



Bjørg Inga og Kurt Miljeteig kan sjå tilbake på 10 års drift med kjøtproduksjon og gardsutsal.

Med oppstart i 2006 kan Bjørg Inga og Kurt Miljeteig i år sjå tilbake på 10 års drift med kjøtproduksjon og gardsutsal på Friheim i Uskedalen. Vareutvalet og varemengde har auka sterkt på desse åra. Kundane kjem frå Bergenskanten og regionane Sunnhordland og Hardanger, Mange legg inn faste bestillingar. Alt no har nokre kundar tinga pinnekjøtet til jula 2017.



Julepølse og mårpølse heng i eldhuset, klar for levering.

Det er full produksjon i dag då Uskedalen.no gjesta tunet. I eldhuset heng julepølse og mårpølse under taket. I turkerommet finn vi pinnakjøtt og pinnabog. I tillegg er det eit variert vareutval med grillpølse, to typar kjøtpølse, bacon, to typar leverpostei, blodpølse, fenalår, spekepølse anten av geit eller hjort og ølpølse. Ein ny maskin gjer at det er mykje meir effektivt å produsera ølpølse. Av julepålegg har Friheim Gardsmat både sylteflesk og fårerullar.



[Store mengder pinnakjøtt er klar for levering og sal.](#)

Familien Miljeteig har ei travel tid no fram mot jul. Det er store leveringar. Kundane kjem stort sett sjølve til Friheim og hentar vara. Mykje vert seld på julemesser og julemarkeder. Dei har alt vore på marked i Ungdomshallen i Odda. Det neste er Jul i Rosendal helga 26. og 27. november. Friheim Gardsmat er alltid med på Grantenninga i Uskedalen, som i år er fredag 2. desember. Julemessa på Nå i Hardanger, 10 desember, har vore eit fast innslag i mange år.

Eige minikraftverk skaffar straum til eigen produksjon. Lite nedbør og lita elv gjer at straummengda til tider kan vera noko redusert.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Friheim Gardsmat kan tilby eit variert vareutval med om lag 15 ulike produkt.