

MatSmia 2017

8.- 9. mars i Haugesund



Foto: Elin Engelsvold

8. mars 2017

09:30 Oppmøte

10:00 **Velkommen** ved fylkesordfører Solveig Ege Tengesdal

10:15 **Se mulighetene rundt deg** Live Skinnens, Gardsfruene

11:00 **Viktigheten og verdien av unike og lokale produkter** Charles Tjessem

11:30 Pause

12:00 **Salg av gode smaker på nettet** Ragnhild Mobæk, Stølsvidda

12:30 **Hvordan lykkes i nye salgskanaler** Stian G. Iversen, Nettmat

13:00 Lunsj og mingling

14:30 Kursene starter

1. **Håndverksbakst og surdeig av gamle kornsorter** André Løvaas
2. **Frukt og grønt på nye, spennende måter** Britt Elisabeth Fossdal
3. **Kjøttforedling, - nedskjæring, mörning og kalkyler** Helge Larsen
4. **«Gryta hennar mor» - suppekurs** Bodil Nordjore
5. **Smakfullt, ekte og enkelt – norsk på menyen**
Smaksverksted med Charles Tjessem og Frode Selvaag

18:00 Slutt for dagen

19:30 Avreise fra Scandic Maritim

20:00 Middag på Solbakken gard, Røyksund

*Inspirasjon
Innovasjon
Nettverksbygging
Kompetanseheving*



Foto: Opplysningskontoret for frukt og grønt



Foto: Elin Engelsvold

9. mars 2017

08:30 Kursene fortsetter til kl 1500.

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



Foto: Annabell Pflüger



Foto: Ell-Monkeby Seierstad

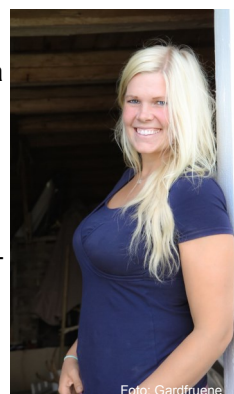


Foto: Opplysningskontoret for brød og korn

Foredrag

Se mulighetene rundt deg, Live Skinnes, Gardsfruene

Live har en bachelorgrad i økonomi og en master i Entreprenørskap og Innovasjon fra Ås. Hun har også full fagprofil i masteren Naturbasert reiseliv fra Ås. Etter studiene jobbet hun i prosjektlederselskapet Athene Prosjektledelse, og drev med både næringsutvikling på Balkan, lokale reiselivsprosjekt og egeninitierte prosjekter som Bryllupsbygda. Live har siden hun tok over gården vært opptatt av å profilere norsk landbruk, gjennom landbruksbloggen, sin egen blogg *Gardsfruene.no* og aktivt gjennom media. I 2017 blir Live også forfatter. De har mange jern i ilden; - driver jorden og skogen, selger Happy Pigs, holder bier, har hytteutleie og mye annet." Høsten 2016 fikk Live oppfylt sin Askepott-drøm ved å ri på sin hvite hest opp til Slottsbakken, for å gjeste kongeparets store hagefest. Med andre ord,- et fyrverkeri av ei frue!



Live Skinnes

Viktigheten og verdien av unike og lokale produkt, Charles Tjessem

Charles Tjessem ble verdensmester i kokkekunst i 2003 og har arbeidet som kokk ved flere kjente restauranter. Siden den gang har han selv grunnlagt flere, kjente restauranter som Charles & De og Mondo. Han er veldig opptatt av klassiske, enkle og rene smaker. Charles fronter på en fremragende måte lokale leverandører og han fryder seg ekstra, når han kan spore råvarene helt tilbake til dagen da frøet ble sådd. Men han vil gjerne ha flere lokale leverandører som er opptatt av kvalitet og matkultur. I foredraget vil Charles blant annet fortelle om hva restaurantene verdsetter og hvilke produkter de mener er interessante. Han vil også komme med tips om hva produsentene bør vektlegge i kontakten med restaurantene og spesialbutikkene.



Charles Tjessem

Salg av gode smaker på nettet, Ragnhild Mobæk, Stølsvidda

Bak Stølsvidda står en familie og et småbruk. Den flotte naturen og stølstradisjonene i Valdres inspirerer og forplikter. Den rike naturen rundt gården er kilde til de beste råvarene. I første rekke den smakfulle fjellgrisen som beiter på friland hele sommeren, men også lam, rein, villfisk og andre naturlige produkter. Ragnhild og Knut overtok Øygarden i 2005. Siden den gang har de jevnt og trutt arbeidet med å bygge opp gården til et levebrød. «Etter 10 år ser det ut til at vi er på god vei!». I høst fikk Fjellgris fra Valdres tildelt Spesialitet-merket av Matmerk. Produktene selges i hovedsak via egen nettbutikk, men også som direktesalg til utvalgte spisesteder i Valdres, Oslo og Bergen. Erfaringene med nettsalg vil de dele med oss på MatSmiå.



Ragnhild Mobæk

Hvordan lykkes i nye salgskanaler, Stian G. Iversen, Nettmat

Stian har siden starten i april 2015 vært ansvarlig for meny- og konseptutvikling i Nettmat.no. I dag leverer Nettmat.no matkasser med fantastiske råvarer fra matfylket Rogaland, sammen med smakfulle oppskrifter rett hjem til husholdninger i Rogaland, Trondheim, Oslo og Bergen.

