

## **Førstesløyer**

Juryen har her lagt merke til denne personens grunnleggende respekt og forståelse for fisk. En lang og teoretisk erfaring, kombinert med solid kunnskap om fisken, er en uslåelig kombinasjon.

Personen vi her snakker om har vist en bemerkelsesverdig grundighet og standhaftighet.

Juryen har merket seg hvor nøye han har vært med å få alle innvoller bort, intet er for smått eller for stort for denne personen.

Personen karakteriseres ofte som offensiv, til tross for at beskjedenhet er en annen karakteristikk.

Juryen har også lagt merke til at han er en inspirasjonskilde for nr. 5

Personen er ikke den som taler i utrensmål, men lar heller resultatene fra sløyningene tale for seg.

***Juryen kan med glede opplyse om at fagbrev som førstesløyer går til nr. 7 - Svein Løken.***

## **Overfiskerøker**

Deep Purples "Smoke om the water" har utvilsomt vært denne personens inspirasjonskilde.

Sjelden har en kandidat røkt så mye og likevel kommet opp med et så forfriskende resultat.

Prisen som overfiskerøker går til en person som har gjort det meste riktig. Han har gjennom flere år oppnådd solide resultater som har varmet medlemmene i Stavang KC.

Noe av hemmeligheten bak suksessen ligger i å ha et velutbygd røkeri og ikke minst ha riktig brensel for å få frem en velduftende røyk. Det ligger ofte mange års arbeid med det å finne de riktige vekster som gir den rette smaken på fisken. Juryen har latt seg imponere av denne personen sin iver i studier på vekster i terrenget rundt Stavang. Kandidaten må utvilsomt ha meget god luktesans, for ikke forstår juryen at han etter mørkets frembrudd kan se noe i terrenget der han har blitt observert, på alle fire, krypende rundt, snusende etter vekster som gir den rette røkesmaken på fisken.

Denne personen har også selv bygget røkeriet og det fortjener han honnør for.

***Juryen har den glede å overrekke fagbrev som overfiskerøker til nr. 3 - Helge Thune.***

## **Førstefiléterer**

Måten denne personen filéterer fisken på er intet mindre enn imponerende. En tvers igjennom genial måte. Mulighetene for gjenbruk og videreutvikling er nærmest uten grenser.

Den eksperimentelle måten har gjort de andre medlemmene noe forvirret og fortvilet, men juryen mener at personen har lyktes fullt ut og har vist andre en ny mal for hvordan dette skal gjøres.

Vi snakker her om en person som på bakgrunn av sitt gode håndlag og sleipe fremtoning virkelig fortjener sitt fagbrev. Dessuten kan man etter hans mange utflukter ofte lukte gammel røy av vedkommendes fingre, spesielt langfingre.

*Vi gratulerer nr. 5 – Odd Kaare med fagbrev som førstefiléterer.*

## **Overkryddermester**

Prisen som overkryddermester er den prisen som har skapt størst engasjement blant samtlige medlemmer. Det kan ha sammenheng med at prisen omfatter både kryddring av fisk og kryddring av pølser.

Juryen har latt seg imponere stort over iveren medlemmene har hatt etter å finne nye gras- og kryddersorter i terrenget rundt Stavang. Enkelte av medlemmene har sågar etter mørkets frembrudd nærmest kastet seg ut terrenget, eller på svabergene, på leting etter nye kryddersorter. Så ivrig har enkelte av medlemmene vært at de faktiske har pådratt seg skader. Juryen har også latt seg imponere av kreativiteten til noen av medlemmene som har kastet fisken ut i terrenget for å få den optimale kryddring. Ja, her har kreativiteten vært stor.

Men kandidaten vi her snakker om har gjennom flere år vært den selvfølgelige bekrydrer. Så lenge har dette vart, at juryen mener hevd bør gjelde i dette fagområdet. Juryen begrunner videre at kandidaten med bakgrunn i gode karakterer i husstell på folkeskolen, samt kvalitetsarbeid i det daglige virke, utmerker seg til denne prisen. Dessuten vil juryen hevde at riktig kryddring av høykvalitetspølser ofte kan være et lotteri.

*Juryen gratulerer nr. 4 – Indresogningen med fagbrev som overkryddermester*

## **Overpølsemeister**

*Fagbrev som overpølsemeister går til nr. 6 - Tom Strann*

### **Førstepølseskinntreer**

Det er en estetisk opplevelse og nytelse å se hvordan denne personen håndterer pølseskinn på. Juryen må innrømme at sjelden har en person gitt oss slike fantasier når han med tommelfinger og pekefinger strekker ut pølseskinnene for så å tre de inn på tuten.

Når han med energi og entusiasme trer hele tarmen(pølseskinnet) inn på tuten kan noen og en hver bli våt..... i øynene. Den iver og engasjement som denne personen legger for dagen gjør at han fortjener å bære fagbrev som førstepølseskinntreer.

Han har vist at han behersker de fleste fagområder, men det er ingen som håndterer pølseskinn med en slik innlevelse som denne personen. Han har det rett og slett i hendene.

*Juryen bøyer seg i beundring og tildeler fagbrev som førstepølseskinntreer til nr. 2 – Olav Berntsen.*