

komlefest



og mæle. Nokre sekund.»

Festsuppa frå Sletteskog

Bergitte Sletteskog har valt ut ein annan festmeny frå Tysnes til boka: Kjøtsuppe med eggebollar, lammekjøt og grønsaker i lauksaus og russedessert og vaniljesaus til dessert. Heimelaga saft høyrer med til menyen.

Forfattaren har intervjuat både Bergitte og Ruth. Ruth er med når festmåltidet skal lagast, til ære for bokskrivaren.

– Denne retten var den gamle vertskapsmaten på Tysnes før dei byrja å laga steik, fortel Bergitte.

Bergitte deler også andre

oppskrifter med boklesarane, som kringler og krotakaker.

Frå åtte kommunar

Levande tradisjonsmat omtalar rettar frå alle dei åtte kommunane i Sunnhordlandsregionen. Det er Sunnhordland Museum som har teke initiativ til boka i lag med Otto Ersland i Kapabel forlag. Boka er årets utgåve av den gamle travaren «Sunnhordland Årbok».

Dei som abonnerer på Sunnhordland Årbok, får boka tilsendt i posten.

I «Levande tradisjonsmat - smaken av Sunnhordland» kan ein lesa om både festmat

og kvardagsmat. Om fiskerettar og kjøttrettar, om safting og sylting og om godt, gammalt bakverk. Potatkaker og nordlandskaker, lappar og mjølkebaker. Det er slikt som smelter på tunga hos mang matelskar.

– Gode matminne er ei glede som du kan ta med deg same kvar du fer, men som du også kan skapa på nytt, så ofte du vil – om du veit korleis du skal laga mat og har råvarene du treng, skriv Eikremsvik i avslutningsordet.

OLE SKATEN
ole@tysnesbladet.no



Julestemning til lave priser

Fersk ribbe

Farmen, krydret,
pr.kg

3990



Skinkestek

Gilde, surret,
u/ben, m/svor, pr. kg

4990



Pizza originale cappriciosa 2-pk

Stabburet, 600 g, 56,50/kg

3390



Coca-cola 6-pk

6 x 1,5 liter,
6,66/liter, + pant

5990



Appelsiner

Pr. kg

990

Rimi