

TVEITA KJERRING



- det vesle ysteriet på Tveit -

LUCIANNE * TEL 974 33 007 
tveitakjerring@gmail.com



Om garden

Garden ligg på Tveit, på austsida av Tysnes ved foten av (Hovlands)Nuten, mellom Nymark og Årbakka.

Her har me både sau og geit som hjelper oss å halda landskapet ope. Geitene produserer mjølk til ysteriet.

Om sommaren går det også nokre heldige mysegrisar rundt på beite og tek blant anna (hehe) knekken på høymole. Viss du ønsker å reservera ein heil eller ein halv Tveitagris til hausten, ta gjerne kontakt. Det same gjer du viss du er interessert i kjøkjøt til sommar/haust.

Hønsene leverer egg til eige bruk, men me sel det som er til overs.

Gardsbutikken (sjølvbetent) er open frå midten av mai til det er tomt om hausten.

Det er ein liten gjesteplass på brygga, til dei som vil koma med båt.

Følg med på Facebooksida mi og hald deg oppdatert!

 [facebook.com/Tveitakjerring-det-vesle-ysteriet på Tveit](https://facebook.com/Tveitakjerring-det-vesle-ysteriet-pa-Tveit)

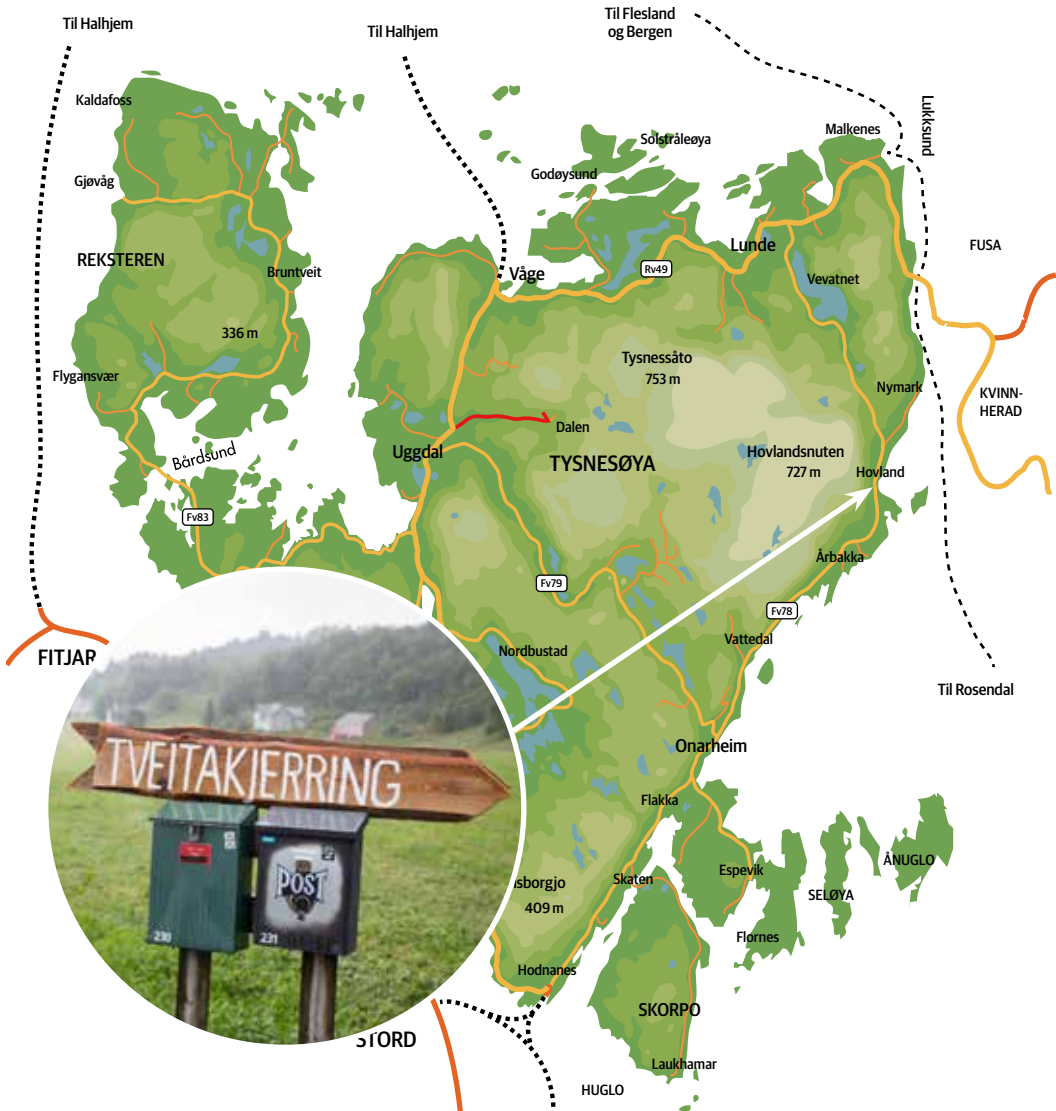


Om `kjerringa`

Ho er opphavleg frå Nederland, og flytta til Noreg i 2008. Etter tre år i Valdres, flytta ho til Tveit, der ho gifta seg med Jens Rasmus i 2011.

Ho likar ikkje falske fasadar, og kan vera sur, mjuk, krydra, trolsk, søt, og er taus når ho søv.

Ei kjerring på godt og vondt!





Om ostane

MJUK KJERRING ein frisk og smørbar ost som kan brukast på skive med både søtt og salt pålegg. Prøv for eksempel med honning/syltetøy/rørte bær eller røyka laks/speskinke. Du kan ha han på lefsene og.

TROLLKJERRING ferdig blanda mjuk kjerring med tyttbær. Godt ved sida av lammelår/kjelår eller lefser/vaflar.

KRYDRA MJUK KJERRING finst førebels i variantar med ramslauk/ramslauktomat

TVEDTA (Tvedt, er etternavnet til Henrik Johan, faren til Jens Rasmus. Han gikk bort i nov 2015) Salatost på olje med gresk krydder. Det finst også ein naturell-variant på saltlake. Den kan til dømes brukast på pizza eller i vegetarrettar/pai. Dryss på med flytande honning før servering. Godt som fingermat òg.

SUR KJERRING er ein frisk drikkeyoghurt. Passar utmerka til musli og honning/syltetøy.

I utvikling

KVIT DAME ein goudatype kvitost.

SKODDA ein brie/camembertaktig ost.

Målet

- med all respekt for tradisjonar, det skal ikkje setjast grenser for kreativiteten! Me prøver å tenkja nytt - kanskje blir det nye?
- produsera ein ærleg ost frå friske og glade geiter
- levera eit handverksprodukt som er følgt opp frå jord til bord
- halda osten kortreist

