



MAT PÅ MÆRE



Arrangeres på
Steinkjer og Mære
11.-14.februar 2019

Matnavet på Mære

Fagdagene for lokalmat - Mat på Mære- går av stabelen 11.-14.februar og vi har gleden av å tilby et spennende og rikholdig fagprogram med SMAK som hovedtema!

[Meld deg på her.](#)

Terroir er et av de mest trendy begrep for karakterisering av mat med spesielle egenskaper. På engelsk oversettes terroir med "the sense of place". Terroir er summen av effektene som det lokale miljø; klima, jordsmonn, tradisjoner og kultur har hatt på dyrking og foredling av matvaren. Lokale faktorer gir visse kvaliteter og egenskaper, og preger kvalitetsoppfatningen av produktet. Det er antatt at man i Norden har mange råvarer med terroir-karakter.

Hvordan er det da i Trøndelag? Har vi unike forhold med tanke på jord, klima og kultur som gjør at vi kan si at maten herfra smaker annerledes enn på Østlandet og andre steder i verden?

Det er dette vi ønsker å sette fokus på under fagdagene for lokalmat - **Mat på Mære 12.-14.februar!**

Hovedforedragsholder, Richard Juhlin (49) er kjent for sin oppsiktsvekkende treffsikkerhet ved blindprøver av champagne og er verdenskjent for sin unike luktesans! Han smakte sine første dråper champagne da han var åtte år og har i dag rekorden for flest testede champagner, over 8000 ulike typer.

Norske TV-seere kjenner ham fra NRKs serie "Nesevis" som gikk på skjermen høsten 2012. Da reiste han og kokk Thomas Sjuve rundt omkring i Norge for å smake på unike råvarer; epler i Hardanger, fjell-lam og kyst-lam og potet fra Oppdal.



Matnavet på Mære



Tlf.74 17 54 00 – www.matnavet.no

FAGSEMINAR Tirsdag 12.februar

Weidemannsalen i Steinkjer rådhus

09.30 – 09.45 Velkommen til Mat på Mære

09.45 – 10.30 **Kan vi SMAKE på Trøndelag?** [Richard Juhlin](#)

Richard Juhlin skal i sitt foredrag bidra med inspirasjon, kunnskap og argumenter for hvorfor råvarer og matspesialiteter fra Trøndelag kan ha et unikt lokalt særpreg med tanke på smak, utseende, næringsinnhold mm. Smaken er i sentrum. Hva påvirker smak? Jordsmonn, klima, kultur, genetikk etc. Dette blir spennende!!

10.30– 11.00 **Smaksmetodikk for å beskrive smak!**

Lene Waldenstrøm, [universitetslektor NTNU](#)

11.00 – 13.00 **Smaksshow: Vi SMAKER på Trøndelag!**

Richard Juhlin og Lene Waldenstrøm tester ulike råvarer og om vi kan finne smaken av Trøndelag. Du som deltaker får også prøve deg som sensoriker, og via en app kan du legge inn hvilke smaker du kjenner. Resultatet tar vi opp på storskjerm på scenen. Er det forskjell på singelrømme fra Fannrem og Tine Seterrømme? Og kan vi definere med ord hvilke forskjeller det er?

13.00 – 13.30 Pause

13.30 - 13.50 **Det trønderske jordsmonnet - Ungt, friskt og fruktbart!** Belinda Flem, NGU

13.50 - 14.10 **Gir fjellbeite sunnere kjøtt og melk?** Forskningsprosjekt Bolette Bele, Nibio. Bolette Bele og Hanne Seckel fra Nibio har forsket på hvordan naturgitte fjellbeiter og kulturbeiter påvirker melka, kjøttet, rømmen og osten fra dyra som går og beiter i disse naturtypene.

14.10 - 14.50 **Skalling og burding!** [Henrik Aase](#)

Motivasjonsforedrag utenom det vanlige med en litt uvanlig foredragsholder! Henrik skal gi oss et annerledes foredrag som baserer seg på humor, innsikt og empati. Det er nemlig gøy å være motivert. Derfor skal det også være gøy å BLI motivert. Vær forberedt på å få trimmet lattermusklene...samtidig som du lærer!

14.50 - 15.10 Pause

15.10– 15.40 **Nýr; unik, syrlig og økologisk ferskost!** Hans Aril Grøndahl, [Grøndalen gård](#)

Den smakfulle ferskosten har blitt Maemo-kokkenes favoritt...det sier litt! Kan det ha en sammenheng med at glade kuer, som får leve med kalvene sine, lager ekstra god melk? Og at den melken blir til alle norske stjernekokkers favorittost? Produsenten bak Nýr er ikke i tvil!

