

Frå 600 til 1600 burgarar

27.07.2014

Reint, kortreist og ekte er stikkorda for Festidalenmenyen i år og burgarar laga av anguskyra til Anbjørn Høivik er ein sentral rett. i fjor vart det laga 600 og dei vart utselde. Difor vert det i år laga 1600. Foran festivalen vert det produsert tilsaman 2500 mat-einingar.

Hamburgarbrøda er det Peder Sjo Slettebø som lagar og festivalpølsa er produsert av 2 grisar frå Una Kolle og Øystein Skjæveland i Herøysund. Pølseoppskrifta er italiensk-prega.

Også oksegryta er basert på kjøt frå angusfeet.

På menyen finn ein og krema fiskesuppe av fisk frå Hjørnevåg - og grønnsaksuppe.

Artistane vil få samme menyen som andre.

Bjørn Olav Tveit i leiinga er sterkt engasjert den aktuelle situasjon for landbruket og det pregar matmenyen. Han har forlengst sendt ut eit opprop til støtte for bøndene og peika på kva det betyr å ha levedyktige lokalsamfunn-

Tekst og nett: Ola Matti Mathisen