



Foto: Nofima

MATSMIÅ 2018, 6.-7. mars

INSPIRASJON, MØTEPLASS, KURS på BRYNE VGS for lokalmatprodusenter og serveringssteder

VELKOMMEN TIL SPENNENDE OG LÆRERIKE DAGER

Bli inspirert

BILL.MERK: «MICHELIN-STJERNE SØKER LOKALMAT» SVEN ERIK RENAA, RE-NAA RESTAURANTER
VÅG Å VÆR ANNERLEDES!! KRISTOFFER EVANG, ASK GÅRD FOREDLING
SAMARBEID BLIR TIL STERKE SAKER ALEX BOUCHÈ, MIDSUMMER AS
HVORDAN NÅ UT I MARKEDET? GRETA HARDAL, MATMERK

Lær noe nytt

SØT BAKST ANDRÈ LØVAAS, HOVEDTRENER BAKER- OG KONDITORLANDSLAGET/NOFIMA AS
PØLSER – FERSKE OG SPEKET KRISTOFFER EVANG, ASK GÅRD FOREDLING
MELK SOM INSPIRASJONSKILDE LISE BRUNBORG, STAVANGER YSTERI
SIKENS MYSTERIER ATLE LURA/BERNT LERØY, VESTGÅRD MAT
SMAKSVERKSTED - LOKAL MAT SOM BÆREKRAFTIG KONSEPT SVEN ERIK RENAA, RE-NAA RESTAURANTER OG
FRODE SELVAAG, RYFYLKEKOKKEN AS

PÅMELDING:

[MatSmiå 2018 direktebetaling](#)

[MatSmiå 2018 tilsendt faktura](#)

FRIST: 19. februar

PRIS:

kr 2050 for 2 dager foredrag, kurs og lunsjer (6. og 7. mars)

kr 1050 for 1 dag foredrag og lunsj (6. mars)

kr 500 for middag (6. mars)



Foto: Nofima



KONTAKT:

Kompetansenettverket SØR
Aase Vorre Skuland,
M: 45015282
aase.vorre.skuland@nofima.no

Fylkesmannen i Rogaland
Eli Munkeby Serigstad,
M: 41418510
fmroese@fylkesmannen.no

ARRANGØRER:

Kompetansenettverket SØR
Fylkesmannen i Rogaland
Innovasjon Norge
Bryne VGS/Rogaland fylkeskommune

STED:

Bryne VGS
Hetlandsgata 27, Bryne
www.bryne.vgs.no

6. mars 2018

09:30 **Registrering, kaffe og litt å bite i**

10:00 **Velkommen** ved ordfører i Time Kommune, Reinert Kverneland

10:15 **Inspirasjon**

BILL.MERK: «MICHELIN-STJERNE SØKER LOKALMAT»

Den prisbelønna kokken Sven Erik Renaa har et brennende ønske om MER LOKALMAT på menyen i sine restauranter. Hvilke produkter ser han etter, hvorfor velger han disse og hva er det unike med lokale råvarer og produkter?

VÅG Å VÆR ANNERLEDES!!

Savnet etter økologisk mat i butikk, samt en lidenskapelig interesse for mat var starten på ASK. Kristoffer Evang forteller historien fra oppstarten i 2013 i et 22 kvm stabbur til pølsemakeri på 160 kvm og 5 ansatte.

SAMARBEID BLIR TIL STERKE SAKER.

Jærsk habanero og et veddemål var starten på den helnorske hot-sausen MIDSUMMER. Nå leveres den til restauranter og delikatessebutikker landet rundt. Alex Bouché er en av gründerne og vil røpe litt av hemmeligheten med hvordan de har nådd ut i markedet med produktet.

HVORDAN NÅ UT I MARKEDET?

Lokalmat.no og merkeordninger kan bidra til å gjøre veien til markedet enklere. Greta Hardal fra Matmerk forteller hvordan.



