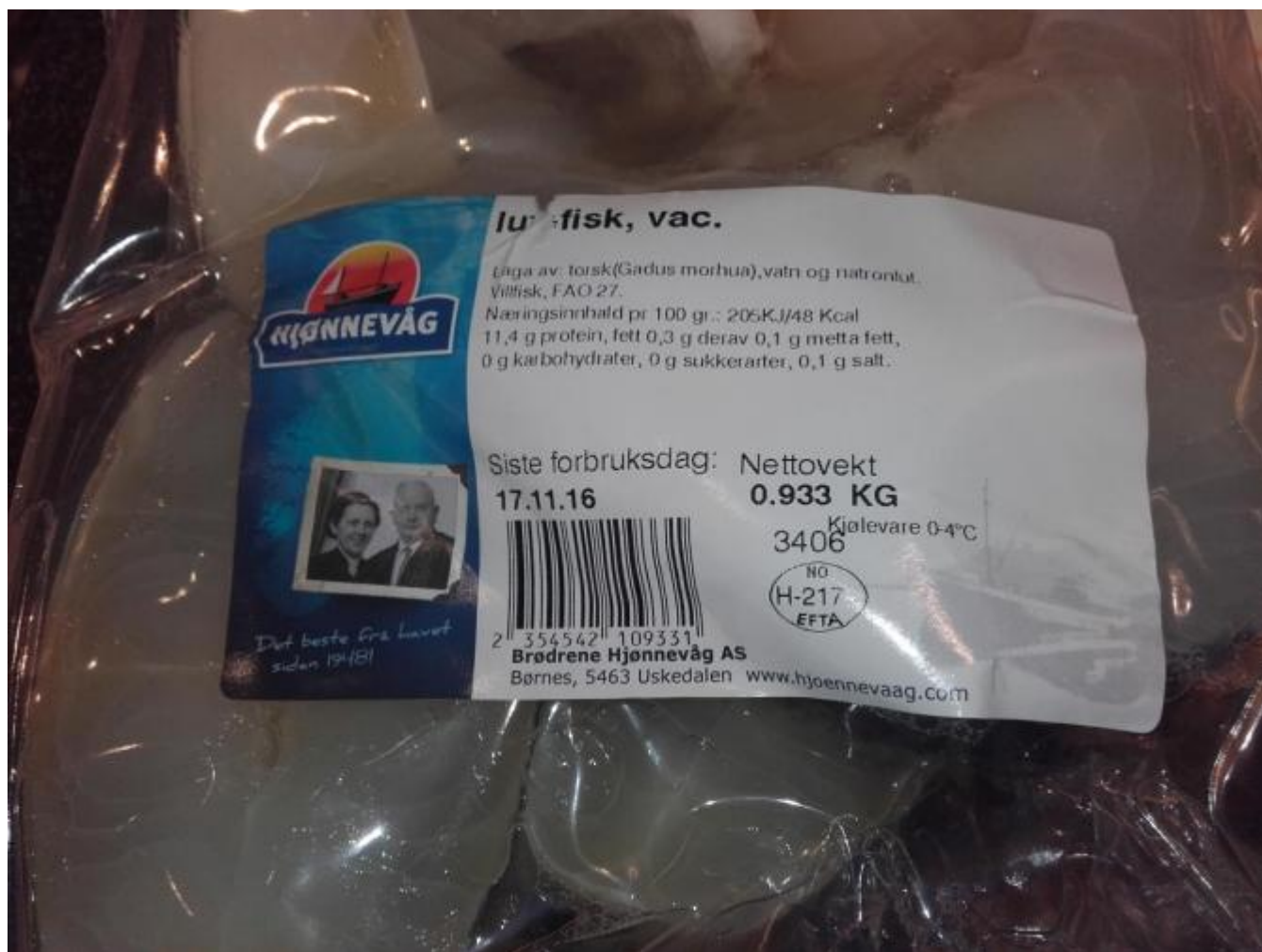




Gunn Mari Moberg på SPAR Uskedalen syner fram lokal og kortreist julemat.

Julematen er på plass i hyllene på SPAR, Uskedalen. Noko er kortreist og lokalt. Det som sel mest er lutefisken frå Hjørnevåg, pinnakjøtet frå Lundal og sjølv sagt butikken sitt eige sylteflesk. Kundane kjem frå heile Kvinnherad og det vert lagt inn bestilling frå kundar som ikkje bur lokalt.

Lutefisken frå Hjørnevåg er å få i lausvekt eller som ferdig pakka. Gode råvarer og prosessen med lutinga er to viktige føresetnader for prima vare. Lang røynsle og god kunnskap ligg til grunn for at Hjørnevåg er vide kjend for lutefisken sin. Frå stokkfisk av Lofotskrei, turking til ferdig lutefisk vert nøye overvaka av den som kan det best av alle i produksjonen, Harald Hjørnevåg.



[Lang tradisjon og god kunnskap ligg bak ei prima vare frå Hjønevaag.](#)

Lundal sitt pinnekjøtt er av det beste på Vestlandet. Nokre år er Lundal sitt pinnekjøtt kåra til best i test. Kunden kan få heile sider oppskore eller ferdig pakka. SPAR Uskedalen har sjølvsagt også pinnekjøtt frå GILDE.

Mest lokalt av all julemat i Uskedalen er sylteflesket til Gunn Mari. Produksjonen tek til fyrste veka i november og kvar veke fram til jul vert det laga store mengder med sylteflesk. Dei to siste vekene må ein auka produksjonen til det doble for å gje kundane dei dei vil ha. Etter faren, Harald, døydde for om vel 20 år sidan, har Gunn Mari vore kjøtmeisteren. Det ligg i nevane, seier ho. Kwart år i oppstarten har ho litt lite krydder i. Det får ho høyra. Då må ho auka opp til kunden seier: No er det nok. Ny ovn og fleire former gjer at Gunn Mari har langt betre kapasitet til å laga sylteflesk enn det faren hadde. Ho startar med 30 kg kjøtt ein gong i veka. Fram mot jul er kjøtmengda mest auka til det doble.

Friheim Gardsmat med gardsutsal og direkte levering til kundar har eit variert tilbod av julemat.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal