



Festidalen satsar på god drikkekultur, kvalitetsøl og ølseminar. Som eit ledd i det har det fått laga det gode Englafjell-ølet.

Festidalen satsar på å tilby festivaldeltakarane både kortreist mat og eit variert utval av drykk. Frå ein litt forsiktig oppstart i fjor, vert dette utvikla vidare under årets Festidalen. Menyen når det gjeld mat er rikholdig, og i Bierstuben vert det eit godt utval av ølsortar. For å gjera denne delen av programmet komplett vert det arrangert eit spennande ølseminar med plass til 40 deltakarar i Gamleskulen torsdag.

MENY

USKEDALSBURGER 100,-

Ultralokale Aberdeen Angus-fe frå oppi dalen lever sorglaust utandørs heile året før dei vert foredla til framifrå kverna kjøt. Dei vert grilla over kol og pakka inn i brød frå ein lokal bakar saman med knasande gode grønsaker og ein himmelsk dressing. Å steikje! må seiest å vere eit dekkjande omgrep.

FESTIDALENPØLSE 60,-

Den beste grillpølsa er spesiallaga til Festidalen, og kjem til å gi deg ein pølse-opplevelse av ein annan dimensjon. Kjøtet kjem frå utegående svin som har levd livet i Herøysund. Bakaren stiller med spesialbakte pølsebrød for å gjere opplevinga komplett.

OKSEGRYTE 150,-

Lagtidskøkt lekkert oksekjøt gir den beste gryta. Ekstra gildt er det når dyra har beita i Uskedalen og levd fritt og fint heile livet. Kjøtet er køkt med lauk og gulrot, og vert servert med potetstappe. Heimelaga sjølvsgt.

FISKESUPPE 60,-

Frå Hjønnevåg har me fått den finaste fisken, og køkt i hop ei krema, lekker fiskesuppe. I suppa finst både grønsaker og skikkelige fiskestykke.

GRØNSAKSUPPE 60,-

Me serverer også ei herleg grønsaksuppe for dei som helst vil halde seg unna kjøt. Mettande og varmande, servert med brød frå den lokale bakaren.

ISKREM 30,-

For dei som kjenner behovet for noko søtt etter middagen, eller attåt kaffien så serverer me også kortreist økologisk iskrem frå Herøysundet. Isen finst i smakane vanilje, sjokolade, kokos med sjokoladebitar, kanel, vanilje med sjokoladebitar, bringebær og rabarbra.

[Dette er menyen til Festidalen. Fristande, ikkje sant?](#)

Pale Ale har vorte svært populært dei seinare åra, og mange har fatta interesse for bryggekunsten. Det vert

konkurert og det vert utveksla tips og erfaringar. Festidalen har til og med fått laga sitt eige Englafjell-øl. Det er no å få kjøpt i lokale butikkar. Tilbakemeldingane har vore eintydige: Dette var eit godt øl!

Derfor er det grunn til å tru det vert god interesse for seminaret som vert arrangert i Gamleskulen torsdag kl. 19. Stian Krogh skal leia deltakarane gjennom ulike handbrygga ølslag.

Det er eit bevisst val av Festidalen-leiinga å setja ølet i fokus på denne måten. Festidalen-leiar Bjørn Olav Tveit uttalar m.a. til Kvinnheringen:

- Vi har ein medviten skjenkopolitikk. Einskilde festivalar har utarta seg til reine sjøslag. Vi ønskjer ein lun og god stemning..... Ved å tilby kvalitetsøl, seier vi at det er betre å kosa seg med eit glas skikkeleg godt øl, enn å bötta i seg to-tre glas av billegaste sorten.

For dei som ønskjer å få betre kjennskap til ulike gode ølsortar er nok ølseminaret torsdag kl. 19 rett plass. Det er også staden for å utveksla erfaringar. Det er altså 40 plassar, men det er inga førehandspåmelding så her er det prinsippet om førstemann til mølla som gjeld. Det er berre å stilla i Gamleskulen.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland.