

VI BARE SPØR

Kva betyr helse for deg?



Christina Olsrud (13), skuleelev, Ulnes
Å vera frisk og ikkje smitte andre, og å halde seg i form.



Torolf Kamrud (13), skuleelev, Ulnes.
Det er litt viktig, eg går iallfall på ski.



Inga Kristine Neste (68), pensjonist, Ulnes
Det betyr mykje at ein kan vera i aktivitet og halde kroppen i form.



Espen Sundheim (27), kokk, Ulnes
Matmessig er det greitt, men eg trenar for lite.

TOR WANG I MATTILSYNET OM FLØYELSFISK:

– Kan vera revolusjonerande

–Framstillingsmetode n for fløyelsfisk er heilt ny og kan vera revolusjonerande.

Dette seier seniorrådgjevar Tor Wang i Mattilsynet for Valdres. Han har fått fløyelsfisk fra Fjell & Fjord Mat til vurdering, noko som ikkje var så lett, fordi Wang ikkje visste kva han skulle vurdere produktet ut ifrå.

Biotrica

– Noko av problemstillinga med fløyelsfisk er at fyrste del av prosessen, med sukkeravrenning, er ukjent og eigentleg utan namn. Vi har ikkje visst kvar vi skulle plassere denne prosessen i systemet, seier Wang.

Anna Ragnhild og Erik Berge kallar sjølve prosessen for *biotrica*, fordi det er ein biologisk prosess som gjev tre resultat: reinsing, fargeforsterking og det aukar haldbarheita.

Tor Wang: – Del to av prosessen, når fisken blir lagt i vakuum, er meir kjent. Då er det proppfullt av mjølkesyrebakteriar til stades i fisken, og det skjer ein fermenteringsprosess.

– Ser du på dette som ein slags rakfisk, Tor Wang?

– Prosessen er veldig ulik, men produktet minner litt om rakfisk. Ein kan seia det er ein slektning til rakfisk. Både fløyelsfisk og rakfisk har det til felles at dei kan framstillast og etast utan å vera varmebehandla. Rakfisk har fermentering med ein gong, medan fløyelsfisk fyrst gjennomgår ei slags konservering og fermenterer etterpå.

Heilt nytt

– Denne måten å handtere fisk på – for ikkje å snakke om fermentering av kjøt – er heilt ny, og etter mitt syn særspanande. Denne framstillingsmåten kan vera revolusjonerande, utan at

eg veit det enno, seier Wang vidare.

– Vi ynskjer ikkje å «stikke kjeppar i hjula» – oppgåva til Mattilsynet er å sikre at maten er trygg. Det vil seia at bedrifta må utvikle, bevise og dokumentere at produktet er trygt, medan Mattilsynet skal vurdere og kontrollere det. Vi skal vera vaktbikje.

– Fløyelsfisk er no langt på veg ferdigdokumentert, og vi har godkjent ein prøveproduksjon. Skal fisken setjast i produksjon blir det neste å godkjenne produksjonslokalet og merking, fortel Tor Wang.

Han seier det nye produktet frå Valdres ikkje har vore til vurdering i Mattilsynet på sentralt hald, fordi slikt skal behandlast på distriktsnivå.

Helge Gudheim

helge.gudheim@avisa-valdres.no 61364263



KONTROLLØREN: – Denne måten å handtere fisk på er heil ny – og spanande, og kan vera revolusjonerande, seier seniorrådgjevar Tor Wang i Mattilsynet.

Gunnar Buene sel til Cubus

Varner-kjeda Cubus AS overtek i morgon Cubus-butikken på Fagernes. Gjennom selskapet G. Buene AS har Gunnar Buene drive butikken på franchisebasis.

– Etter 32 års virke har 62-åringen Buene i dag sin siste dag som klesforhandlar på Fagernes.

– No vil eg ha eit rolegare liv, seier han, og ønskjer ikkje at det gir grunn til avskjedsintervju i lokal-avisa.

Han kom frå Årdal og starta butikken Ø-senter i Kvitvællavegen i 1974, i lokalet som husar Hund og hest no. Ti år seinare ekspanderte Buene med dame- og herreavdeling i EGS-bygget i Gullmedvegen, mens barnekleda heldt fram i Kvitvællavegen. Samtidig vart han Cubus-forhandlar.

G. Buene AS fekk alt på eitt plan

då butikken flytta inn i Fagernes Kjøpesenter i 1993. Der har årsomsetninga kome opp i 12 millionar kroner. Dei fleste åra har overskotet vore over ein million kroner.

Resultatet i 2004 var 1,7 millionar kroner av ei omsetning på 12,4 millionar.

