

ALVOR: Terje Nes fordeler pinnekjøtt og kålrabistappe på nøyaktig vis.



NIKS: Lundal sitt pinnekjøtt såg fint ut, men fall ikkje i smak.

Ukjend PINNEKJØTT til topps

Pinnekjøtt:

Toma: 32,5 poeng
Evanger: 26,5
Nordfjord: 23
Gilde: 20,5
Lundal: 19

Beste stappe:

Ca 1 kilo kålrabi
To poteter
To gulrøter
1 ts sukker i kokevatnet
2 ts. Salt
1 knivsodd pepper
Litt fløyte og ei saftig skei smør.

Oppskrift: Terje Nes

I ein uoffisiell blindtest av fem typar pinnekjøtt gjekk det ukjende merket Toma heilt til topps.

På førehand var testpanelet av pinnekjøttet klare på at det er røykt pinnekjøtt som er det beste. Det skulle visa seg å vera heilt feil.

Dei fem typane med pinnekjøtt som vart testa, er alle å få kjøpa i butikkar her i Kvinnherad. Fire av dei testa typane av pinnekjøtt var røykte, medan ein type var salta, men ikkje røykt.

Dei fem typane vart testa utan at deltakarane i panelet visste kva kjøtt dei smakte på. Til pinnekjøttet vart det servert forskjellige typar kålrabistappe, også det blindtest.

Sju personar testa seg gjennom dei ulike typane pinnekjøtt og kålrabistappe. Det vart gitt karakterar frå ein til fem, og ein kunne skriva kommentarar i tillegg. Testpersonane gav karakterar ut frå både lukt, utsjånad og sjølvsagt det aller viktigaste, smak.

Overraskande

At Lundal skulle bli kåra til det dårlegaste pinnekjøtt og Toma til beste, kom særers overraskande på alle.

Lundal sitt eldhusrøykte pinnekjøtt scorar stort sett alltid høgt når det skal testast, men i denne samanheng fall det totalt gjennom. Fargen var fin, kanskje den finaste, men det var og det. Testpanelet gav gjennomgåande dette kjøttet dårlegast karakter. Det var svært smaklaust og noko seigt. Kanskje var det vatna litt lenge, men det skulle likevel ikkje føra til den totale mangelen på smak.

Den store overraskinga var Toma Mat sitt pinnekjøtt, som er å få kjøpa på Rema. Dette kjøttet

var ikkje røykt, men fekk mykje ros.

Kommentarar som mørt, passe salt, fin farge og god konsistens var gjennomgangstone. Toma sitt kjøtt fekk desidert flest poeng, og ingen gav under fire i karakter. Nokre i panelet meinte kjøttet kanskje var noko salt, men likevel av særers høg klasse.

Evanger

Ein god nummer to vart Evanger sitt eldhusrøykte pinnekjøtt. Dei som likte dette minst, meinte det var litt seigt og kanskje noko salt. Men på det jamne fekk dette bra karakter, både på utsjånad og smak.

Nordfjord sitt pinnekjøtt fekk og jamnt over grei karakter. Særers passande for barn var det fleire som meinte. Det var møyrt, men

kanskje litt lite salt, dessutan var det grått på farge.

Gilde sitt pinnekjøtt kom heller dårleg ut. Ein i panelet meinte dette var særers godt og sa NAM. Utanom det fekk kjøttet kritikk for å vera for seigt.

Stappe

Når det gjeld kålrabistappene fekk dei generelt god kritikk. Alle var gode og fekk ros frå testpanelet. Det må vera både smør og fløyte i stappa til jul for at den skal vera god.

Sjølvsagt om kvaliteten var høg var det ein type som skilde seg ut, det var den einaste med litt gulrot. Oppskrifta kom frå Terje Nes.

Tomas Bruvik
tomas@kvinnheringen.no



BEST: Toma sitt pinnekjøtt var det beste.





– Må ha tre ferjer til Årsnes opnar

– Frå 1. mai neste år og fram til det nye ferjestøet på Årsnes opnar, må vi ha tre ferjer i sambandet Løfallstrand- Varaldsøy-Gjermondshamn.

Det slår Bente Bondhus (Sp) fast. Ho meiner det vil vera galskap berre å ha to ferjer i dette sambandet første delen av sommaren, slik det er lagt opp til i framlegget til ferjedisponeringsplan for 2010, ein plan som i desse dagar er oppe til politisk handsaming i fylket.

– I planen er det rett nok oppført tre ferjer i dette sambandet, «Kvinnherad», «Rosendal» og «Høgsfjord». Men i fylgje tabellane er det berre «Kvinnherad» og «Rosendal» som skal gå mellom Løfallstrand-Varaldsøy og Gjermondshamn i perioden fram til ferjestøet på Årsnes opnar kring felleseferietid. Når så Årsnes opnar skal «Rosendal» bytast ut med den mykje større «Høgsfjord».

Då saka var føre i fylket sitt

samferdsleutval i førre veke, viste det seg at dei fleste i utvalet, ut frå det dei hadde sett i tabellane, trudde at det skulle gå tre ferjer frå 1. mai. Eg påviste at det ikkje var rett, at det derimot berre var to ferjer som skulle gå frå 1. mai, og sette på vegne av Sp, Ap, SV og V fram eit framlegg til eit nytt punkt, der det heiter at frå 1. mai 2010 og fram til ferjestøet på Årsnes opnar, skal sambandet trafikkerast med tre ferjer, eit framlegg som samferdsleutvalet samrøystes gjekk inn for. Det vil sjølvsagt kosta pengar. Men i budsjettet for neste år er det sett av nokre millionar disponible til samferdsleformål, og for å dekkja ekstrakostnaden med den tredje ferja, får vi ta av desse midlane, seier Bente Bondhus, som vil jobba aktivt for at også fylkesutvalet i møte 16. desember skal slutta seg til punktet om tre ferjer.

Etter framlegg frå Bente Bondhus og dei same fire partia, innstiller og samferdsleutvalet på at fylkesutvalet ser det som særns naudsynt å starta arbeidet med fornying av ferjemateriellet i Hordaland.

Kjartan Wang Olsen
kjartan@kvinningeringen.no

Nei til auka lakseoppdrett

Fylkesmannen går i mot framlegget frå fiskeri- og kystdepartementet om fem prosent utviding av produksjonsløyva i oppdrettsnæringa.

Problema med rømt laks og lakselus frå fiskeoppdrett er så store at dei fleste laksestammene i fylket er truga. Ein ytterlegare auke i produksjonskapasiteten vil gjera stoda enda meir kritisk, seier fylkesmannen.

Han meiner at det ikkje er kapasitet til ein auke av lakseoppdrettsnæringa nokon stad i Hordaland.

– Det er vedteke at fiskeoppdrettsnæringa i Noreg skal vere berekraftig. Med dei store skadene som lakselus har gjort på lakse- og sjøaurestammene i Hordaland dei seinare åra, og med dei store mengdene med rømt laks, er det langt frå at næringa driv miljømessig forsvarleg. Ein ytterlegare auke vil gjera arbeidet med å få næringa berekraftig enda vanskelegare, seier fylkesmannen.