



Matgruppa vert leiav Janne Yri, Anette Sund og Hanne Bakke Berntsen.

Festidalen har ein meny med eit variert utval av lokal mat og drikke. Festivalølet vert levert frå mikrobryggeriet Mykle i Omvikdalen. Eigen festivakaffi kjem frå Bergen kaffibrenneri med uskedelingen Kenneth Rasmussen som ein viktig aktør. Av lokale matprodusentar i Uskedalen finn vi Friheim Gardsmat og Hjørnevåg.

I samtale med Anita Miljeteig på Friheim Gardsmat kjem det fram at dei har førebudd seg godt til helga. Hele 1500 pølser er klar til det som vert Festidalenpølsa. Grillpølsa frå Friheim Gardsmat vert seld på Lambasleppet og på festivalområde. Til Næringsseminaret leverer Friheim Gardsmat all spekematen. Det er 4. året at familien Miljeteig frå Friheim er med på Festidalen. Alle i familien ser fram til å delta i år også.

I Festidalen si matgruppe finn vi sterke namn i leiargruppa: Hanne Bakke Berntsen, Janne Yri og Anette Sund. Dei har, dagen før det brakar laust, god kontroll.

Menyen synar slik leveranse lokalt:

- Is frå Isrosa i Bringedalsbygda
- Heimesteikte lappar: Omvikdalen Bygdekvinnelag
- Festivalburger frå Lundal i Åkrafjorden
- Hamburgerbrød og pølsebrød: Landsbybakaren på Sæbøvik
- Festidalenpølsa frå Friheim Gardsmat
- Fiskeburger frå Hjørnevåg
- Linsesuppa er sjølv laga
- Agurk/tomat frå Vaage Gartneri, Sunde
- Festivalkaffi frå Bergen kaffibrenneri

Det er med andre mykje god mat og drikke å få kjøpt på Festidalen 2018.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Festidalenpølsa er produsert og levert frå Friheim Gardsmat.