



Thomas Hovlandsvåg presenterte øltypar som smaka fortreffelig saman med den gode maten.

I går vart Kvinnherads første ølmiddag arrangert på Smakifrå. Når dette knapt har vore gjort i Sunnhordland før, kan det lett oppfattast som ein risikosport, men etter ein litt treg start var til sist pågangen så stor at Roy måtte sei nei til dei siste som ville melde seg på. Dette ut frå mengda klargjorde

råvarer og mengda øl Thomas Hovlandsvåg frå Kinn hadde teke med seg. Det kan med andre ord løna seg å melde si interesse litt tidlegare ved neste høve.



[Interesserte og fornøgdde gjester.](#)

Dei 30 som hadde fått plass, fekk fyrst ein Kinn Sommarspesial i glaset. Denne nytte dei medan Thomas ga ei innføring i Kinn si historie og eit lite innblikk i vidare planar for bryggeriet. Fyrste rett, som var ølgrava kveite, med fylje av blant anna utmeska malt og salat fekk fylje av Kinn Jubileum. Ein witbier Thomas kunne fortelle at vart bryggja fyrste gong til Florø sitt 150 års jubileum i 2010, men no er ein del av bryggeriet sitt faste utval. Hovudretten var svinekjake, braisert i to typar øl og servert med byggkorn, grønsaker og sopp. Kinn Pryl var eit perfekt fylje til denne retten. Historia bak dette ølet er tett knytta til paring av øl og mat. Då Kinn tapte finalen i Bryggeribråk (ei tevling om å pare øl og mat best mogleg) mot Ringnes i fjor, var straffa å bryggje eit øl til ære for vinnaren. Dette vart den belgiske dobbelen Pryl. Her understreka Thomas at tapet var svært knapt. For eiga rekning kan vi legge til at Ringnes var representert ved Sigrid Strætkvern, som er ei av landets beste på paring av mat og øl.

Desserten var av den kraftige sorten. Sjokoladekake (med øl), tørka frukter i ølsirup og Sælbu Blå. Ein so himmelsk kombinasjon at den måtte parast med Prestesonen. Dette er ein porter som har vore ute av marknaden ei stund. Grunnen til det er rett og slett fordi Kinn har funne at den er så mykje betre etter ei tids lagring at dei har teke seg tid til dette. Varianten vi fekk, var frå 2014 og vil bli tilgjengeleg på Vinmonopolet på hausten ein gong.



[Dlikat og velsmakande forrett.](#)

Alt i alt såg det ut til at gjestene kosa seg og drøset gjekk lett om den gode maten, ølet og meir kvardagslege ting. Etter at middagen var over, vart det som vanleg opna for alle og drøset fortsette både inne og ute i det vakre sommarveret.

Les også [tilbakemelding frå ein av gjestene her.](#)

Tekst: Sammy Myklebust
Foto: Karl Petter Vårdal og Sammy Myklebust
Nett: Thor Inge Døssland