

Mat og friluftsliv

Tørrfisk og kjærlighet

Late sommerdager, stille kvelder. Havblikk og rusletur i skjærgården. De sier nordmannen er født med ski på beina, men det er selvsagt bare tull.

Riktignok er det noen innerst i de innerste dalene som er det, men alle vi som er oppvokst langs den fine kyststripen vår kom til verden i en jolle med fiskestang i neven og tollekniv mellom tennene. Klar til å høste fra havet.

Og det er ikke bare vi tobeininger som kan nytte godt av dette, også våre beste venner sikler i spent forventning over hva som kan komme opp fra dypet.

Herren her i huset er en stor tilhenger av fiskemat. Med visse unntak selvsagt. Kokt fisk kan vi bare kaste i komposten, men stekt fisk, bacalao og selvsagt fiskeverdens fjelltopp: Tørrfisk, går ned på høykant.

Spesielt når den er hjemmelaget.

Så dra med hund, venner, familie og svigerfamilie ut på fisketur.

Det er dags å gjøre hunden til laks.

For å komponere denne delikatessen følger her en enkel oppskrift:

Finn frem fiskesaker som man trenger for den aktuelle utflukt. Mat og drikke til to og firbeinte. Sleng så alt sammen i kløven til ulvehunden, og dra avsted til egnet sted.

Slå dere ned på et skjær eller lignende og nyt dagen. La hund og andre løpe løs og kose seg og begynn å fiske.

Her er det bare å ta opp det som kommer. Med få unntak egner alt seg som tørrfisk for hund, det er kun fete fiskesorter som makrell og sild som er vanskelige å tørke. Og småtorsk setter vi

ut igjen for at de skal komme tilbake når de er blitt stor.

Ellers tar man alt fra dasspale til lyr, sei, brosmme, torsk, ja, alt som spreller.

Om en skulle føle behovet kan man jo også fiske litt til menneskene.

Når man er ferdig med dagen og fisken ligger i hauger er det moroa begynner.

Nå skal vi lage tørrfisk!

Bla om og finn ut hvordan og hvorfor...

” Småtorsk setter vi ut igjen for at de skal komme tilbake når de er blitt stor.



Sløy og tørk!

Først sløyer du fisken på vanlig vis, men for enkelthets skyld, lar vi hodet være på.

Det er veldig greit å holde i når vi skjærer ut filetene som skal bli ulvehundsnope.

Skjær ned til ryggraden under hodet, og la kniven følge denne ned mot sporen som om det var en vanlig filét, men la noen centimeter være igjen så den henger fast i sporen.

Snu fisken og gjør det samme på andre siden. Når du er like langt nede som forrige filét har du to filéter og en rygg som henger sammen.

Kutt ryggen der hvor filetene henger i sporen, så har du bare to fileter og ingen fiskeslo eller rygg igjen. Kast overskuddsfisk til måsene. Gjenta hele prosessen med alle de hundre fiskene dere har fisket.

Bær så hele stasen hjem til egnet tørkested. Et åpent loft, garagen eller annet luftig sted er bra. Hovedsaken er at det er tørt, men både sol, vind og frost går greit. Alle tre metoder gjør fisken tørr, så årstiden er ikke så nøye.

Om du er bekymret for fluer kan du lage et flueskap. Men det er ikke nødvendig for hunden sin del. Der går alt ned og kommer ut i andre enden.

Så er det bare å vente til fisken er tørr. Det merker man når man knakker på den med knokene. Det kommer en ganske tørr bankelyd. Hvor lang tid det tar, avhenger av temperatur, vind og selvfølgelig størrelsen på fisken.

Om du er usikker, så la den henge en uke til eller hvor lenge du vil. Å tørke fisk er å konservere den for lagring.

Myter og fakta.

Myte: Hunden får dårlig ånde av tørrfisk.

Fakta: Absolutt! Men hunden klager ikke når du har spist hvitløkskebab på vei hjem fra byn vel?

Myte: De får fiskebein i halsen.

Fakta: Fiskebeina er helt sprø etter tørkeprosessen, så de er helt ufarlige. De frysetørkede fiskene du kjøper har ennå ryggraden i seg, og den har jo vi til og med tatt ut.

Myte: Hunden blir dårlig i magen av tørrfisk.

Fakta: Alt med måte! Du blir også dårlig i magen av en hel bløtekake!

Myte: De prumper så mye av det.

Fakta: Det gjør de uansett!

Myte: Siden vi ikke bruker salt legger fluer egg på fisken.

Fakta: Det kan skje. Men det tar magesyren til hunden seg av. Ekstra proteiner kalte man det i gamle dager.

” Hunden klager ikke når du har spist hvitløkskebab på vei hjem fra by'n vel?

Trygg tørking

Det er en fordel å henge fisken utenfor hundenes rekkevidde. Som ulvehundeier involverer det ofte både akrobatikk, låste dører og stige. Men hva gjør man ikke for sine små? For oss som bor i kyststrøk kan det også være lurt å huske på

kråkene, måsene, ravnene, og den verste røveren av dem alle; minken! Det er ikke få tørrfisk de tølperne har stukket av med, og da er eneste trøsten at de jo må spise de og. Beste våpenet mot slike gjester er forresten vakthund... Noen som tar jobben?

Tekst og bilder: Morten Wenæs og Irene Adolfsen



KJEKT Å HA: Kløv til fiskeutstyr, mat og drikke....og tålmodighet i tørkeperioden...