

# Stjernekokken drog til Flatøy for å besøke den lokale honningprodusenten



BESØK: Alverhonning fekk besøk av kokken Morten Tungesvik. Han viste dei korleis dei kunne lage eit heilt måltid, der honning var ingrediens i kvar rett. Foto: Ole Jacob Strønen Riise

Av [Ole Jacob Strønen Riise](#)

Publisert:  
14.03.22 05:30

Del

Den kjende Michelin-kokken frå Bergen drog til Flatøy der han fekk bruke honningen Julie og Frode produserer i hagen. Besøket er ein del av eit prosjekt som skal styrka kompetansen både hjå kokkar og matprodusentar.

For abonnentar

– Vi ser no på moglegheiter for kva vi kan gjere med honningen vi produserer. Difor har vi fått besøk av Morten. Han

viser at det er så mykje meir vi kan gjere med ho, seier Julie Odland Skare.

Det duftar herleg middag frå kjøkkenet med utsikt til Knarvik. Her står Julie og lagar mat saman med sambuar Frode Emil Brakstad.

På kjøkkenet står også Michelin-kokken Morten Tungesvik og skjer opp kvitløk.



ERFAREN: Morten Tungesvik har jobba som kokk i fleire tiår. Han har internasjonal erfaring og har jobba ved Michelin-restaurantar. Foto: Ole Jacob Strønen Riise

Han har 22 års fartstid i kokkeyrket, og har blant anna jobba fleire år i London, New York og København, og dessutan Michelin-restaurantar som Bibendum.

I dag hjelper han dei lokale bierøktarane med å kome på idear.





PRØVE: Julie Odland Skare er gründeren bak Alverhonning. Då Tungesvik kom på besøk fekk ho prøve seg på nokre nye honningoppskrifter. Foto: Ole Jacob Strønen Riise

## Fleire alternativ

Han enda opp hjå paret bak selskapet Alverhonning gjennom Kokk-Bondeprosjektet til verksemda Matarena. Målet er å styrke kompetansen i heile verdikjeda for lokalmat frå sjø og land.

– Eg har vore del av prosjektet i eit par år faktisk. Ein får ein heilt annan relasjon til varene dine, og kor du får dei frå. Eg synest det må bli lettare for forbrukarar å få tak i betre lokal mat, seier Tungesvik.

Saman har dei laga fleire middagsrettar og ein dessert – alt saman med honningen paret sjølv har laga i hagen.

Julie og Frode har nemleg produsert sidan 2019 gjennom selskapet deira Alverhonning.



VÊR: Det blei utelunsj i finvêret. Foto: Ole Jacob Strønen Riise

Tungesvik forklarar at honning er ein ingrediens som kan brukast i staden for sukker i alle rettar. Til og med på persetorsken.

– Men det er typisk at kokkar får honningen si frå grossistar som masseproduserer i andre land, i staden for å få dei lokale varene vi produserer her ute, seier Frode.

Morten er samd.

– Ein får gjerne produkt med mindre smak, i staden for det større utvalet som ein finn dersom ein handlar lokalt.

Kokken kjem ikkje til å gløyme paret på Flatøy neste gong han går tom for honning på kjøkkenet.

Også Frode og Julie sit igjen med nokre idear. No håpar dei å lage mat som kan leggst på glas som løkkompott og chutney, som dei kan selje saman med honningen.





HONNING: Bierøktarane og kokken serverte fleire retter til lunsj. Alle inneheld honningen Alverhonning sjølv produserer i hagen. Foto: Ole Jacob Strønen Riise





Les meir om: [Næringsliv](#) [Flatøy](#) [Lokalmat](#)



Avisa Nordhordland

Lik denne sida13k likar

Sjå kommentarar

Fleire saker



Mystisk speledåse får rykta til å svirra

ANNONSE

