

e-post: [redaksjonen@avisa-valdres.no](mailto:redaksjonen@avisa-valdres.no)Sett noe? Hørt Noe? Tips oss! Tlf: 61 36 42 00, e-post: [redaksjonen@avisa-valdres.no](mailto:redaksjonen@avisa-valdres.no)

# BYGDEPULS

## DAGENS HISTORIE

En Oslo-dame ville bestille et oljemaleri av seg selv:  
– Kan du male meg naken?, ville hun vite.  
– Ja, sa kunstneren, – hvis du absolutt må, men kan jeg beholde sokkene mine, for det er råkaldt på golva her.  
AP

## TEIKNES- KLUBBEN



STELLA: Bergljot Oldre fra Ryfoss har tegnet denne tegninga til oss. Bergljot er sju år.

## VALDRES- MAL

Ein senabrisk – ein som er fysisk sterk og uthaldande.

J.W. Skui.

# Har produktet – søker produsent

Vi er sjølve midt i 60-åra og ynskjer å flytte heim til Valdres for å utvikle matvarer med tanke på lokal industri. Men andre må ta seg av produksjonen.

Dette seier Anna Ragnhild (63) og Erik Berge (66) – forretningsfolka som har utvikla den nye prosessen bak fløyelsfisken. Tilsvarende idéar på kjøt er under utvikling.

Erik er oppvaksten i Røn, Anna Ragnhild i Vang. Begge reiste ut i unge år, og er no i ferd med å flytte til garden Sørre Bø i Vang hovudsokn – for å bli matutviklarar på heiltid.

### Gründerar

Anna Ragnhild og Erik Berge er gründerar av legning. Ho er lærarutdanna – han kallar seg autodidakt altmoglegmann. Dei to har ei variert yrkeskarriere bak seg frå underhaldningsbransjen, dei har eigd fire restaurantar, har grafiske bedrifter, eig Forum Forlag (Anna Ragnhild har skrive bok) og dei eig nettgalleriet Norsk kunst. Tidlegare har dei selt fleire bedrifter, men har framleis seks aksjeselskap i Oslo-området – pluss «Fjell & Fjord Mat AS» som vart stifta i 2004.

### Til Røn

Sidan paret er på tur å flytte heim att til Valdres, vart produktutviklinga i Fjell & Fjord Mat lagt til lokalet som Are Berg eig i Røn. Der er det no full maskinpark både for foredling av fisk og kjøt. Men skal det bli produksjon, må dette truleg delast i to skilde lokale.

Anna Ragnhild og Erik Berge fortel at utviklinga av den nye prosessen bak fløyelsfisken har pågått over fleire år – saman med ein annan bror av Erik, Harald Berge, i Spania.

Det er han som har kome på ideen om å bruke både sukker og vakuum. Dette er vidareutvikla av Anna Ragnhild og Erik.

### Lokalpatriotar

– Kvar tek de ideane frå?  
– Handel og vandelligg i blodet vårt. Vi er begge frå gard, og har stor interesse for mat. Og så er vi nysgjerrige. Norge har no stor produksjon av oppdrettslaks og -aure, men det aller meste av denne fisken går desverre «rund» ut av landet – til foredling i utlandet. Vi synest det er viktig at Norge kan vera meir enn berre råstoffleverandør. Difor synest vi det er moro å eksperimentere og utvikle.

– Det er her i dalen vi har røtene våre, og når vi sit i kø på Drammensvegen ut av Oslo – pustar vi letta ut fordi vi veit vi er på veg mot «paradiset»..., seier Erik.

### Fisk og sukker

Dersom det blir lokal industri av fløyelsfisken, vil det bli tale om å foredle norsk oppdrettslaks frå havet. All lokal oppdrettsaure går med i rakfiskproduksjonen.

Dei kjøper difor ferdig filetert aure og laks, som dei startar behandling på i rå tilstand. Prosessen dei har utvikla har dei sjølve kalla biofrica – fordi det er ein biologisk prosess, og at det skjer tre «gode» ting i løpet av dei fire dagane fisken blir sukkerbehandla: Anna Ragnhild seier fisken blir reinare, fargen blir sterkare og haldbarheita blir kraftig forbetra.

Alle detaljar vil ikkje Berge-



FLØYELSFISK: Anna Ragnhild og Erik Berge med ein bit fløyelsfisken framfor seg.

paret røpe. Men dei seier det einaste dei tilfører er fire-fem sukkerstoff i ei spesiell blanding, pluss litt salt som ein smaksfesterkar. Men dei kan gjennomføre prosessen også utan salt.

