved 220 grader, til fisken deler seg og losnar frå beinet. Server lutefisken med poteter, erterstuing, bacon og evt. sennepsaus.

Tekst/nett: Kristian Bringedal

Foto: Marit Hjørnevang/Kristian Bringedal



Lutefisken til Hjønnvåg vert laga av torsk. Råstoffet er henta frå produsenten Johs. H. Giæver i Henningsvær.