





Otto Ersland på Bøkkerverkstaden då han presenterte ferjeboka si. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Otto Ersland, som driv Kapabel Forlag i Bergen, er i gang med eitt bokprosjekt som handlar om lokale mat-tradisjonar i Sunnhordland og frå vår kommune er tre produsentar representerte. Ein av dei er Friheim Gardsmat i Uskedalen og forfatteren har nylig vore der. Dei to andre er Isrosa i Herøysund og Sundepølsa. Boka kjem ut tidleg i oktober.

Ersland har tidlegare skrive bøker med titlane “Den fine ferjene” og “Frå krigsskip til flaggskip” og presentert dei under tilstelningar på Bygdetunet Rød og Bøkkerverkstaden.

I dette tilfellet har han konsentrert seg om småskalaprodusentar i Sunnhordland, 15 i talet, og boka blir på rundt 150 sider.

- Kvifor har du ikkje med også produsentar i Hardanger?
- Sunnhordland er meir interessant enn Hardanger i denne samanhengen fordi det her er større variasjon i produkta, Her omfattar dei jo også sjømat, medan utvalet er meir ensidig lenger inne i fjorden, seier Ersland til uskedalen.no

Ersland er fødd på Stord og budde der i 18 år, men han har anar i Kvinnherad og har budd også her. Han har ein svært allsidig yrkesbakgrunn – frå industriarbeidar via pleiemedhjelpar og lærar og rektor for folkehøgskule til IT-instruktør.

I høst kjem han ut med fire bøker på forlaget sitt, og har altså skrive ei sjølv..

Av Ola Matti Mathisen