

Stuttrest & Himlaga festivalen 2016

Første reis for alle og enhver. Ville festivalen slå an? Øl og mat ble trukket fram i media.

Kårer bygdas beste øl



BRYGGER PÅ NOE BRUNT: Erik Bakke (l.v.) og Ole Petter Bernhus i Stuttrest & Himlaga etterlyser hjemmebryggere. Foto: Røger Ødegård

Av Røger Ødegård

Publisert: 29.08.16 08:27

Del

Artikkelen er over 5 år gammel

BJØRKELANGEN: Det finnes drøssevis av lokale hjemmebryggere og -bryggerier. Under matfestivalen Stuttrest & Himlaga skal bygdas beste øl kåres.

[stuttrest & himlaga, kultur | Kårer bygdas beste øl \(indre.no\)](#)

Ny Aurskog-Høland-meny på 1-2-3



Av Anita Jacobsen

Publisert: 24.09.16 15:11

Del

Artikkelen er over 5 år gammel

BJØRKELANGEN: Matfestivalen Stuttrest og Himlaga på Bjørkelangen ble en kjempesuksess.

For abonnenter

Matfestivalen Stuttrest og Himlaga trakk folk opp av sofaen og ut i gatene på Bjørkelangen.

Gågata var full av mennesker som ønsket å få med seg god underholdning, lokale stands og ikke minst smaksprøver på mat. Alt fra helgrilla elg og svin til nasjonalretter fra både Syria, Afghanistan og Pakistan.

Det store trekkplasteret var Helt Vilt-gutta Stig Henrik Hoff og kokk Daniél Rougé Madsen.

Fra sitt mobile kjøkken bak Hoffs bil, vartet Madsen opp med sin hjemmesnekkrede Aurskog-Høland-meny bestående av lokale råvarer som abbor, rådyr, poteter, grønnsaker og multer.

Lenke til artikkel:

[Nyheter, stuttrest & himlaga | Ny Aurskog-Høland-meny på 1-2-3 \(indre.no\)](https://www.indre.no/nyheter/stuttrest-og-himlaga-ny-aurskog-hoeland-meny-pa-1-2-3)