



Tørrfisksommer i Nord skal løfte frem tørrfisk ved hjelp av fristende oppskrifter. Foto: Mats Dreyer

22-07-2020 13:22 CEST

Verdensmester skal gi tørrfisken et løft

I 2017 ble Øyvind Bøe Dalelv verdensmester i tapas med en tørrfiskrett. Under arrangementet Tørrfisksommer i Nord frister han med helt nye oppskrifter. Målet er å få enda flere til å oppdage tørrfisken.

Tørrfisksommer i Nord skal løfte frem både tørrfisk og boknafisk ved hjelp av fristende oppskrifter og historier på nett og i sosiale medier. I år er det tredje gang at Halvors Tradisjonsfisk i Tromsø gjennomfører arrangementet, og med på laget har de fått Norges sjømatråd og Norges Råfisklag.

- Tørrfisksommer i Nord er veldig viktig for tørrfisken. Da arrangementet startet i 2018, var det mange kjøkkensjefer i Nord-Norge som valgte å tilby tørrfisk for første gang. To år senere er det fortsatt på menyen hos de samme restaurantene, så produktet har fått en sterk posisjon på kort tid. I tillegg får vi tilbakemelding om at mange lager ulike retter med tørrfisk hjemme, sier Ingrid Kristine Hansen i Halvors Tradisjonsfisk.

Sommerlige oppskrifter

For kokk og kjøkkensjef Øyvind Bø Dalelv betyr tørrfisk ekstra mye. Under VM i tapas i Valladolid i Spania i 2017 ble dommerne så imponert over tørrfiskretten hans at de kåret ham til verdensmester. Denne sommeren har Dalelv utviklet nye, enkle og sommerlige tørrfiskoppskrifter som han håper vil slå an både ute på grillen og på kjøkkenet.



Øyvind Bø Dalelv er verdensmester i tapas. Foto: Mats Dreyer

- Jeg håper at oppskriftene mine kan være til litt inspirasjon for å utvikle noe eget og samtidig utfordre fisken med nye smaskombinasjoner. Når jeg komponerer retter med tørrfisk, tenker jeg alltid på ulike variasjoner og bruken av fisken. Det skal være ungt, friskt og føles godt å spise tilbehøret.

til fisken, og da gjelder det å velge kombinasjoner som går godt sammen. Det kan være klassiske smaker med en liten ny vri eller bare en sprø topping, sier Øyvind Bøe Dalelv, som til daglig er kjøkkensjef på restaurant Michaels i Oslo.

Perfekt sommermat

Sommeren er en ekstra fin tid å feire tørrfisken. Det er nå fiskehjellene tømmes, og klargjøringen for en ny sesong starter. I tillegg egner den seg ekstra godt som sommermat, ifølge Dalelv.

- Tørrfisk tåler ulike metoder for varmebehandling, både i pannen og på grillen. Bruk gjerne litt høy varme, god olivenolje, salt og sitron. Da er mye gjort. Fordi tørrfisken kommer ferdig utvannet, er alt klart til bruk. Det er bare å stykke opp og sette i gang med matlagingen, sier Øyvind Bøe Dalelv.

Historisk viktig vare

Tørrfisk har hatt stor historisk betydning for utviklingen av Norge. Det gjør den ekstra spesiell for Sjømatrådet.

- Tørrfisk er Norges eldste eksportvare og et unikt produkt som både vanlige forbrukere og gourmetrestauranter har lagt sin elsk på. Vi ønsker jo selvsagt at enda flere skal få opp øynene for hvor spennende tørrfisk er og hvor mange retter du kan lage med denne råvaren. Vi kommer derfor til å legge ut alle tørrfiskoppskriftene til Øyvind Bøe Dalelv på vår nettside 3iuka.no, sier prosjektleder Solrun V. Liljedal i Norges sjømatråd.

Unik smak

Det meste av tørrfiskproduksjonen er knyttet til vinterens store skreifiske i Lofoten, så også for Råfisklaget er Tørrfisksommer i Nord et godt bidrag for å gi næringen et løft.

- Siden i vinter har det hengt førsteklasses fisk fra den norske kystflåten til tørk i perfekte nordnorske forhold med friskt vær og saltstenkt vind. Tørrfisken har dermed fått sin helt unike smak, videreforedlet under oppsyn av dyktige og kvalitetsbevisste produsenter. Råfisklaget er glad for å være med på laget i et positivt initiativ for å få flere til å spise tørrfisk, spesielt i en tid der det er ekstra utfordrende for både sjømatprodusenter og restauranter i nord. Vi oppfordrer alle til å nyte fantastiske retter av denne helt spesielle delikatessen på restauranter i hele Nord-Norge eller hjemme på eget kjøkken, sier avdelingsdirektør for omsetning i Norges Råfisklag, Charles A. Aas.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling,

beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Dag Sørli

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

ds@seafood.no

+47 970 16 311