

Makrellfestival

Makrellfestival

Kokk og servitørklassa på Makrellfestival i Fosnavåg 4-6 september 2009

For første gong vart det i september avvikla Makrellfestival i Fosnavåg. Ein folkefest i byen vår med hovudfokus på mat og drikke frå vårt nærmiljø. I eit kjempetelt på kaikanten fekk klassene på vg1 restaurant og matfag og vg2 kokk og servitørfag tildelt stjerneplassen. Vi hadde også denne gongen eit nært samarbeid med Jan Nærø i røykeribedrifta Njardar. Elevane hadde i høve festivalen sett saman ei Karibisk gryte med røykt sild og makrell som vart servert med ris til. I tillegg var det grilling av havets delikatesser.

På HVS sin matstand kunne vi freiste med eigenkomponert villsaugryte, ovnsbakt lammebog av villsau servert med ramsløkbrød og rista kantarell. Ramsløk veks vilt nokre stadar her i kommuna vår, og dette er ein grøn løkvekst som smakar litt løk og litt kvitløk. Av utsjånad ser ramsløk ut som kjempestor grasløk.

Villsaugryta var mat som verkeleg fall i smak hjå publikum, tilbakemeldingane let ikkje vente på seg! Villsauen vi brukte kom frå Nerlandsøya, der den hadde levd lukkelege dagar i vakker og vill natur. Altså kortreist mat denne gongen.

Elevane hadde også komponert si eiga festivalsuppe, ei fiskesuppe med potet, løk, tomat, oregano og makrell. «Spøkje god!!». Om du leitar godt, vil du kanskje finne oppskrifta på festivalsuppa ein annan stad på skulen si heimeside.

Makrellfestivalen var verkeleg artig å vere med på! Musikk og anna underholding heile tida, masse blide og kjekke folk, godt haustver og kjempeflott stemning. Vi har allereie starta å tenke på neste års Makrellfestival, for dette gav meirsmak!

VG1 restaurant og matfagklassa hadde og ein spennande meny på Makrellfestivalen! Følg med på heimesida, så kjem her meir info til snørte fosnavågtause....!

Magnus har partert 3 villsauskrottar og findelt alt til grytekjøtt til Villsaugryta!

Festivalsuppe (10 personer)

2 løk i skiver

400 g hakka tomat (hermetisk)

750 g potet i skiver ca 5 mm tjukke

1 ts oregano

1½ dl olivenolje

2 liter fiskekraft eller gr.sak kraft

1,5 kg fiskefilet i stykker

0,5 kg reker (helst rå)

salt

pepper

hakka frisk bladpersille til pynt

legg løk og potet lagvis i ei stor gryte med tjukk botn

ha salt ,pepper og oregano mellom kvart lag

tilsett olje og buljong og kok opp.

Skure ned varmen og la trekke til potetene er møre

tilsett reker (viss dei er rå. Er dei kokte vent til rett før servering)

tilsett fisk og la suppa trekke til sjømaten er ferdig kokt

Dryss på persille rett før servering.

2009.09.29 14:55

Nei