



Festidalen nyttar lokale råvarer og lokale matprodusentar

Festidalen har hatt som eit av sine mål å vera ein festival på bygda som støttar opp om det lokale landbruket og lokalt næringsliv. Dette har dei mellom anna vist med å tilby gjestene ein matmeny der lokalproduserte råvarer og lokale matprodusentar har vore sentrale. Slik vert det også dette året.

Noko av menyen er det same som føregåande år, medan dei også heile tida fornyar det dei serverer.

Festidalenpølsa.

På same måte som Festdalen presenterer eit nytt festivaløl kvart år, kjem dei også med ei ny festivalpølse. Også dette året er grillpølsa produsert av Friheim Gardsmat. Oppskrifta inneheld mellom anna ramslauk hausta i ei nabobygd, eple frå Hardanger og eit hint av sennep. Med spesialbakte brød frå bakaren skal det verta ei komplett smaksoppleving,

Festidalenburgeren.

Denne burgaren basert på kjøt frå ultralokale storfe er blitt kjempepopulær. I fjor dobla dei mengda likevel gjekk dei for tidleg tomt. Derfor er talet på burgerar auka kraftig i år. Oppskrifta på burgeren er den same kvart år. Dei vert grilla over kol og pakka inn i brød frå ein lokal bakar saman med knasande grønnsaker og ein himmelsk dressing.

For dei som ikkje et kjøt, grillar dei også saftige veggisburgerar.

Fiskeburgeren

Også fiskeburgeren er ei smakfull oppleving. Sjølvsagt er også den lokalprodusert, og like sjølvsagt frå Hjønnevåg slik alle fiskeprodukt som vert servert under Festidalen. Fiskeburgeren vert også servert i luftig brød frå bakaren. Den vert servert med ferske grønnsaker og toppa med ein fantastisk dressing med hint av Asia.

Baguett med fiskemat

For dei som ikkje ynskjer varm mat, vert det servert nybakte baguettar fylt med deileg krydra fiskefilet, friske

grønnsaker og kokken sin silkemjuke dressing.

Iskrem

For dei som kjenner behovet for noko søtt etter middagen eller attmed kaffien vert det servert kortreist økologisk iskrem frå Isrosa i Herøysund.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: Festidalen.