

Smak og prat kurs på Festplassen				
Tider		Sjømat	Kjøtt	Ost
Kurs 2. Fredag 6.9. kl. 16.30	Ove	OmCider	Lofthus Sideri	Aga Sideri (Hermanshaug)
Kurs 3. Fredag 6.9. kl. 18.15 - 19.00	Merete Bø	Alde Sider	Eiane Gard	Egge Gård
Kurs 4. Fredag 6.9. kl. 19.30 - 20.30	Ove	Ølmheim siderhage	Balholm	Odelsgut
Kurs 5. Lørdag 7.9. kl. 12.00	Merete Bø	Skarbø Gard	Store Naa Siderkompani	Ulvik Frukt og sideri
Kurs 6. Lørdag 7.9. kl. 13.30	Merete Bø	Edel Sider	Hardanger Saft og Siderfabrikk	Lien Gård
Kurs 7 Lørdag 7.9. kl. 15.00	Ove	Tingvoll Sider	Epli sideri	Kvestad Sideri (Issider)
Kurs 8 Lørdag 7.9. kl. 16.30	Ove	Harding Økologiske Sideri	Vestavin	Amble Gard (40 gram)
Fredag Kl. 18.00 Musikkpaviljongen - ost og sider med økoløft	Ove - ost og siderkurs	Harding Økologiske Sideri		
Lørdag Kl. 13.00 Musikkpaviljongen - ost og sider med økoløft	Ove - ost og siderkurs	Ciderhuset Balholm		

MENY TIL SMAK & PRAT

Produsenter på kursene tar med 4 flasker sider hver (0,75l) som passer til den kategori de er plassert i, hhv. sjømat-kjøtt-ost

Lever 4 flasker til Smak & prat kursteltet til Lise på fredag 6.9. før kl. 11 (teltet er ved siden av Godt Brød)

Sideren faktureres til Matarena AS

MENY Smak & prat – kurs, fredag kurs 2, 3, 4:

1. **Ceviche av Sterlingkveite** med kiwisalsa og framifrå Kystlynghonning, og agurk frå Toppe
2. **Framifrå Svinenakke** med lokale grønnsaker og saus
3. **Ostetallerken** med ostemakron og morellmarmelade

MENY Smak & prat kurs, lørdag kurs 5 - 8:

1. **Jomfrusild** med fiskelelse frå Fjellestad Gardskjøkken, rødbeter, vossarømme og lauk
2. **Kandallsgriil** med sellerislaw
3. **Ostetallerken** med ostemakron og morellmarmelade

Løvaas Gard står for menyen som er nøye komponert av det kreative kokketeamet fra Urt & Ugras, sammen med odelsjenta fra Løvaas Gard og en islandsk mesterkokk som begge har satt sitt preg på Fløirerestauranten.