

Innholdsrikt og spennande vinter og vårprogram på Oska.

15.02.2017



Mykje godt og kjekt på Oska framover.

Roy Lervåg og SmakifråOska har no gjort kjent programmet for resten av vinteren og våren. Det er spennande saker som garantert innhold mykje gode smakar. Programmet er blitt lagt om og utvida frå tidlegare. No er det ikkje 'faste dagar' kvar veke, men ein oppsett plan som det er viktig å halda seg orientert om.



Roy Lervåg får det travelt framover. Her ser vi han travelt opptatt i påsken i fjor.

Roy Lervåg fortel at programmet han no legg ut, er ei grunnramme. Det kan koma ting til. Han vil følgja opp denne planen med månadsplanar i starten på kvar månad og deretter vekeplanar. Han seier også at han vil verta flinkar å opplysa om det som skjer på plakatar, og dessutan vert facebook framleis ein svært viktig informasjonskanal. I tillegg til aktivitetane på planen vil både catering og slutta lag framleis vera ein viktig del av drifta. Det kan m.a. vera noko å tenkja på både for dei som har konfirmantar både i år og i åra framover.
De finn heile planen ved å klikka [HER](#).

Komledagar og populære søndagsmiddagar held fram, men no vert det ikkje kvar veke som før. No vert det med jamne mellomrom på planfesta datoar. Etter oppsett plan som de finn i høgre kolonne vert det også quiz-kveldar.

Nytt er Skreifestar som vil føregå på laurdagar. Desse går sjølv sagt i beste skreisesongen, og det vert 3 slike kveldar. Den første er allereie neste laurdag 25.februar medan skreisesongen på Oska vert avslutta 29.april. På desse kveldane vert det servert skreimølle med torsk, lever og rogn.

Ein annan nyskaping er 'Lønningstreffet' som er lagt til siste fredagen i månaden. Dette er først og fremst retta mot bedrifter og arbeidsplasser som ønskjer å ha ei sosial samling i slutten av månaden, men det er også råd for ein vennegjeng å booka bord desse kveldane. Kjøkkenet vil servera tapas på 'Lønningstreffet'..

I påsken vert det eit variert og smakfullt program som startar med påskelam som i fjor. Vi som var der då hugsar framleis det fantastiske måltidet, og eg vil tru bordbestilligane alt er byrja å tikka inn. Dagen etter er det klart for både ølkurs for nybegynnarar og quiz. Ølkurset er første del av ein triologi etter mønster frå fjarårets suksess. Det vert seinare i sesongen fulgt opp med ølkurs for vidarekomne før dei avsluttar med ein kveld med øl og mat som tema. Påskeafta vert det Mykle-kveld og påskefest, og denne kvelden er Mykle Mikrobryggeri sentrale.



Jazzverket spelte for fullt hus på ein kjempekveld i 2011. 1.april kjem dei igjen.

Men det er ikkje berre matkultur ein får oppleva på Oska. Laurdag 1.april vert det garantert god stemning. Då vert det konsert & middag når dei dyktige musikarane i Jazzverket kjem. Denne gangen har dei faste musikarane Gopi Storegjerde, Stein Haugen, Torkjell Nerhus og Ivar Baste også med seg Uskedalen sin eigen trompetist Vegard Døssland som spela mykje med dei dei siste åra før han flytta.

På tampen nemner vi at Jorunn Larsen er sommarens utstillar i Galleri Oska med utstningsopning torsdag 25.mai. Det gleder eg meg verkeleg til!! Ja, det er mykje å glde seg til på Oska framover!

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Arkivfoto: Thor Inge Døssland og Ola Matti Mathisen