Varner-brørne starta i november 2004 Dressmann-butikk i etasjen rett over Cubus.

– Det har ikkje ført til mindre omsetning for Cubus-butikken, seier Buene.

Han forsikrar at alle tilsette utanom han vil halde fram – men i morgon med lønn frå Cubus AS.

Kjedekontoret arbeider med å tilsette ein dagleg leiar for avdelinga.

Egil Heggen

egil@avisa-valdres.no



I EIGEN REGI: Varner-selskapet Cubus AS overtek i morgon Cubus-butikken i Fagernes Kjøpesenter.

VALDRES

Skrautvålsvegen, postboks 54, 2901 Fagernes

Sentralbord **61 36 42 00**

Avishusets ekspedisjonstid:

Vanlige virkedager kl. 07.30-16.00 Lørdager stengt.

Telefaks redaksjonen: 61 36 42 51

E-post: redaksjonen@avisa-valdres.no

Telefaks annonse/abo.avdelingen 61 36 42 11

E-post: annonse@avisa-valdres.no

E-post: abo@avisa-valdres.no

Tipstelefon: 47 64 00 00

Telefon utenom kontortid:

Redaksjon/ekspedisjon 61 36 42 00

Vakttelefon redaksjon 47 64 00 00

Teknisk avdeling 61 36 42 29

Redaksjonen:

Galaen, Einar, vaktstjef 61 36 42 72 Privat: 61 34 13 34

Gudheim, Helge, journalist 61 36 42 63 Privat: 61 36 31 84

Heggen, Egil, journalist 61 36 42 76 Privat:

61 36 04 16

E-post: egil@avisa-valdres.no

Karsrud, Bjørn, journalist 61 36 42 61 Privat: 61 36 25 56

Moen, Torbjørn, redaktør 61 36 42 53 Privat: 61 34 37 23

Mære, Kjell, journalist 61 36 42 58 Privat: 61 36 33 77

Skogheim, Tor H., journalist 61 36 42 64 Privat: 61 34 05 11

Stensby, Morten, nyhetsleder 61 36 42 59 Privat: 61 36 37 67

Strande, Kåre, journalist 61 36 42 62 Privat: 61 36 17 51

Strande, Mona, journalist 61 36 42 60 Privat: 916 92522

Westgård, Magni, journalist 61 36 42 57 Privat: 61 34 42 85

Annonseavdelingen:

Esp, Robert, markedsstjef 61 36 42 15 privat: 61 12 19 19

Berntsen, Maj-Britt 61 36 42 16

Bolstad, Svein Ove, 61 36 42 14

Rønning, Terje 61 36 42 17

Trykkeri:

Glitten, Sigrun B. 61 36 42 93 Privat: 481 55013

Halvorsen, Helge 61 36 42 05 Privat: 61 36 16 68

E-post: einar@avisa-valdres.no

E-post: helge.gudheim@avisa-valdres.no

I EIGEN REGI: Varner-selskapet Cubus AS overtek i morgon Cubus-butikken i Fagernes Kjøpesenter.

E-post: bjoern@avisa-valdres.no

Mob: 918 51470

E-post: torbjorn@avisa-valdres.no

E-post: kjell@avisa-valdres.no

E-post: tor.harald@avisa-valdres.no

Mob: 918 51460

E-post: morten@avisa-valdres.no

E-post: sporten@avisa-valdres.no

E-post: mona@avisa-valdres.no

E-post: magni@avisa-valdres.no

E-post: robert@avisa-valdres.no

E-post: maj.britt@avisa-valdres.no

E-post: svein.ove@avisa-valdres.no

E-post: terje@avisa-valdres.no

E-post: sigrun.beathe@valdres-trykkeri.com

E-post: helge@valdres-trykkeri.com

Abonnementspriser

Pr. år kr. 1435,00

Pr. termin (4 mndr) kr. 545,00

Portotillegg til utlandet.

Bankgiro 2070.05.01818

Annonsepris pr. m.m.:

Alle priser er uten mva.

Annonse side kr. 7,35

Tekstside kr. 11,35

1. side kr. 18,50

3. side kr. 13,70

Siste side kr. 14,35

Tillegg for standard farge pr.m.m kr. 2,00

Avisa trykkes i offset og kan ta annonser

i svart + tre farger kr. 4,80

Annonsefrister:

Til tirsdagsavisa, torsdag kl. 14.00

Til torsdags-, fredags- og lørdagsavisa

kl. 14.00 tre dager før innrykk.

Rubrikkannonser seiest kl. 14.00 to dager før innrykk.

Gjennomsnittlig netto opplag 2004: **9.696**

Trykt i Valdres Trykkeri