

fort sagt:



Namn: Sander Ødelien
Alder: 44
Adresse: Florø
Hobby: Gamle båtar og folkevogner
Yrke: Marknadsleiar i Firdaposten
Aktuell som: Leiar for organisasjonskomiteen bak Fjordsteam-festivalen.

– Kva er Fjordsteam-festivalen?

– Det er først og fremst ei samling for fjordbåtar av alle slag. I tillegg kjem 10-12 veterane brannbilar og bussar og totalt ca. 200 veteranbilar på laurdag. På fredag vert det turdag med båtar ut i distriktet som skal prøve å gjenska-
pe gamle turar og på laurdag vert det marknadsdag.

– Kva gleder du deg mest til?

– Eg gleder meg mest til ein tur med dampskipet Oster, same båten som vart hylla i songen «Dar kjem dampen» av Ivar Medaas. Og dersom været blir like fint så blir det fullstendig kaos på torgdagen laurdag.

– Kva skal skje i Bremanger under festivalen?

– DS Børøysund skal opp til Bremanger på ein dagstur fredag og gå i rute to gonger på laurdag.

– Korleis er smaken av Fjordsteam-ølet?

– For å vere heilt ærleg så har eg sukkersykja så eg har ikkje fått smakt det endå. Men det er bryggja av Espen Lothe som driv Kinn bryggeri og som fleire gonger er kåra til Noregsmeister i ølbrygging. Vi har bryggja kring 2000 liter med øl.



mot helg



Vegsamband kryssar milepælar

Kjell Bakke(75) arbeide på siste akkorden og Steffen Rygg (81) var «syning» i 1960, på vegsambandet Rugsund - Davik. Dei møttest etter 50 år og fekk sjå dei fyrste førebande naturinngrep i Bortnen, på Bremanger2-sambandet.



Crêpes med jordbærsaus og nøtter

(4 porsjoner)

Dette trenger du:

- 3 dl hvetemel
- 1 ts vaniljesukker
- 3 ss kakaopulver
- ½ ts salt
- 7 dl melk
- 4 stk egg
- 3 ss smør
- 1 dl hasselnøtter
- 1 kurv jordbær (500 g)
- 2 ss sukker
- 1 dl vann

Slik gjør du:

Bland mel, kakaopulver, vaniljesukker og salt i en bolle. Bland i melken, litt etter litt.

Pisk eggene lett og bland sammen med røren.

Smelt smøret og bland inn i røren.

Stek tynne crêpes over middels varme til de er gylne på begge sider.

Grovhakk hasselnøtter. Skjær jordbær i skiver og varm opp med vann og sukker i en kjele. La jordbærene putre til blandingen tykner litt.

Server nystekte crêpes med hakkede hasselnøtter og hjemmelaget jordbærsaus.



Kilde: www.frukt.no