



Vigdis Haugland og Inger Myklebust med pinnakjøtt frå Lundal og Gilde

Pinnakjøtet er på plass i disken på SPAR og tida er inne til å sjå litt nærare på produkta til Lundal og Gilde. Og lat oss ta konklusjonen med ein gong: Det dyraste kjøtet sel klart best i Uskedalen - og kanskje også andre stader.

Og øverst på salslista står ikkje overraskande Lundal, sjølv om du må punga ut med 299 kroner kiloen anten du kjøpar urøykt eller eldhusrøykt.

Produkta frå Åkra fjorden vinn tydelegvis på kvaliteten framfor Gilde, som tek 279 kroner for Gourmet som betjeningen fortel er produsert på Geilo.



[Lundal toppar salet her i bygda](#)

Men det lyt leggjast til at ein også kan få pinnakjøtt for ein atskillig rimeligare pris frå Gildes sortiment. Det rimeligaste kostar ikkje meir enn 149 kroner kiloen, men det er av lam, fortel Vigdis Haugland til uskedalen.no. Denne prisen gjeld både for røykt og salta kjøtt. Ellers er det interessant å merka seg at kjøttproduktene frå Voss har ein høg status også på våre kantar. Då vi var i butikken i dag var det såleis spørsmål også etter pinnakjøtt frå Voss. Og det kan sjølvstøtt skaffast.

- Men at ein må ut med 300 kroner kiloen er meiningslaust. Då er det betre å satsa på eigen produksjon eller ein privat leverandør, kommenterte ein pinnakjøttelskar som ikkje vil idetifiserast.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen