



Langs matvegen

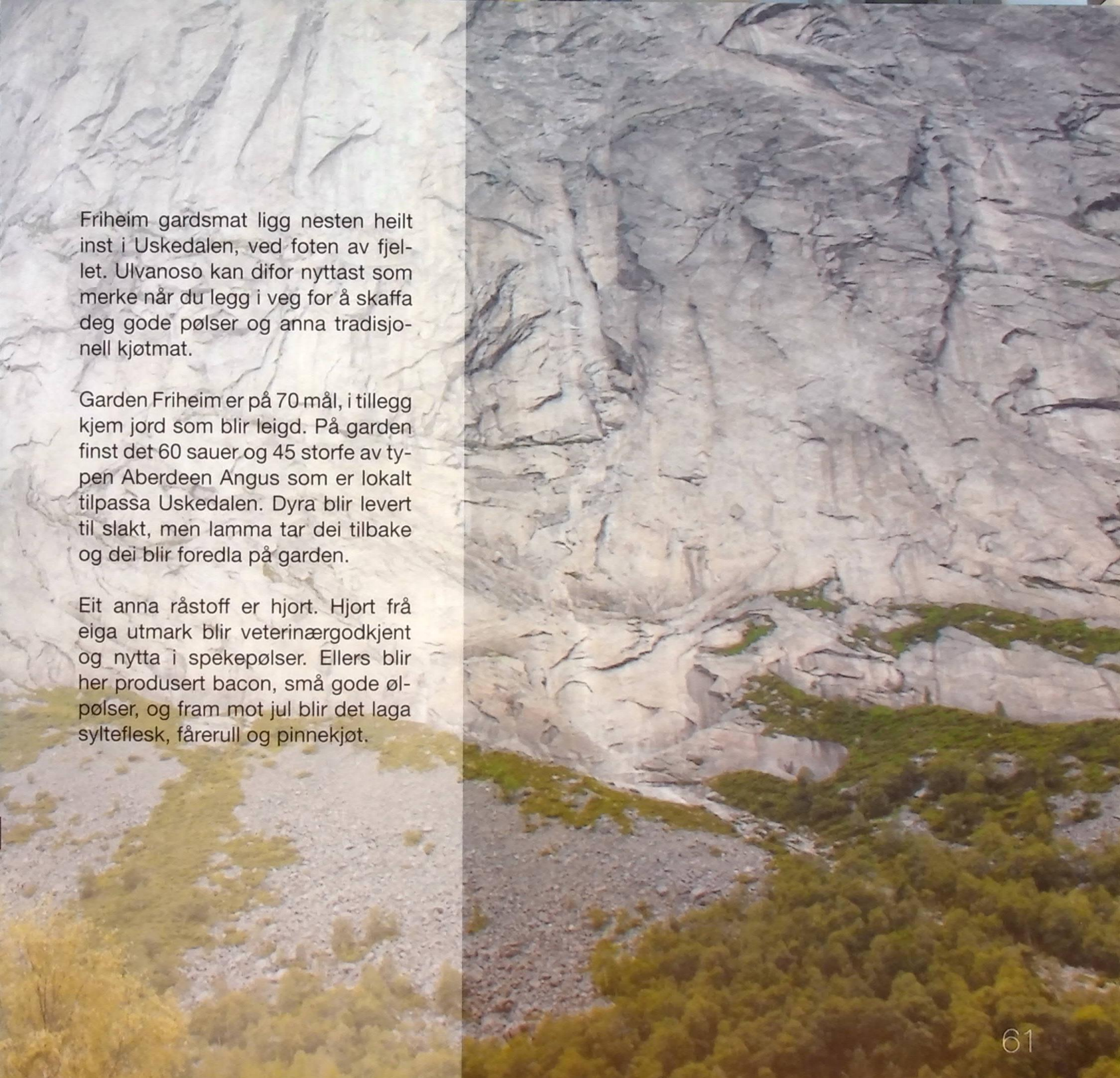
– mat frå Sunnhordland

Otto Ersland

friheim gardsmat

Ulvanoso ligg i Kvinnherad. Frå toppen, 1248 meter over havet kan du sjå det meste av Sunnhordland og langt nordover mot Bergen. Kryp du frampå, ser du ned til Musland i Uskedalen som då ligg 1000 meter under deg.



An aerial photograph of a mountainous region. The upper two-thirds of the image show steep, light-colored rock faces with prominent vertical fissures and ledges. At the base of the mountains, a dense forest of green trees covers the valley floor. The lighting is bright, casting shadows that emphasize the texture of the rock.

Friheim gardsmat ligg nesten heilt inst i Uskedalen, ved foten av fjellet. Ulvanoso kan difor nyttast som merke når du legg i veg for å skaffa deg gode pølser og anna tradisjonell kjøtmat.

Garden Friheim er på 70 mål, i tillegg kjem jord som blir leigd. På garden finst det 60 sauer og 45 storfe av typen Aberdeen Angus som er lokalt tilpassa Uskedalen. Dyra blir levert til slakt, men lamma tar dei tilbake og dei blir foredla på garden.

