



Uskedelingen Jostein Grov hadde positivt karakter til kombinasjonen Bømløskjell/musserande vin som Beate Hannisdal (bak disken) frista med. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Dei to dyktige matprodusentane i bygda vår, Friheim Gardsmat og Brødrene Hjørnevåg, var sjølvsgatt

representerte på mat- og kunstfestivalen i Rosendal. Den var ein stor suksess, med 4.500 besøkjande fredag og laurdag.



Uskedaling kjøper av uskedalingar: Magne Huglen let seg frista av den driftige familien Miljeteig: Kurt Eivind, Bente, Anita og Knut Inge. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Produkta til Friheim vart entusiastisk marknadsført av heile familien Miljeteig medan Beate Hannisdal hadde ein høg profil på produkta frå Hjønnevåg og så vidt ein kunne observera var omsetnaden bra for begge. Kurt Eivind, Bjørg Inga, Bente, Anita og Knut Inge Miljeteig frista med nesten heile produktspekeret sitt: Fårepølse, fenalår, hjortepølse, bacon, Uskedalspølsa og grillpølse (den siste med storfe, svin, ost og bacon som ingrediensar).

Hannisdal hadde varmrøykt laks i brød og blåskjel frå Hjønnevåg og gjorde det klart for uskedalen.no at ho framleis har nær kontakt med fiskematverksemda på Børnes.

- Den varmrøykte laksen er uten sidestykke og eit produkt som eg vil satsa sterkt på framover, sa Beate, som også mellom anna fekk mykje ros for ein annan lekkerbiskn: Bømloskjell med musserande vin til..

Denne gongen hadde den svært dyktige kokken landets truleg første mobile storkjøken som base og det var ein attraksjon for seg sjølv under festivalen.

600.000 har ho investert i det tidlegare, statlege legekantoret frå Tyskland – ein 12,5 meter lang semitrailar. Den skal ho nytta til oppdrag knytta til catering, firmafestar, bryllaup, messer og festivalar – for å nemna noko.

Den mobile restauranten inneheld vaskerom, kjøken og kjølerom og er utstyrt som eit fullverdig storkjøken, Tre gassbluss, steikeplate, varmluftsovn, dieselaggregat og moderne industrioppvaskmaskin inngår i utstyret. Frys har ho ikkje, men det trengs heller ikkje fordi råvarene som skal nyttast som regel vil vera ferske. Beate vonar at dette med tida skal bli ein heildagsgeskjeft, men førebels har ho halv stilling ved KVV og halv stilling ved Handeland Gard.

På festivalområdet i Skålafjøre var det tilsaman 35 salsboder med mat og kunst/kunsthåndverk. Ikkje minst var mat-tilbodet allsidig, det er tydeleg at småskalaproduksjonen på Vestlandet har aukande vind i segla.

Dette var det andre mat- og kunstfestivalen og det er vel ingen tvil om at denne nyskapingen som Bjørn Moi hadde ideen til nå har festna seg som ein tradisjon i Rosendal. Han "står godt" til staden..

Av Ola Matti Mathisen