

NYHETER

Leter etter silda: Ringnotflåten strever med å finne silda i nord. Silda kommer ikke opp i overflaten, og dermed meldes det om en meget rolig helg på innmeldingsfronten hos Norges sildesalgslag.

Edel vare «født» i Herøy

COGNAC

Folk på Herøy går for kvalitet, også når de setter sammen egen cognac. Til og med ordføreren hadde en finger med i spillet når «Fosnavaag Cuvée Spéciale» ble født.

Fridgeir Walderhaug
Fosnavåg

– Det er Otto Sande som er drivkrafta bak kommunens egen cognac, men det er riktig at jeg har deltatt i testpanelet for å komme fram til det endelige resultatet, om du vil kalle det et testpanel da, sier ordfører Arnulf Goksøyr til Fiskeribladet Fiskaren.

Edruelig ordfører

– Så cognac er en grei drikk synes du?

– Mer enn grei. Jo, jeg liker godt cognac, bekrefter ordføreren som til tross for sin deltakelse fortsatt har en edruelig hånd på det politiske rattet i kommunen.

– Og så har jeg deltatt med å forfatte teksten sammen med forfatter Harald Thorseth. Å få med Fosnavåg si historie som fiskevær helt tilbake til 17-hundretallet og fram til i dag var ikke bare enkelt å få plass til på en liten etikett, men vi fikk med det mest vesentlige, legger Goksøyr til.

» Å få med Fosnavåg si historie som fiskevær helt tilbake til 17-hundretallet og fram til i dag var ikke bare enkelt å få plass til på en liten etikett, men vi fikk med det mest vesentlige.

Arnulf Goksøyr, ordfører i Herøy

FAKTA: COGNAC

■ Cognac er en type druebrennevin som lagres på eikefat.

■ Cognac er oppkalt etter byen Cognac i Frankrike, og i henhold til regelverket må den være produsert i regionen som ligger rundt byen.

■ I 2006 ble det eksportert 152 millioner flasker av den edle drikk fra Frankrike. Kun 6,9 prosent av cognacen selges på det franske markedet.

■ Det finnes 5 891 vingårder som produserer vin for konjakkproduksjon.

Kilde: Wikipedia

Rund og fin

Rund og fin etter 25 år på franske eikefat. Rik og elegant med aroma av tørkede frukter, valnøtter, krydder og vanilje. Kompleks og rund med lang ettersmak. Neida, det er ikke Fiskeribladet Fiskaren som har kommet fram til denne beskrivelsen i en testrunde av de edle varene som «Fosnavaag Cuvée Spéciale» er blitt.

Tvert imot er det dette ildsjel Otto Sande har hatt i tankene når han ville komme fram til det endelige resultatet. Faren Arne mener sønnen har lyktes.

– Ja, det vil jeg si. Selv synes jeg cognac kan bli litt spiss, det er ikke «Fosnavaag Cuvée Spéciale». Kunstneren Arild Urkegjærde har laget en flott etikett med «Fiskerkona» som ser ut mot Runde.

Lang prosess

– Det har vært en lang prosess å komme fram til resultatet har vi forstått?

– Ja, Otto har planlagt dette i flere år før selve arbeidet ble satt i gang. Han har ved siden av å lede restauranten Fosnavåg Brygge holdt på med dette prosjektet, nå har han tatt en kort velfortjent ferie, sier pappa Arne som kan bekrefte at de tre hundre første flaskene forsvant fra Vinmonopolets hyller som dugget for solen.

– De raste ut på få dager. Til og med samlere har jaktet på flasken som leveres i egen gavepakning.



COGNAC: «Fosnavaag Cuvée Spéciale»: Arne Sande holder stolt fram cognacen hans sønn har sørget for, med hjelp fra blant annet ordfører Arnulf Goksøyr (th). FOTO: FRIDGEIR WALDERHAUG

– Men det kommer vel mer?

– Jo, i midten av måneden kommer 1.200 nye flasker, alle nummererte. Jeg vet at flere firmaer her ute i Herøy allerede har bestilt mange flasker for å gi ut som gave. Prisen på

rundt 500 kroner flasken er også overkommelig, mener Arne Sande.

– Men Herøy er en kyst- og fiskerikommune. Passer den som café avec etter et godt fiskemåltid da?

– Jo, den gjør vel det. Spesielt om det er en fisketype som har mye smak, mener ordfører Goksøyr.

redaksjonen@fbfi.no
Telefon: 55 21 33 00

«Årets Sjømatkokk» ble kåret i Bergen

– For meg er det veldig stort å vinne denne konkurransen, sier Øystein Vallestad Næss (31) som til daglig jobber som kokk ved Jakob's Bar og Kjøkken i Bergen.

Med utgangspunkt i råvarer som lysing, kveite og tørrfisk laget han tre retter som førte han helt til topps i den prestisjefylte konkurransen. Hver enkelt rett ble presentert en fa-

gjury for bedømmelse. På andre og tredje plass kom henholdsvis Kent Medhus fra Augusta Arnesen i Oslo, og Siri Janson Berg fra Gamla Verket i Stavanger.

Konkurransen var krevende med uventede råvarer. Den ble arrangert etter «mystery basket-prinsippet» der deltakerne ikke skal sende inn menyer på forhånd. Dette stiller ekstra

store krav til utøverne, heter det i en pressemelding fra Norsk Sjømatsenter.

– Det er spennende å ikke kjenne råvarene på forhånd, da stiller alle likt i konkurransen. I en konkurranse der råvarene er kjent, kan vi trene på forhånd. I en «mystery basket»-konkurranse har vi ikke den muligheten, sier Vallestad Næss. Vallestad Næss er vant

til å jobbe mye med lysing og kveite, men er mer uvant med tørrfisk som råvare.

Den nasjonale kokkekonkurransen «Årets Sjømatkokk» arrangeres av Norsk Sjømatsenter i samarbeid med Bergen Kokkenes Mesterlaug og Norges Kokkemestres Landsforening og ble avviklet under Bergen Matfestival på Bryggen i Bergen lørdag 13. september.



VINNER: Øystein Vallestad Næss.