

Lokalavisa for Nord-Troms

Framtid i Nord

LØRDAG 7. OKTOBER 2006 • NR. 117 • ÅRGANG 19 • LØSSALG KR. 13,- (utenfor Troms: kr. 15,-)



Hugo Åre
sommer

Kongelig godkjennning



I går presis klokken 1400 forandret livet til Jarle og Mari Kiil fra Spåkenes i Nordreisa seg dramatisk. Ledelsen for Kongelig Norsk Lutfisklag avdeling Nordreisa klassifiserte nemlig lutfisken deres som forsteklasses, og det med stjerne.

Side 7

Stat
En
per

Mø
An
på

Dol
der
ma
pla
Ski



EN STOR DAG PÅ SPÅKENES: Øyeblikket Jarle Kiil og kona Mari har ventet på så lenge. Representanter for Norsk Kongelig Lutfiskslag avdeling Nordreisa smakte i går på lutfisken deres. Fisken ble både godkjent og spist opp. Fra venstre: Consul Hermod Larsen, viseconsul Inger Birkelund, Seremonimester Odd Erik Hansen, spent produsent Jarle Kiil, og spent produsent Mari Kiil. (FOT: Inge Bjørn Hansen)

Førsteklasses og det med stjerne

INGE BJØRN HANSEN

STORSLETT: Mmmmm. Dette var førsteklasses lutfisk. Førsteklasses med stjerne!

Med disse vel funderte ordene og fortreffelig måte stod for denne godkjennelsen var ingen ringere enn hele toppsjiktet i Norsk Kongelig Lutfiskslag avdeling Nordreisa.



RASKA PÅ: -Skal du ikke slippe andre til fatet, ser det ut som om Seremonimester Odd Erik Hansen og viseconsul Inger Birkelund tenker mens de venter på at consul Hermod Larsen skal bli ferdig med å forsyne seg. (FOTO: Inge Bjørn Hansen)

Nærmere bestemt selveste seremonimester Odd Erik Hansen, consul Hermod Larsen og viseconsul Inger Birkelund. De troppet i går opp i full mundur og med alvorstyngede blikk på gården til familien Kiil i går ettermiddag. Da de forlot var det med et smil om munnen, fleskefett på haka og stappfull mage. De hadde spist slik det sømmer seg representanter for Norsk Kongelig Lutfiskslag. Med andre ord, de hadde rensket serveringsfatene.

Kresne smakere

Det er ikke lett å bli bæret med tittelen førsteklasses produsent av lutfisk. Jarle Kiil forteller at han i flere år har produsert denne skjelvende særnorske retten. Produktet har vært så bra at etterspørselen etter hvert har tatt seg stort opp. I fjor leverte han 700 kilo av sorten. I år regner han med å levere over et tonn.

-Vi har nok ant at lutfisken vi lager er av den gode sorten. Det gjenstod bare å få dette

bekreftet av noen som virkelig er forståelsepåere. Litt nervøs var vi nok i dag når de kongelige kom, men nå er det bare glede i våre hjerter. Det er jo kjempegreier å få denne klassifiseringen. Det viser jo at vi har gjort noe rett i prosessen med å få fersk torsk tryllet om til lutfisk av første klasse, sier en fornøyd Jarle Kiil. Jarles kone Mari klarte heller ikke å skjule at hun var fornøyd med at de selebre gjester likte fisken hun hadde kokkelt og lagt på fat smakte så godt at det ikke var ei beinflis igjen da spesialistene var ferdige med bedømmingen.

God råvare

At lutfisken fra Kiil-gården på Spåkenes blir så god tilskriver produsentene god råvare. Fisken de bruker henter de for det meste fra Breivikbotn på Sørøya i Finnmark. At de er så konkrete på hvor de henter råvaren mener de også borger for kvalitet. Consul Hermod Larsen sa det slik at på den måten har man kontroll

med fisken fra den trekkes opp av havet, til den ligger på tallerkenen som ferdig vare. Med det risikerer man ikke å få en råvare som har vært ute for alskens ulumskheter.

22. november avholdes årets lutfiskaften. Åsted for gildet blir i år som i fjor BIOS på Stor-slett.

FOREBYGG

Vinterdepresjon med

- Sanolux helselampe
- Bioform urtemedisin



REISA
MAGNETTERAPI

Eva Gamst
Telefon 412 73 680