

Se! Unger som taler i torsketunger



SLETT IKKE TUNGT: Tungetale kommer i mange varianter. Denne av det mer smakfulle slaget. Hanne og Emma (begge 8) er over middels interessert i fisk, og med torsketunger på tallerkenen, ja, da må det jo bli ablegøyer ut av det.

Alle foto: Kenneth A. Halvorsen



DET ER SERVERT: Markus Rushfelt serverer dagens middag til to spente jentunger. Servitøren kan fortelle at torsketungerretten er aldeles populær på spisestedet.

Vaskeekte finnmarksjenter har vært ute en vinternatt før. De leker og ler, og tar til seg fisk i alskens varianter. Og det som om det var smågodt.

matreise i nord

Kenneth A. Halvorsen
kh@finnmarken.no

Hanne Wandsvik og Emma Ballo. Begge åtte år. Skøyere og med på alt som er moro. De to takket derfor sporenstrekts ja til å ta en kulinarisk utfordring.

Matglade frøkrer

Det er en tirsdags ettermiddag for ikke lenge siden. Ettermiddagstrafikken gjennom Vadsøs hovedgata er på vikende front. Testpanelet, Emma og Hanne, er sprekkeferdige av forventning.

– Jeg er superglad i fiskekrateng. Og laks. Er det det vi skal få? I så fall blir jeg glad, altså, formidler Hanne.

Bestevennen Emma nikker. Enig så det holder.

– Men egg er ikke så gøy. Det er ikke det, vel, spør en brått småengstelig Emma.

De to venninnene er tredjeklassinger til høsten. Sommerferien er aldeles hjertelig tilstede i de to sjarmtrollenes liv. Mat er en viktig del av livet. Seint som tidlig.

– Veit du, vi pleier å få godterier på lørdager. Men det blir vel ikke det nå, vel, spør jentene. Mer eller mindre i kor.

Bomturer

Servitør Markus kommer glidende, balanserende med to stykk tallerkener. Det er torsketunger som venter vennligsinne på tallerkenen i denne stund. Før de får smake, må det gjettes.

– Det er fisk. Det er helt sikkert,

slår Hanne fast, i det tallerkenen hennes plasseres foran henne.

– Det ser i hvert fall ikke ut som laks. Laksen pleier jo å være rød, fortsetter Hanne.

– Jeg tror ikke det er torsk heller. Det ser liksom ikke sånn ut, sier Emma.

1-0 til Hanne der altså. For det er altså ikke laks. Det er tid for å la smaksløkene hjelpe til.

Sjokkavløringen

Synkront kjører duoen gaflene i hver sin bit fisk. En liten bit bites av, munnen lukkes hos dem begge, og jobben er i gang. Førsteintrykket er nå i alle fall sær lovende. Hanne sender ut fire ektefölte «namm». Emma høyrer med to, og avleverer seks ektefölte «namm».

– Så jenter, hva har vi her, foruten at det ser ut som dere liker det?



BLIKKET BEDRAR: Her kan det se ut til at unge frøken Emma Ballo ikke liker smaken av tunger. Det er feil. Åtteåringen syntes det smakte snadder.

– Hmm, kjempegodt. Dette må jeg få pappa til å lage hjemme, sva-



KOKER EN DRØM: Kokken Wilfred Isaksen har vært med å servere varangerske spesialiteter siden Pål matopplevelser ble etablert. Han er stolt av å jobbe et sted der den korteste maten står i fokus.



RØRER I GRYTA: Sjefen sjøl, Pål Dørmænen, trives aller best på kjøkkenet, selv om det nødvendigvis må bli noen timer på kontoret også. Pål er glad og opptatt av å servere mat bygget på førsteklases råvarer fra nærområdet.

Oppskrifter

Laksesuppe

En hel laks, så stor som den bør være
Kraft kokt på hode og bein
Gulrot
Kålrot
Purreløk
Litt selleriot
Laurbær
Salt og pepper
Fløte

Fiskekrafta jevnes med mel eller maisenna.

