

Friheim Gardsmat i Uskedalen er ein av tre matprodusentar i Kvinnherad som Otto Ersland har funne plass til i ei flott bok om mat frå Sunnhordland. Dei to andre er Rosendal Gardsmat og Isrosa i Herøysund.

Ersland slår fast at i dei siste åra har interessa for lokal mat og matkultur auka i dette området. Gamle produksjonsmåtar er tatt fram og fleire småprodusentar byr fram varene sine. Og han stiller spørsmålet: Er det mat me skal satsa på i framtida når den siste olja er pumpa opp?

Kurt Eivind Miljeteig, som driv garden saman med kona Bjørg Inga, sonen Kurt Inge og dottera Anita, liker å prøve ut nye ting, skriv Ersland. Kurt Eivind testar heile tida nye oppskrifter eller ser om det er noko som kan gjerast betre i høve til det dei lagar. Til pølsene blir det berre nytta reint kjøt, ikkje innmat. Kjøtpølser lagar dei i to variantar, Uskedalspølse med mjølk og Friheimkorv utan. Pølsene blir kokt før dei blir pakka for sal, dette for å gjera dei meir haldbare.

Kurt Eivind fortel at marknaden er aukande og merkar godt at fleire er interessert i lokal gardsmat no. Matproduksjon er likevel berre eit tillegg til vanleg gardsdrift. Dei produserer etter behov, lagar nytt når det er tomt, og har såleis ikkje noko press på seg. Han meiner det er mindre sjanse for å gå lei når det blir gjort på den måten. Til marknadsføring nyttar dei berre jungeltelegrafan, og det er heller ikkje noko utsal anna enn det dei har på garden.

-Skal du kjøpa mat frå Friheim må du kjøra til Uskedalen og samstundes får du med det mektige Ulvanåso. Tydelegare merkestein er det ingen andre som har, skriv Ersland.

Av Ola Matti Mathisen