15.40 - 16.00 **Spesialitetsmerking og beskytta betegnelser.** Marit Strand, [Matmerk](#)

16.00 - 16.30 **Norsk fenalår med unik smak er verdt å beskytte!** [Per Berg, Nortura](#)

Fenalår fra Norge har fått tildelt EUs PGI-merke! - Dette er enormt viktig for den eksportsatsingen vi har i ulike EU-land og i Paris og Frankrike spesielt. Vi har ventet i to år på å kunne sette EUs logo på de franske fenalårpakkene. Vi vet fra ulike franske forbrukerundersøkelser at denne lille blå og gule logoen nesten er en forutsetning for å nå fram til den kjøpesterke forbrukeren. Skal vi konkurrere mot parmaskinke og serranoskinke i kjøttdisken hos delikatessebutikkene i Paris, er dette gull verdt, sier Per Berg, leder for produsentsammenslutningen Fenalår fra Norge.

Kveldsarrangement:

18.00-19.00 **Smaks-vorspiel med Richard Juhlin - Cider–den norske champagnen!**

Sted: Quality Grand Hotel Steinkjer

19.30 **Trøndersk festmiddag!**

Smak av Trøndelag og underholdning av ymse slag; taler, sang, foredrag av motivator Henrik Aase mm.

Sted: Weidemannsalen, Steinkjer Rådhus

KURSPROGRAM

FERMENTERING 13.-14.februar

På dette kurset får du et innblikk i fermenteringens fascinerende og smaksrike verden. Vi fokuserer på teorien bak fermentering og prater om ulike typer mikroorganismer. Du får en forståelse for hvordan de fungerer, hva de gjør under prosessen, hvordan vi kan styre dem for å få et best mulig resultat og hvorfor de gjør maten både god og gunstig for helsen. Vi fokuserer først og fremst på fermentering (melkesyregjæring) av grønnsaker, men du får også inspirasjon til fermentering av korn, belgvekster og drikker. Du får også et innblikk i hva som kreves om man vil produsere fermenterte produkter for salg. Kursholder er Jenny Neikel, Surtantens syrade.

[Les mer om kurset her.](#)

VILL MAT 13.-14.februar

Naturens spiskammers er uendelig stort, den som har kunnskap om det kan lage uendelig mye godt av det som vokser vilt i naturen rundt oss. Lær å bruke ville vekster, tang og tare i dine produkter eller retter, og sank dem på en bærekraftig måte. Hver vekst har sin smak, egenskap og gastronomiske opplevelse. Det blir fokus på muligheter for foredling og til bruk på kjøkkenet for deg som driver serveringsstad, har tanker om å sanke profesjonelt eller vil få inspirasjon til nye bruksområder. Kursholder er Ane Willmann, Vill mat.

[Les mer om kurset her.](#)

GÅRDSSLAKTING OG DIREKTESALG AV KJØTT

Onsdag 13.februar Erfaringsamling med gårdbrukere/andre som ønsker økt innsikt i gårdsslakting og omsetning av eget kjøtt. Vi berører følgende områder:

Regelverk for gårdsslakting og risikoforståelse - status og videre utvikling; Mattilsynet
Erfaringer med gårdsslakt, Berg Gård og Opdal Nordre Gårdsslakteri.

Direktesalg og regionale erfaringer med kassesalg, Distribusjon og alternative kanaler; eksempelvis Bondens Marked, Rekoring og Bønder i By'n

Torsdag 14.februar Utferd til godkjente gårdsslakteri i nærområdet for de som ønsker å se praktiske løsninger og hvilke vurderinger som ligger bak. Lokaler og fasiliteter. Varestrøm, arbeidsrutiner og risikoforståelse. Orientering, spørsmål og diskusjon.

[Les mer om kurset her.](#)

YSTEKURS 12.-14. februar

Dag 1 og 2 er fulltegnet, men sett deg gjerne på venteliste og vi tar kontakt. Kursdag 3 i krisehåndtering er fremdeles åpent og du får da også delta på fellesseminaret tirsdag 12.februar.

Onsdag 13. februar kl. 09.00 - 15.30 Krisekommunikasjon, beredskap og mediehåndtering.

Hva gjør vi dersom krisen inntreffer og vi må trekke tilbake ost? Selv om man har gode kvalitetsstyringssystemer, kan det oppstå uheldige og veldig uoversiktlige situasjoner som krever gode evner i kommunikasjon. Denne dagen får vi god innsikt og forståelse av betydningen av å ha en gjennomtenkt mediestrategi og gode rutiner.

Kursholder: Terje Olsen, Kommunikationsrådgiver i Merennhjerne. (Tidligere makker til Øystein Syrstad i Tine Kommunikasjon).

[Les mer om kurset her.](#)

BAKING 13.-14.februar

Hva er vel bedre enn duften av nybakt brød?!! På bakekurset under Mat på Mære vil det bli fokus på hvordan du kan legge opp kjøkkenlogistikken din slik at dere kan tilby nybakt brød til gjestene, enten det er ved frokost-buffeten eller i brødkurven til middagen. Lang hevetid og heving på kjøll er viktige stikkord. Det vil også bli en introduksjon til bruk av surdeig og urkorn.

Kursholder er Emmanuel Rang fra Åpent Bakeri i Oslo.
Kurssted Steinkjer videregående skole.

[Les mer om kurset her.](#)

