

INNSENDING AV GRATULASJONSHILSEN

Send inn din gratulasjonshilsen og bilde på e-post til folk@bygdebladet.no, i vanlig brev eller lever det inn til redaksjonen. Frist for levering av gratulasjoner er tirsdag

kl. 12.00. De som gratuleres bør ha fullt navn, og hilsener begrenses til cirka 30 ord. Teksten vil kunne bli redigert og forkortet. Innsendte bilder returneres ikke, men kan hentes hos oss. Ukens gratulasjon blir publisert på www.bygdebladet.no



TIDLIGPOTETEN SOLIST: Torleif Todnem plukket tidligpoteter fredag morgen.

FOTO: HELGE TODNEM



GJØR KLAR: Kjøkkensjef Anders Berg Marcusen gjør klar tidligpotetene til middag.

FOTO: KATHRINE KNUTSEN



MIDDAG: Helge og Torleif Todnem inviterte ordførere og varaordførere i Randaberg og Rennesøy til middag hvor tidligpoteten var hovedingrediensen.

FOTO: KATHRINE KNUTSEN

Solist i hovedrollen

●●● Fredag 13. mai hentet Helge og Torleif Todnem årets **tidligpotet** opp av jorden. Det er ny rekord.

– Potetene ble hentet opp av jorden 8.30 i dag tidlig. Dermed slo vi vår gamle rekord med ett døgn, smiler Helge Todnem. Bt-ter en kjapp hoderegning finner han frem til at potetene gikk i jorden fredag 26. februar i år nede i Bjergsted i bakken mot Mekjarvik.

– Der er det hunt og godt. En plass som tar av for mesteparten av vinden. Og god sandjord, forklarer Helge og legger til at de nå for øvrig har gått over til potetsorten Solist. Før var det potetsorten Snøgg de plantet.

– Hvor langt foran konkurrentene dine var du i år?

– Jeg regner med at de nok får opp sine tidligpoteter neste uke.

Potet til politikere

Gjennom en årrekke har Helge vært fast leverandør av tidligpoteter til Kongen. I år er det imidlertid andre som får den staselige oppgaven å spise Norges tidligste opphente poteter. Noen få timer etter at potetene var oppe

66 **– Helge henter opp potetene omtrent når jeg planter mine.**

JOSTEIN EIANE

av jorda, var de serveringsklare som en del av en treretters meny til ordførere og varaordførere fra Randaberg og Rennesøy ute på Utstein Kloster Hotell. En middag hvor poteten fikk være stjernen.

– Når du får slike råvarer for hånd, er det mildt sagt leit om det ender opp som potetpuré. Så ja, jeg har prøvekokt tidligere i dag, smiler kjøkkensjefen Anders Berg Marcusen, som serverte fiskesuppe til forrett, potet med ørret til hovedrett og karamellpudding til dessert.

– Det blir uvanlig store mengder med poteter til hovedretten, slik seg hør og bør i slik anledning. Jeg skal kunne meg selv også å smake, gliser daglig leder ved

hotellet, Tor Gunnar Solvang.

– Jeg planter omtrent potetene mine når du henter dem opp, ler varaordfører i Rennesøy, Jostein Eiane, og er mektig imponert over prestasjonen til randabergbonden.

– Det er en stor ære for oss å få servere og ikke minst lage til denne middagen, følger daglig leder opp.

Tallerknene med ferdig spist fiskesuppe bæres av bordet. Helge og sønnen Torleif sitter ytterst ved bordet og vinker hovedretten videre idet den ankommer. Ordførerne får de første tallerknene.

– Nå er jeg utrolig spent, sier rennesøyordfører Dagny Sunnå Hausken, som for øvrig også driver med poteter på gårdsbruket sammen med ektemannen. Skålen med de små potetene blir satt på bordet.

– Har du sett så søte! utbry-

ter randabergordfører Kristine Enger. Dagny plasserer dem på tallerken. Helge benytter anledningen til å forklare at noe av kjennetegnene med nypoteter er at de ikke skal være for store.

– Jeg silte faktisk vekk de aller største før vi leverte dem her. De skal være små og delikate, sier han.

– Jeg må bare smake, sier Dagny i det gaffelen med potetbitten forlater tallerken.

– Mmmm, akkurat slik nypoteter skal smake. Utrolig gode, konstaterer hun.

– Da kan vi altså konstatere at her har vi en solist som spiller hovedrollen, vitser Kristine.

KATHRINE KNUTSEN
kathrine@bygdebladet.no