



Frå fjelljord til festivalbord

VINJEROCK



Nynorsk

Lokalt rotfeste

Openheit

Bærekraft og miljø

Inkludering

1060 moh

VINJEROCK





Vinjerock har alltid hatt hjarte for korteist, berekraftig mat. Me er opptekne av at maten me serverer både til dykk, publikum og våre frivillige kjem fra Valdres, at dyna har hatt det godt og at me brukar så mykje lokale grønsaker som mogleg.

Då me ikkje kunne arrangere festival i 2020 starta me Festivalhagen. Eit prosjekt der me har testa kva grønsaker som kan vekse i Vang, på 500 meter over havet. Dette prosjektet har bokstavleg tala båre frukt. Både poteter, tomater, kål, salatan og untern som serveres under årets festival kjem frå hagen vår i Vang.

Menyen i artistrestauranten består stort sett av lokalt produserte råvarer.

Alt kjotet me brukar kjem frå lokale gardar, og mykje av grønsakene kjem fra hagen vår.

Me samarbeider også med det lokale ølbrigggeriet Små Veser og ønsker å servere dykk eit heilskapleg måltid.

Vel bekomme!



I dag får du servert Vinjerock si elga lamnegryte. Denne gryta er laga med lam som har betta her opp på Eidsbugarden. Grønsakene er dyrka nede i Vang.

Gryta serveres saman med brød og heimelaga urtemajones.

Lammet kjem frå Tyinlam, som er ein lokal produsent du passerer på veg inn til festivalen.

Garden er drive av Kjell Gudmund og Line, ein vangsjelding og ei tilflyttande dame frå Oslo. Dei fann kjennerleiken på Vinjerock, og sidan han både

den og bedrifta bløma. Drifta er basert på noye avl og nærliek til dyna. Line og Kjell-Gudmund er opptekne av å utnytte dei fantastiske bæteressursane dei har kring garden sin, ved inngangen til Jotunheimen.

Tyinlamma lev eit godt og fritt liv i fjellområdene kring Eidsbugarden. Høgfjellskosten gir dei ein smak og kvalitet som Kjell Gudmund og Line er stolte av.

Under festivalen finn du Line på kjøkkenet til Vinjerock, og Kjell Gudmund er vår trufaste nøyreggen!

TORSDAG

DESSERT ALLE DAGAR

Til dessert får de eit delingsfat med lokale godsaker.

Fatet består av sjokolade, ost, netter, honning, nipsgeleie og flatbred. Sjokoladen er laga av den lokale produsenten Sjokoladen. Sjokoladen er spesielllagt for Vinjerock, til antisante våre. Den består av salt karamell, rabanbra, bringebær og solbær.

Osten de får servert, er henta frå to produsentar. Fastosten er frå Valdres Ost, ein lokal produsent som nyttar lokale mjølkeprodukt i produksjonen. Osten heter Syndin, og er tilsett brønneste.

Brimosten og ferskosten er levert av mor til festivalen, som driv Skjerdal Støysysteri- og kafé i Aurland i Sogn. Anna Karin ystar frå mjølka til familiene sine rundt 70 geiter. Dette blir til kvitost, brimost, ferskost, yoghurt og kvitmgost. Brimost er ein tradisjonell brunost ysta på geitemjølk, som giv den mein snent enn den du er vant til frå butikken. Ferskosten er frisk, krema og smerbar,



og gjer seg godt på flatbred. Legg gjerne litt timian på toppen!

Ripsgeleien er laga av svigermor til Bevertningssejlen på Vinjerock, helme på kjøkenet i Vang.

Fjellhonning frå Vang er vår lokale leverandør av honning. Lars produsirer honning over 500 m.o.h., og biene flyg lengre og lengre opp i fjellet etter kvar som sneen smelter. Dette giv ein honning med unik smak.





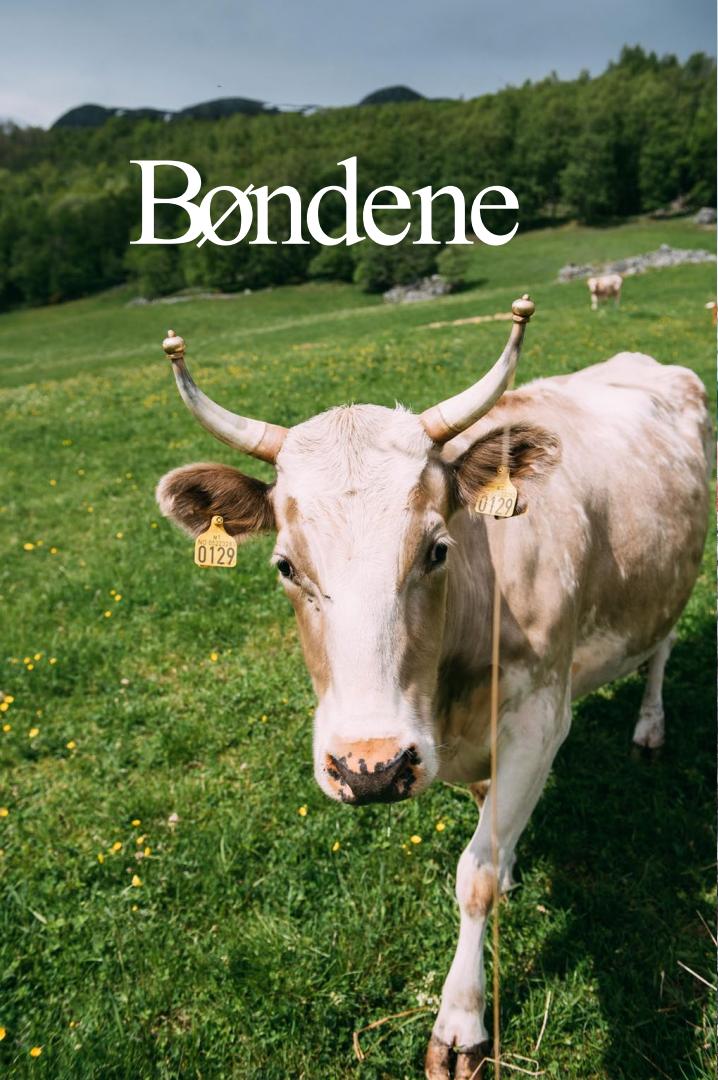
Kven?

Trendar?



Vinjerockaren







Kva får VINJEROCK
att for å bruke kortreiste råvarer?





VINJEROCK



VINJEROCK



Vegen vidare..

VINGEROCK



KOM HER UP
OG KJENN
ET ANNAT LIV

post@vinjeroock

vinjeroock.no



VINJEROCK