



Mykje kjekt på Oska i påska.

Etter eit par travle veker med godt besøkte arrangement og mange selskap som firmasamling, bursdag, minnesamling og besøk frå Visit Sunnhordland, går no SmakifråOska inn mot påska med ei rad spennande opne arrangement. Det startar med servering av påskelam på skjærtorsdag, før det vert ølkurs, quiz og påskefest.

På skjærtorsdag serverer restauranten langtidssteikt påskelam. Det gjorde dei også i fjor, og då hørde vi superlative uttalar, som 'Betre middag har eg aldri ete.' Les [HER](#). Lammet er i år, som i fjor, marinert i rosmarin og timian, og vert servert med marinert sopp, rotgrønsaker, rødvinsaus og urtesteikte poteter. Dei som ønskjer det, kan først ha ei lita soppsuppe og avslutta med dessert. Eg hadde denne smaksopplevinga i fjor og synes det er fantastisk at vi kan oppleva det i Uskedaken til 350 kr for trerettars eller 285 for hovudretten.

Langfredag er det først ølkurs for nybegynnarar med Sammy. Her vert det servert eit doggfriskt kurs om øl, og Sammy tar for seg det mest grunnleggjande innanfor ølverda, og vil presentera forskjellige ølstilar.

Ølstillane blir sjølvstekt servert. For dei som ikkje er kjent med det, har uskedelingen Sammy (Svein Edvard) Myklebust store kunnskapar om øl. Han er m.a. kjent som Nettavisen sin ølbloggar og tidlegare redaktør av Ølportalen. Han er ein ettertrakta kurshaldar. Ølkurset varer frå kl.17 til 19.

Kl.20 har Sammy skifta drakt til Quizmaster Sammy, og då er han klar for første spørsmålsrunde i påskequizen med flotte premiar. Etter quizen er kjøkkenet klar til å servera quizmat.

Påskeaftan er det klart for **Påskefest med Mykle** frå kl.19. Mykle Mikrobryggeri frå Omvikdalen inviterer til ei uformell ølsmaking, og frå kjøkkenet vert det servert passande mat til. Etter å ha smakt forskjellige brygg vil festen halda fram med DJ ROLVB AKA ROLV «IPA» BERGESEN. Då kan gjestene forventast seg ska, rocksteady, roots og reggae.

Det blir moro til seint på kveld, og kanskje vert det nattmat?

Det er jammen mykje påskemoro på Oska. Det er bordbestilling/påmelding til alle arrangementa. Det kan gjerast til rokokk@gmail.com eller 91864091.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland