



Dei lokkar md god mat og drykk, Frå venstre sit Siv Støve Syversen, Margit Lund Mikkelsen, Morten Vatterdal og Anne Grethe Høisæther

Som ifjor har Festidalen-leiinga lagt stor vekt på å halda høg standard på mat og drykk og lokkar med lokale produkt. Det gjeld ikkje minst ølet. Ifjor fekk dei for fyrste gong bryggja sitt eige øl, som heitte Englafjell og var ein amerikansk pale ale som vart motteke med stor fagnad. Årets festivaløl er american blonde som er ljost og lett, heiter Solfjell og som ifjor er det brygga hos 7 fjell bryggeri i Bergen. Dei har hatt stor suksess det fyrste året. No er det oppe i eit sortiment på 30 sortar og vart kåra til det tiande beste i verda ifjor!

Solfjell er like sterkt som vanleg pils og utvalet i baren sluttar ikkje med det.



Dønhaugvert Magne Huglen prøvesmakar Solfjell og gjev det god karakter, men ikkje så god som humlepungenølet
Også på matsektoren satsast det på ein ny suksess. Slakteriet i Ølen har omskapt firbeinte vener som har beita

i Uskedalen til burgarar .

Brød frå ein lokal bakar høyrer med og i år forsikrar leiinga at lageret ikkje skal gå tomt. Pølsa er også lokal - den kjem frå Friheim og har ein smak av ramslauk, rosepepar og fenikkel. Men også Friheims klassiske grillpølse med ost og bacon vert å finna på grillen.

Men sjølvsagt har fisken frå Hjørnevåg ei rolle å spela i Festidalen og denne gongen vert det servert krydderlaks.

Det vert ei råd også for dei som vil ha litt søtt etter middagen. Kortreist økologisk iskrem frå Herøysund er også på menyen.

Det bør, for å summera opp, ikkje bli noko problem med forsyningane hvis ein vil supplera musikkopplevingane med det kulinariske tilfanget,

Tekst, foto og nett: Ola Matti Mathisen