



Eiker Matfestival 2026.

Eiker Matfestival gikk av stabelen på Fossesholm helga 29.-30. august med totalt 2650 betalende gjester. I tillegg kommer alle dugnadsfolk fra lokale bondelag, småbrukarlag, bygdeungdomslag og bygdekvinneLag. Det er sone E med laga på Eiker som bidrar med dugnadsarbeid i Bygdekvinna Kafe og på Låven.

BygdekvinneLag på Eiker har bidratt med dugnadsarbeid i forbindelse med Eiker Matfestival (tidligere Egertorget matfestival) siden 2005. Buskerud BygdekvinneLag hadde også egen stand på Egertorget i sin tid, med salg av grønnsaker til inntekt for eget lag.

I Bygdekvinna Kafe ble det lagd kremet gresskarsuppe med lokalproduserte råvarer fra Skjøl Gård i Vestfossen. Focaccia ble bakt og solgt som tilbehør. Store mengder vaffelrøre og svelerøre ble lagd for salg i tillegg til rømmegrøt og wienerpølser. Bygdekvinnelaga melder seg på dugnadslister innen kjøkken og salg i cafeen.

På Låven deltar de lokallaga som vil med egne stands og aktiviteter for profilering av eget arbeid. I år var beredskap tema og vi hadde åpne kurs med flatbrødbaking, maling av korn til mel, oppbevaring av mat uten strøm og quiz om beredskap med beredskapsradio som premie.

Trine Bugge Rydgren fra Bakke BK lagde og stekte tacolefser på takke, og det vakte stor oppmerksomhet på Låven. Hun er et av de yngste medlemmene i Bakke. Det ble kokt vassgraut av byggmjøl fra Sigdal mølle og vårt yngste medlem Matilde Sperrud på 24, delte ut smaksprøver. Matilde ble intervjuet av Bygdeposten mens hun kokte vassgraut og delte ut smaksprøver. Surdeigstarter med svedjerug fra Sigdal Mølle var for salg og lagene hadde utstilling med grønnsaker fra Buskerud videregående skole, linje naturbruk. Denne skolen ønsker samarbeid med oss i BygdekvinneLaget i undervisningen.

BygdekvinneLagene delte ut materiell og solgte medlemskap i forbindelse med Bygdekvinneuka. Aktivitetene på Låven er svært viktig for profilering og markedsføring av lokallagsarbeid på Eiker spesielt og Buskerud BygdekvinneLag generelt.