### Avrenning

Sukkerstoffa fører til at det startar ei avrenning frå fisken – hovudsakleg vatn og feitt, men

også ein del andre stoff. I løpet av dei fire døgnia i sukker lettvar fisken mellom fem og ti prosent. Avrenningsveska er raud-orasje og oljeaktig. Dei hevdar proteina ikkje går tapt, og at det etter tre dagar startar ein fermenteringsprosess (raking) i fisken.

Etterpå er det rett inn i vakuum, og fisken blir liggjande i 10-14 dagar på kjølerom. Så er

## Etterlyser yngre krefter

– Vi har eit nytt og opphavsrettsleg beskytta produkt som vi har tru på, men sjølve er vi for gamle til å setja i gang ei stor bedrift. Så er det yngre krefter her i Valdres som vil gå i gang, kan vi anten selja heile patentet, eller rettane til lisensproduksjon, seier Erik Berge.

– Førebels har vi ikkje teke kontakt med nokon, men vi er på jakt etter interesserte. Sjølve er vi for gamle til å starte nokon stor produksjon, og vi har heller lyst til berre å drive med produktutvikling. Så finst det nokon kvikke ungdomar som vil satse, og som har ein viss kapital i ryggen, kan dette bli «mat» for fleire, seier Erik Berge.

fløyelsfisken ferdig til å bli eten. Men han kan også liggje i fleire månader, og bli meir fermentert. Då blir han kraftigare i smaken. Når dei behandlar torsk på denne måten, seier dei smaken minner om kamskjell og hummar.  
– Prosessen for fisk er ferdig utvikla, medan vi no arbeider vidare med det same opplegget for kjøt, fortel Erik Berge.

### Patent

Fjell & Fjord Mat har fått patent på bitrica-prosessen i ei rekkje land: Canada, USA, heile EU, Russland, Japan, Kina, Australia og Norge. Erik Berge seier det har vore ein kostbar og tidkrevjande prosess. Mellom fem og ti millionar kroner er brukt på utviklinga til no.

Dei har måtte bevise at dette er

## Serrano skiftar namn

Fjell & Fjord Mat har ei tid vore ute på marknaden med speke-kjøtsnacks av storle som dei marknadsfører som «Serrano snacks» – eit namn dei har fått temmeleg mykje «pepar» for.

– Etter råd frå Åge Hovengen omdøypar vi no dette konseptet til «Fjellgjøtt», som vil innehalde kjøt både av elg, rein, gris og storfe. Men vi kjem til å bruke Serrano-namnet på eit svineprodukt vi skal ut på den europeiske marknaden med. Serrano betyr berg, smiler Berge, og fortel at han har fått merkevarerbeskytta «Serrano-snacks»-namnet i heile Europa.

## – Fløyelsfisken er grav-raka!

– Dette er særst spanande – eg har aldri tidlegare høyrd om ein tilsvarande prosess for behandling av fisk.

Slik er kommentaren til etnolog, kjemikar og historikar Astri Riddervold (80), til den nyutvikla fløyelsfisken frå Fjell & Fjord Mat i Røn. Mange valdrisar kjemner Riddervold som ein matfagleg hauk med ei uutømmelig kjelde av kunnskap å ause av. «Valdres» forklarar henne kort om biotricaproessen til Berge, og då har ho følgjande å seia:

– Sukkerbehandlinga er ein graveprosess. Mjølkesyrebakteriane (lactobacillus plantarum) får rikeleg med mat frå sukkeret på fisken. Desse bakteriane produserer raud farge og eit sterkt bakteriedrepende stoff. Når ein i tillegg fjernar vatnet, dreg dette i rett lei. Som ein parallell kan eg nemne at vi importerer turka fisk frå Canada som snacks til Oslo-barane...

Riddervold seier at når prosessen går over i fermentering, konkluderer ho med at fisken blir grav-raka!

– Og eigentleg minner dette meg mykje om gammal-seien frå Nordland. Men der var det også mykje salt med i biletet. Elles har vi tradisjonar for å rake både sild, markell og laks langs kysten. Nei, dette høyrerst interessant ut, seier Astri Riddervold.



Helge Gudheim  
[helge.gudheim@avisa-valdres.no](mailto:helge.gudheim@avisa-valdres.no)  
61364263

TIL ETTERTANKE

Det glade hjerte lever lengst.  
William Shakespeare