Grovraspede grønnsaker og finsnittet purre tilsettes suppen sammen med laksebiter. Smak til med salt og pepper. Ha i fløte før servering. Godt brød setter prikken over i'en.

Sprøstekte torsketunger

Torsketunger (mer enn du tror, dette er snaddermat)
Råkost
Remulade eller rømme
Hvetemel
Salt og pepper
Smør

Tungene vaskes, deretter tørkes de på papir. Paneres så i hvetemel tilsatt pepper og salt. Stek det hele i panne med godt med smør eller margarin. Snu tungene ofte, og bruk sterk varme.

Serveres sammen med gode poteter, råkost og remulade (eller rømme).

Påls multevaffel

Et godt måltid runder du av med en drøm av en dessert. Pål lager sine vaffler basert på Telemarksrøra, men her er det selvsagt rom for din egen drømmerøre.

Komponer desserten med vaffler, vaniljeis, multecouli, multer og sitronmelisse.

” Vi er faktisk det eneste spisestedet i mils omkrets som har et skilt utenfor som forteller på tre språk at du her får god, hjemmelaget mat i husmannskostens ånd.

Pål Dørmænen



Foto: To Typer/Herluf Nymo



Foto: To Typer/Herluf Nymo



Foto: To Typer/Herluf Nymo



STAMGJESTER: Disse arbeidskarene er innom hver eneste dag for å få servert middag. Og de liker det, anleggsgjengen fra Alta som er på langtidsoppgjør i Vadsø. Fra venstre og rundt ser du Marius Slauskis, Zydrunas Kanapinskas, Vaidas Venskus, Andreas Hansen og Raymond Andreassen.

– Dette er godt, ja rett og slett nydelig, slår Raymond Andreassen fast.

Han og kollegene er strålende fornøyd med maten de har fått servert i over en måned.

– Bra mat, hyggelig miljø og en fin variasjon i kosten. Dette kan vi leve godt med. Dette stedet er absolutt av de bedre i Finnmark, kvitterer Andres Hansen.

rer Emma, og vrir seg med det på snedig vis unna det egentlige spørsmålet.

– Er det sei? Kanskje det er sei, undrer Hanne.

Det tid for å avsløre fasit.

I det avisas utsendte forteller hva de spiser, blekner de to jentene øyeblikkelig. Gaffelen som var på vei inn i munnen til Hanne får kontant beskjed om å lande på tallerkenen igjen. J

entene var ikke helt forberedt på at det var tunger de nettopp hadde kost seg med.

Husmannskostens mann

Etter en sårt tiltrengt pause, fomler venninnene seg fram til konklusjonen.

– Jo da, det var jo godt. Og om du nå bare slutter å si hva vi spiser, så kan vi sikkert fortsette å spise, smiler de fiskegladene jentene. Og pappa Emma; det er bare å fange torsketunger.

Påls matopplevelser-sjefen, Pål Dørmænen, er ikke videre sjokkert

over at torsketungene gled med hos åtteåringene.

– Nei, dette er noe mange barn synes er kjempegodt. Det liker jeg, slår Pål fast.

Det er 11 år siden spisestedet ble etablert. Menyen er preget av lokale råvarer. Her er det rimelig håpelig å få servert kjøtt mat av den kaloritunge sorten. Konseptet har slått an.

– Det handler litt om å synliggjøre menyen også. Vi er faktisk det eneste spisestedet i mils omkrets som har et skilt utenfor som forteller på tre språk at du her får god, hjemmelaget mat i husmannskostens ånd, forteller 43-åringen.

Arbeidsglede

I det to fornøyde jenter stryker på nå, mette av torsketunger, er en gjeng arbeidere klare til å få servert dagens middag hos Pål. De fem sultne mennene fra Alta er på langtidsoppgjør i Vadsø. Middagen inntas hver dag hos Påls matopplevelser. Dagens meny; torsketunger.