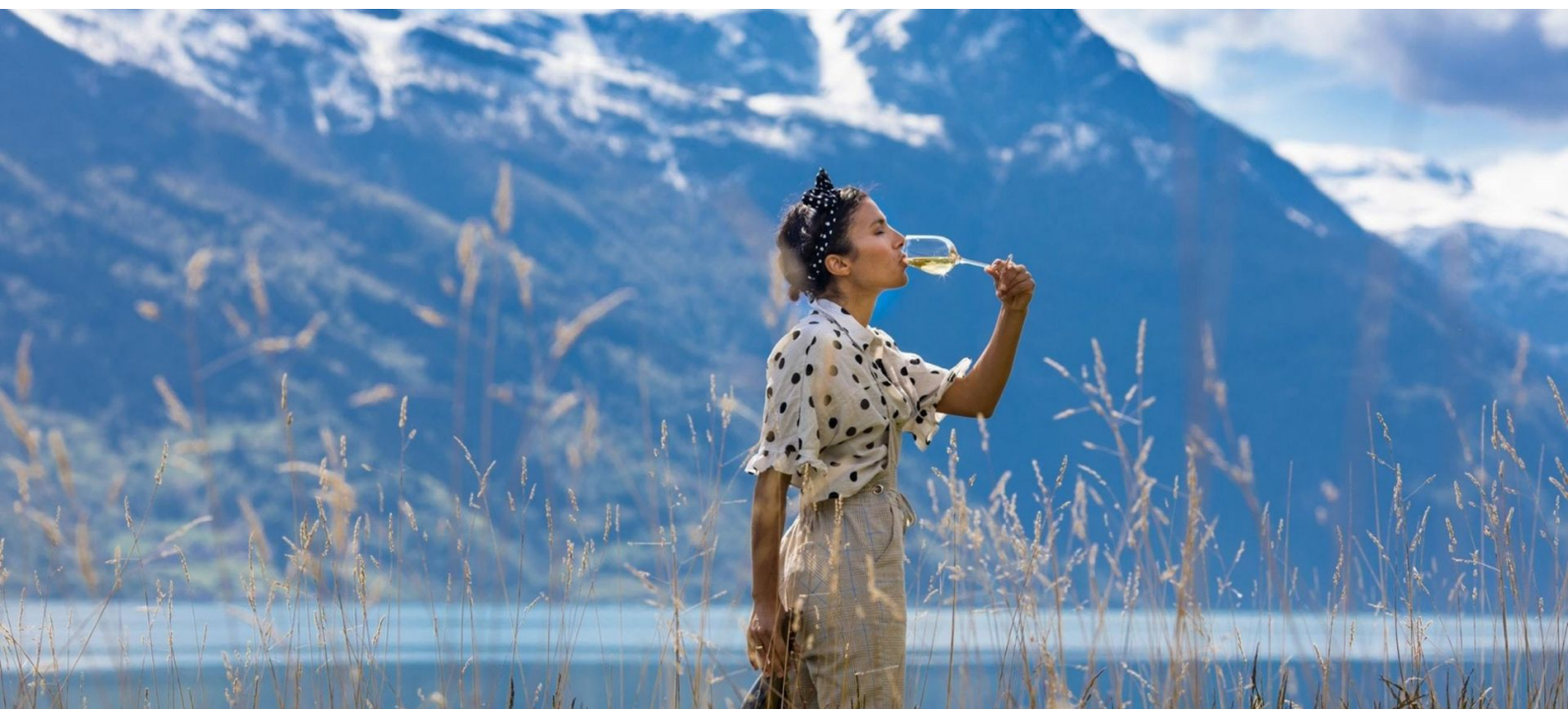


# ESCAPE



## PROGRAM: FRANSKE TILSTANDER I HARDANGER MED INGVILD TENNFJORD

🍴 2 frokoster, 2 lunsjer og 2 middager inkludert

Dag 1

### Til Hardanger, omvisning, smaking og festmiddag på Kvestad Sideri

🍴 Lunsj, middag

Vi lander på Flesland tidlig formiddag og har felles buss til vakre Hotel Ullensvang i Hardanger. Her beregner vi være framme til sen lunsj som vi inntar i hotellets restaurant.

Hva er «greia» med sider? Hvordan finner du ledetrådene? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Du får et første møte med jordsmonn, epler og kvalitetshierarki når vi reiser til **Kvestad Sideri** for omvisning, smaking og middag.

Under Folgefonna i Hardanger, 220 meter over havet, ligger **Kvestad Sideri**. Kvestad er et klyngetun der gårdene ligger tett. Her har det vært dyrket epler og laget sider i generasjoner. Kvestad Sideri er en familiebedrift bestående av Ellen og Haakon, døtrene Hilde og Marianne med samboere samt søskenbarnet Ole Kristian. Med en god blanding av

---

Programmet sist oppdatert 25. januar 2021, 16:36

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:

<https://escape.no/reiser/franske-tilstander-i-hardanger-med-ingvild-tennfjord/>


ulik kompetanse og erfaring driver de bedriften sammen.

