



Pinnakjøttet sel godt. Alt er tinga i god tid før jul.

Bjørg Inga og Kurt Inge Miljeteig i Friheim Gardsmat er godt nøgd med salet av kjøtprodukt til jul. Det vart rett nok ikkje Jul i Rosendal i år, heller ikkje Julemessa på Nå. All omsetnad er lagt til Friheim. Kundane gjer avtale og finn fram til produksjonslokalet øvst i Uskedalen. Mange har vore faste kundar sidan oppstarten i nye lokale i 2006.

Jul i Rosendal har vore ein god arena for Friheim Gardsmat. Det starta i Skålagato, flytta så til salsboder på kaien. Usikkert ver med mykje vind gjorde at markanden vart flytta til Parkeringshuset. I tillegg har julemessa på Nå vore ein god plass, det same med Haustmessa i Ungdomshallen i Odda. Det vart ikkje slik i år. Då er det godt å ha faste og trugne kundar som kjem att kvart år og vil ha Friheim Gardsmat sine produkt.

Frå varesortementet finn vi:

- Sylteflesk
- Tre sortar grov kjøtpølse
- Bacon
- Spekemat
- Blodpølse
- Pinnakjøtt
- Kjøtprodukt frå hjort og lam

Pinnakjøttet er alt oppbestilt. Dei andre produkta er på lager og vert produsert like fram til jul. Bjørg Inga og Kurt Inge har god hjelp av borna. Alle i familien er med og tek eit tak. Sjølve produksjonen er ein ting. Så kjem oppskjering, veging, pakking, informasjon om innhald, haldbarhet og prising.



Pinnakjøtt i store mengder heng til tørk.

Kundene kjem frå både Hardanger og Kvinnherad. Nokre med tilknytning i Kvinnherad kjem innom når dei fyrst er på besøk hos slekt og vener.



Uskedalspølsa, ei av tre grove kjøtpølser, er ei populær vare på Friheim.

Friheim Gardsmat har ikkje faste opningstider. Det er som oftest folk på tunet, men det er best med ein telefon på førehand. Eller ei melding på Facebook - Friheim Gardsmat.

Telefon: 911 04 436

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Tunet og firmanamnet er pynta til jul.