Foto: privat



Foto: Ask Foredling



Foto: matcompaniet.no



Foto: Matmerk.no



Foto: Nofima

13:00 **Lunsj og mingling** 14:30 **Kursene starter** (kun mulig å delta på ett kurs)

Kurs 1: SØT BAKST

«Baking er en verden av produkter der man ved å velge ulike veier fram til målet, får ulike produkter» sier André Løvaas, baker på Nofima og Hovedtrener for det norske Baker og konditorlandslaget. På kurset skal deltakerne få teste flere ulike deiger; klassisk hvetedeig, fransk wiener, scones og brioch. Ved å bruke ingrediensene på ulike måter og å utsette dem for ulike prosesser, kan en oppnå store variasjoner av smaker og konsistenser. I tillegg skal vi se på ulike enkle fyllinger som kanelremons, kandisert appelsinskall, vaniljekrem og mandelkrem.

Kurs 2: PØLSER – FERSKE OG SPEKET

Kristoffer Evang, Ask gård foredling, skal lære oss litt av hemmelighetene med pølseproduksjon. Kombinasjon av håndverk, bruk av de aller beste ingrediensene, uten unødvendige ingredienser og tilsetningsstoffer gir best resultat. Hva må til for å gi produktet det «lille ekstra» slik at kunden gladelig betaler litt ekstra for dine produkt!

Kurs 3: MELK SOM INSPIRASJONSKILDE

Lise Brunborg, Stavanger ysteri, har fokus på bærekraftige og gode råvarer, kompetanse og godt modna oster i sin produksjon. Lise har bred bakgrunn innen melkeforedling og bistår også lokale melkeforedlere gjennom bl.a. kurs og besøksordningen til Kompetansenettverket SØR. På kurset vil hun dele erfaring og kunnskap om hvordan en lager ulike håndverksprodukt av melk, som fetaost, kulturmelk, mager og feit ferskost, smør og yoghurt.

Kurs 4: SIKENS MYSTERIER

Bernt Lerøy, Vestgaard Mat, jobber som Vestlandets eneste innlandsfisker. Med seg på laget har han sin nevø, Atle Lura, som har over 20 års erfaringer fra grytene. Sammen skal Bernt og Atle løse deltakerne gjennom sikens mysterier fra A til Å. Første kursdag blir på Vestgaard Mat og hvor en ser på fasilitetene og på hva Bernt har fått til. Det blir også en tur helt ned til Oreevatnet for å følge fisken fra den er nyfanget til den fileteres og klargjøres til videre foredling. Andre dag blir på Bryne VGS hvor deltakerne skal få trylle frem både tradisjonelle og nye retter fra denne fantastiske fisken.

Kurs 5: SMAKSVERKSTED - Lokal mat som bærekraftig konsept

Stjernekokken Sven Erik Renaa og Årets Kjøkkensjef 2016 Frode Selvaag skal lede Smaksverkstedet sammen. Kokkene er viden kjent for sine kunnskaper om og bruken av lokale råvarer, og hvordan de skaper unike smaksopplevelser. På kurset vil det bli fokusert på praktisk matlaging basert på norske råvarer. Som gründerne, har kokkene hatt stort fokus på kjøkkenøkonomi i oppbyggingen av sine bedrifter. Andre tema på kurset vil være råvareutnyttelse, svinn, beregning av mengder og pris, konseptutvikling og mye mer. Deltakerne oppfordres til å ta med egne produkter som kan testes ut i samarbeid med kokkene.



Foto: Ask foredling



Foto: Camilla Jensen



Foto: Privat

18:00 **Slutt for dagen**

20:00 **Middag på Bryne VGS ved elever og faglærere på Restaurant- og matfag**

7. mars 2018

08:30 **Kursene fortsetter** til kl 15:00

Dagen avsluttes med felles lunsj basert på mat fra smaksverkstedet og kursene

REISE OG OVERNATTING

Deltakerne er selv ansvarlig for å bestille og betale reise og overnatting. Det er gjort avtaler om priser på følgende overnattingssteder på Bryne: Jæren Hotell, reservasjonskode 0503nofi Tlf. 51 77 11 00. Pris: 1195,- pr rom/natt inkl frokost. Bryne Kro & Hotell, reservasjonskode Bryne VGS. Tlf. 51 77 75 00 Pris: Enkeltrom kr 1125, Dobbelrom kr 1325,- pr rom/natt inkl frokost



Foto: Elin Engverson