Hanabjelken i Gamlestovo er et symbol på gårdens historie. Den har også inspirert til logoen for Kvestad Sideri med den unike K'en fra de innhogde initialene til bonden i 1808. Sideren 1808 inneholder fire eplesorter: Gravenstein, Aroma, Summerred og Discovery. Den er halvtørr og sprudlende og laget på tradisjonelt vis slik det har vært gjort i generasjoner her på bruk 2 på Kvestad. På Kvestad blir vi invitert inn i Gamlestovo for middag.»Røykjakjøtt» er et festmåltid Hardanger og tillaget på tradisjonelt vis.

Ingvild Tennfjord lærer deg grunnleggende duft- og smaksteknikk og viser deg snarveien inn i denne verden av sider. Etter denne smakingen hos Kvestad står du langt bedre rustet til virkelig å forstå omvisningen hos de tre neste kvalitetsprodusentene.

Dag 2

## Tre anerkjente siderprodusenter, lunsj hos Aga Sideri, omvisning på Agatunet

 Frokost, lunsj, middag

Det er bare å glede seg til dagen når Ingvild Tennfjord skal lose oss gjennom sidereventyret sammen med tre av Hardangers mest anerkjente produsenter. Ingvild gir oss også noen konkrete oppgaver til dagens gårdsbesøk slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

**Alde** er et gammelt navn for eple i Hardanger. Og på gården Bleie har de dyrket epler siden frukten kom til fjorden. For godt 100 år siden skrev presten og historikeren Olaf Olafsen dette om gården: «Bleie har en herlig Beliggenhed. Alt hva Hardanger eier av Skjønhed og Romantik finder man her.» Under besøket skal vi både smake og høre mer om Bleies filosofi: «Når gjæringa har kome godt i gang set eg temperaturen ned og ventar spent i nokre månadar. Slik får sideren utvikla seg sakte men sikkert, medan den held på den friske eplearomaen. Til våren når alle sidertankane er utgjæra kallar eg saman gode vener med gode ganar og me smakar oss fram til ei blanding som er balansert mellom syre og sødme, fruktigheit og frisk ange. Eg tilset litt kolsyre for å få den perlande og tappar så på flasker og fat».

Det er tid for lunsj og vi skal til **Aga Sideri** hvor 7. generasjon bonde Joar Aga i det best tenkelige klima for frukt dyrking steller med epletrærne året rundt. «Epla vert varsamt plukka og frakta til gards. Her får dei seg ein vask før dei vert rive i filler og most til jusen sprutar. Desse edle dråpane tek me vare på, og med litt tid, litt magi og litt hardt arbeid sitt me att med noko heilt fantastisk; Aga sider». Vi starter med lunsj på **Agatunet**, ett av få bevarte norske klyngetun. Her ligger det 30 fredede hus fra middelalderen og fram til i dag, tett sammen som i en idyllisk landsby. Vi ser den unike Lagmannsstova, et klassisk residensbygg med egen rettssal, oppført av ridderen, riksråd og Gulatingslagmannen Sigurd Brynjulvson Aga rundt 1220. Her finnes både film, kunst- og kulturhistoriske utstillinger, en hyggelig kafé og museumsbutikk.

Vi rusler deretter til bonden Joar Aga for innføring i hans tradisjonelle produksjon av sider

fra start til ferdig produkt – og vi skal selvfølgelig også smake Agas velsmakende siderprodukter.

**Gården Åkre** er også lokalisert på vestsiden av Sørfjorden i Ullensvang og nyter godt av det milde og fine vestlandsklimaet. Gården ligger optimalt plassert for å dyrke de beste eplene for en syrlig, frisk og balansert eplemost og -sider. Godt hjulpet av seniorgenerasjonen Marit og Olav, drives gården i dag av Arita og Gjermund Åkre. Kvalitet, smaksopplevelser, kortreist, økologisk, naturlig og elegant er noen av stikkordene for deres produksjon, noe også smaken på deres produkter vitner om. I Åkre gårds smaksrom er du omringet av fruktdestillater i franske og amerikanske eikefat. Gled til å høre Aritas filosofi bak deres siderproduksjon, her blir eplene behandlet nærmest som druer. Det er Ingvild Tennfjord som leder oss gjennom smakingen av Åkres siderprodukter.

Dag 3

## Kursavslutning med Ingvild Tennfjord - Hjemreise

 Frokost

Nå er det tid for å prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg disse dagene om merkevaren Sider fra Hardanger. Klarer vi nå å skille mellom de forskjellige kvalitetsnivåene? Hvordan har vi klart å analysere og sette smakingen i system?

Det blir felles transport til Flesland. Vel hjemme er vi klare til å praktisere våre nye kunnskaper om sider på hjemmebane samt praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til vinregioner og -druer.