

**2010 – 24. mars**  
**NK 1747**  
**Norden - Livet ved havet**



Nummer: NK 1747  
Motiv: Tørrfisk på hjell  
Designer: Gina Rose  
Verdi: Kr 11,00  
Opplag: 225 000 miniatyrark  
Trykk: Offset fra Royal Joh. Enschedé, Nederland

## 24. mars 2010 - Norden - Livet ved havet

Temaet for den nordiske fellesutgivinga i2010 er Norden ved havet – Livet ved kysten. I den norske utgivinga har Posten valt å vise foredling av tørrfisk, ein konserveringsmetode som gjennom generasjonar harvore med og gitt norsk matkultur særpreg. Å tørke fisk er ein av dei eldste konserveringsmåttane for mat vi kjenner. Vikingane tok tørrfisk med seg når dei drog på tokt, og tørrfisk var bytemiddel for å få med seg andre varer heim.

Denne eldgamle måten å konservere fisk på krev berre låg temperatur og kjølig vind, men ikkje så kald at fisken frys. Det er denne balansen som gjer klimaet i Nord-Noreg særleg godt eigna for tørrfiskproduksjon. Under tørkinga forsvinn omkring 70 % av vatnet i fisken, men næringsinnhaldet er det same. Tørrfisk er difor sunn mat, rik på protein, jern, kalsium og B-vitamin.

Før fisken blir hengd på hjell, blir han skoren ito langs ryggbeinet, og to og to fiskar blir bundne saman med ei tauykkje som ein surrar rundt spordane. Etter nokre månader er han tørr og blir lagd på eit luftig innandørslageri 2-3 månader for ettertørking. Då står det berre att å presse fisken saman og pakke han for sal og eksport. Mesteparten blir eksportert til Italia og Afrika. I Noreg blir han helst brukt til lutefisk, mens dei i Italia veit å lage tallause retter av han.

Så langt kjeldene rekk, har tørrfisk vore ein del av den norske handelshistoria. I mange hundreår var tørrfisk eit dominerande eksportprodukt og avgjerande for busetnad og utvikling i nord. I dag er det Noreg som dominerer den internasjonale tørrfiskmarknaden, og det er tørrfisken frå Lofoten som er mest ettertrakta. Klimaet her er perfekt for tørrfiskproduksjon, og Tørrfisk frå Lofoten er ei lovbeskyttanemning. I så måte stiller han i same klasse som champagne og parmaskinke.