



Sidan eg var for seint ute, får vi nøya oss med bilde av den dyktige kokken som viser fram løpestikke, også kalla kjærleiksurt, frå Kjærland gard.

Matfatet Sunnhordland er eit regionalt utviklingsprosjekt som Samarbeidsrådet for Sunnhordland har sett i gang for å auka satsinga på produksjon og salg av lokalmat frå Sunnhordland. Tirsdag hadde deltakarar i prosjektet samling på Oska på Sandakaien, og sjølvsgagt brukte Roy Lervåg ein del lokalproduserte matvarer i middagen dei serverte.

På samlinga var det folk frå heile Sunnhordlandsregionen, og det var også nokre frå lokalmiljøet. Denne nettsidemedarbeidaren hadde planar om å vera til stades, men då eg møtte opp i ettermiddag, var eg beklagelegvis akkurat eit døgn for sein. Eg kjenner til at det var ein del lokal deltaking på samlinga. Elins matgleder, Mykle mikrobryggeri, Brødskeppa, Rosendal gardsmat og Isrosa var i alle fall blant dei som var til stades. Elles var det ein god del deltaking frå resten av Sunnhordland. Det var god breidde i det dei hadde å tilby, frå vakteleggproducent til veteranskipet M/S Sunnhordland som nyleg er komen heim att. På samlinga vart planar og strategi framover diskutert, og **Matfatet Sunnhordland** vil ha jamnlege samlingar.

Sjølv om eg var eit døgn for seint ute, kan eg i det minste fortelja om kva deltakarane fekk servert til middag. Til forrett serverte Roy Lervåg og staben hans røykjelaks frå Hjøneevåg med vaktelegg frå Seimsfoss og asparges frå Hvasser med kefir krem.

Det var to hovudrettar. Sjølvsgagt var Sundepølsa med. Den var trekt i øl frå Mykle, og den vart severt med konfiterter jordskokk frå Kjærland gard og byggrynsrisotto med løpestikke, også frå Kjærland. Den andre hovudretten var frikassè på kje frå Rogaland og sommarfriske grønnsaker.

Desserten var valnøttis med lønnesirup frå Isrosa i Herøysundet med nøttesirup og kvit sjokoladesaus.

Elles er det bra aktivitet på Oska for tida med god pågang når det gjeld slutta selskap. Då eg var nedom onsdag ettermiddag, var bord fint dekket i påvente av gjester som skulle koma litt seinare. I morgon, Kristi

Himmelfartsdag, er det sommarutstillingsopning og konsert. Fredag er det ein ny quizrunde, og denne helga er det klart for søndagsmiddag, marinert langtidssteikt svinenakke med krydra rømmesaus, sommarfriske grønsaker og potetpurè.

Elles er det kjekt å registrera at forreiningar frå andre stader vel å leggja sommarturen til nettopp Uskedalen på grunn av det gode ryet matplassen på Sandakaaien har opparbeidd seg på kort tid. Dei kjem både sjøvegen og landvegen.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland