

Torskemiddag á lá min bestefar Jens Eliassen tilberedt slik min mor Astrid Jensen gjorde det:

Når Jens Eliassen kom til land i sin robåt, sløyde han torsken, flekte denne, og la fisken i stampen med ferdig saltlake som alltid stod i naustet. Fisken måtte nå ligge i saltlaken til den dagen den skulle spises. Husk at vi ikke hadde strøm og dermed ikke fryseboks.



Lå fisken lenge i saltlaken, var det behov for å vanne denne for at noe av saltet skulle trekke ut av fisken.

Fisken ble skåret opp, tilberedt og servert slik:

- Torsken ble kokt opp
- Kokte poteter
- Kokte gulrøtter og kålrabi og da helst i hvitsaus
- Flesk/baconbiter ble stekt på pannen sammen med løk og gjerne i noe smørfett
- Drikke til maten var vatn

Et herlig måltid som alltid var velsmakende.

28.12.11/Jens Berglund