Eit anna råstoff er hjort. Hjort frå eiga utmark blir veterinærgodkjent og nytta i spekepølser. Ellers blir her produsert bacon, små gode ølpølser, og fram mot jul blir det laga sylteflesk, fårerull og pinnekjøtt.



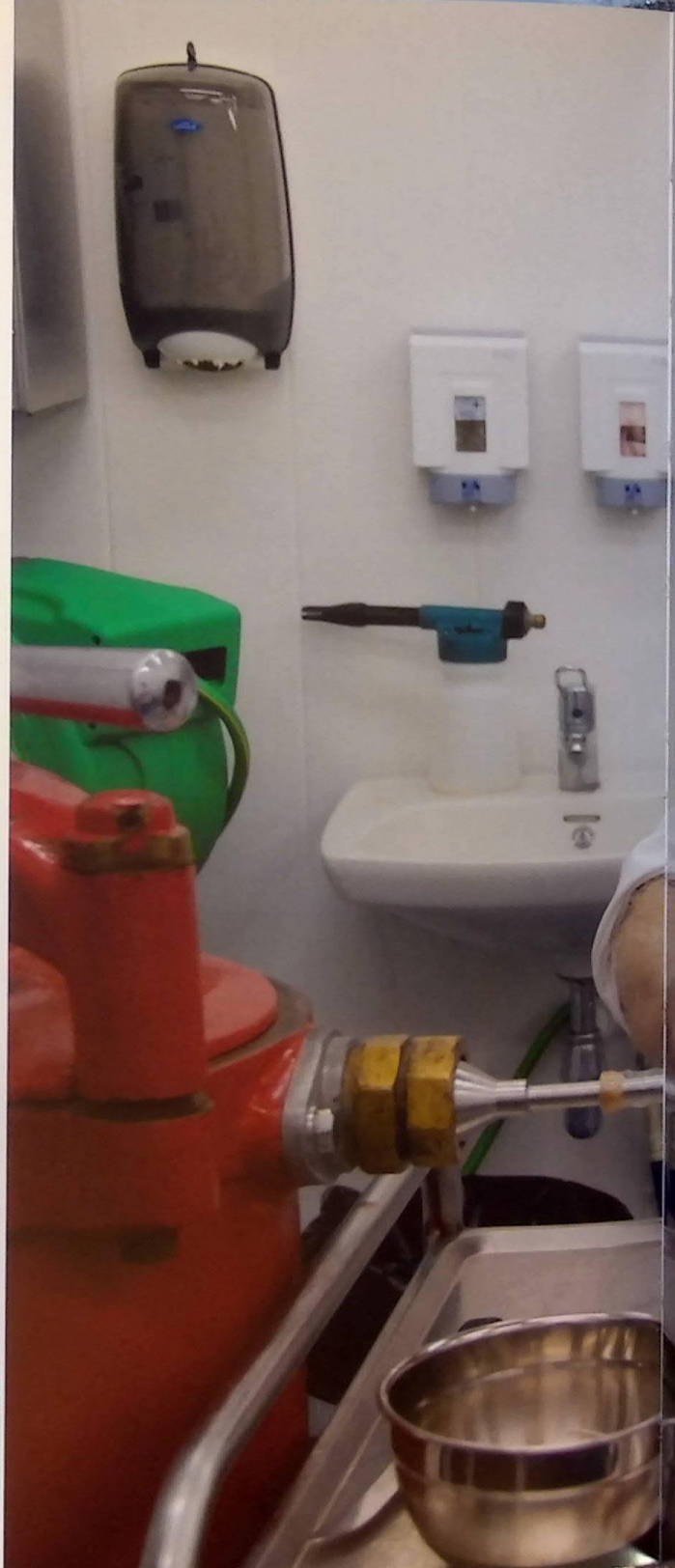
Kurt Eivind Miljeteig som driv garden saman med kona, Bjørg Inga, sonen Kurt Inge og dottera Anita, liker å prøve ut nye ting. Han testar heile tida nye oppskrifter, eller ser om det er noko som kan gjerast betre i høve det dei lagar.

Til pølsene blir det berre nytta reint kjøt, ikkje innmat. Kjøtpølser lagar dei i to variantar, Uskedalspølse med mjølk, og Friheimkory utan. Pølsene blir kokt før dei blir pakka for sal, dette for å gjera dei meir haldbare.



*– Me skjer opp flotte steiker
når me lagar pølser. Ikkje
rart dei blir go'e.*

– Kurt Eivind Miljeteig









Kurt Eivind fortel at marknaden er aukande. Han merkar godt at fleire er interessert i lokal gardsmat no. Matproduksjon er likevel berre eit tillegg til vanleg gardsdrift. Dei produserer etter behov, lagar nytt når det er tomt, og har såleis ikkje noko press på seg. Han meiner det er mindre sjanse for å gå lei når det blir gjort på den måten.

Til marknadsføring nyttar dei berre jungeltelegrafan, og det er heller ikkje noko utsal anna enn det dei har på garden. Skal du kjøpa mat frå Friheim må du kjøra til Uskedalen og samstundes får du med deg mektige Ulvanoso. Tydelegare merkestein er det ingen andre som har.