



Lokalt kjøtt vert kjøttkakemiddag på Oska søndag.

**Søndagsmiddagane på Oska har vore nokre smaksopplevingar for gjestene. Det kjem ikkje berre av at Roy Lervåg er ein særdeles dugande kar på kjøkenet. Han brukar også råvvarer som set ein ekstra spiss på middagane. I morgon står nasjonalretten kjøttkaker på menyen, og kjøttet kjem frå to kalvar som har beita på Kjærland Gard.**

Roy Lervåg har kjøpt inn desse to kalvane frå Anbjørn Høivik og Margun Eik, og dei har levd heile livet sitt utandørs utan å ha smakt eit gram kraftfor. No vil dei verta sentrale i gode og smakfulle rettar som vert servert på Oska framover. Lervåg seier han vil nytta tunga og halen, og det meste som ligg mellom. Aller først vert det kjøttkaker i morgon, søndag 06.03., og Roy Lervåg har presentert følgjande historie om kjøttkakene på facebook-sida Smakifrå:

#### **'Historien om kjøttkakene.**

Oppe på fjellet i Uskedalen har en liten Angusfamilie hatt både sommer og vinter. Da tiden var inne ble de to minste som heter Prinsessa (1033) og Lillemor(1034). Sendt på sin første 'ferie' alene, for å besøke Fatland i Ølen.

Vel tilbake til Uskedalen etter 2-3uker kom de til Oska, klar for videre bearbeiding....

Her blir hele dyret benyttet, fra tungen til halen, og det meste i mellom.

Det blir mye angus fremover, og vi begynner denne søndagen med kjøttkaker av nykvernet kjøtt. Vi serverer den klassisk med brun saus med kraft i fra beina, kålstuing, erter og dampet mandelpotet.

Vi åpner fra klokken 15.00.

Tusen takk til Prinsessa, Lillemor samt Margun og Anbjørn som har stelt så fint med kalvene.'

Bileta nedanfor viser gangen frå kalv på beite til herlege kjøttkaker:



Kalv av kjøtrassen Angus Aberdeen på beite på Kjærland.



Partering av kjøtet.





Kverning av kjøtet.



Ferdige kjøtkaker.

Tekst: Roy Lervåg/Thor Inge Døssland  
Foto: Roy Lervåg/Kjærland gard  
Nett: Thor Inge Døssland