Stian er alltid på leting etter nye lokale råvarer han kan bruke i matkassene sine. «Grunnlaget for ethvert godt måltid, hverdag eller fest, starter med GODE RÅVARER. Har man det, er halve jobben gjort! #hverdagsmagi!». Nettmat.no har bygget seg opp på begrensede midler, der sosiale medier har stått for store deler av markedsføringen. Dette vil Stian fortelle mer om. Stian har de siste 10 årene vært bosatt i Stavanger. Han har deltatt i flere nasjonale og internasjonale kokkekurranser, både som deltaker og coach. Bak seg har han to år på kokkelandslaget, han har jobbet på flere anerkjente restauranter og eid og drevet restaurant i Stavanger.



Stian G. Iversen

Kursinformasjon

Håndverksbakst og surdeig av gamle kornsorter

André Løvaas

Å bake med de gamle kornsortene er både spennende og utfordrende. Dette kurset tar for seg både surdeig og gjærdeig. En skal lære det grunnleggende innenfor bakingen med utgangspunkt i melet, deigoppbyggingen, tiden og prosessen helt fram til det fristende, ferdige bakverket. Kurset vil ta sikte på å gi deltagerne en grunnleggende forståelse av melet som levende råvare, og hvordan den som baker kan påvirke prosessen.

Til daglig hersker kursholder og baker André Løvaas over mel, korn og andre ingredienser på Nofimas velutstyrt fullskalabakeri på Ås. Der foregår det forskning, innovasjon, produktutvikling, kurs, nettverk og undervisning.



André Løvaas

Foto: Nofima AS

Frukt og grønt på nye, spennende måter

Britt Elisabeth Fossdal

Ved bruk av metoder som tørking, sylting, fermentering, juicing m.m skal deltakerne lære hvordan en kan ta vare på og bedre utnytte frukt og grønt. Gjennom oppskrifter tilpasset råvarene, skal deltakerne bli inspirert til å gi sine kunder unike smaksopplevelser og mulighet til å se hvordan råvarene kan brukes på nye måter. Et praktisk kurs hvor mye skal testes ut og smakes på, bl.a. fruktlær!

Britt etablerte Designkokken Ltd. i 2009 og opererer som freelancekonsulent innen mat. I tillegg holder hun kurs og foredrag for så vel lokalmatprodusenter som næringsmiddelbedrifter. Britt har bred erfaring fra kokkeyrket og har bidratt som faglig støttespiller i en rekke matrelaterte prosjekter. Hun er også mat og miljøveileder for DEBIO og bistår kompetansenettverket som besøkskonsulent.



Britt Elisabeth Fossdal

Foto: Ida Monrad Haugen

Kjøttforedling - nedskjæring, murning og kalkyler

Helge Larsen

Dette kurset tar for seg praktisk nedskjæring av både storfe, lam, vilt og svin. Kunnskap om murningsprosessen og hvordan dra nytte av dette overfor kundene vil også være et viktig tema. Under kurset skal deltakerne lære å sette opp egen kalkyle i praksis med veiing og registrering for å se på utbytte med forskjellige stykningsdeler.

Kursholder Helge Larsen har mesterbrev i slaktning og er pølsemaker. Han har jobbet for Gilde i mange år og drevet egen kjøttbutikk. Han har kompetanse innen kalkulasjon, lager oppsett for kalkyler i kjøtt, skjærekalkyler, produktkalkyler og budsjett. Helge gjennomfører også besøk for kompetansenettverket som bl.a. har omfattet skjære- og driftskalkyler, ombygging av produksjonslokaler, produktutvikling, utstyrsbehov/-innkjøp.



Helge Larsen

«Gryta hennar mor»

Suppekurs med Bodil Nordjore

Suppe er fra gammelt av søndagsmat, for kånene puttet mange, sunne råvarer oppi. Det er supermat. Det er noe magisk med denne «Gryta hennar mor» som rommer alt. Gammelt og nytt, røkt og urøkt kokt i lag til fenomenale smaker. Bare det å ete poteter som er kokt i suppeløgen er noe helt spesielt. Vi skal fylle grytene med saltet, usaltet, røkt og urøkt kjøtt, gryn og erter, hele og delte poteter og grønnsaker. Vi skal lære hvordan en nytter de råvarene esom er tilgjengelige, hvordan trylle med råvarene og få fram magiske smaker. Nøkkelen til suppesuksess ligger i planleggingen.

Bodil Nordjore har vunnet Hedersprisen under Det Norske Måltid blant annet for sitt arbeid med å samle og spre kunnskap om lefsebaking. Bodil er kjent som Turbobudeia og hun har vært lektor ved Høgskulen i Telemark og fagansvarlig for tradisjonsmatstudiet på Rauland.



Bodil Nordjore

Foto: Brød og Smak

Smakfullt, ekte og enkelt – norsk på menyen

Smaksverksted med Charles Tjessem og Frode Selvaag

Dette er herlig kokkelering med verdensmester Charles Tjessem og Ryfylkekokken Frode Selvaag. På smaksverkstedet vil dere få muligheten til å lære mer om den gode tradisjonsmaten med bruk av norske råvarer. De dyktige kokkene er svært opptatt av matkultur og de har spesielt fokus på bruk av lokale råvarer og lokale oppskrifter. Smaksverkstedet er en arena der du "lære ved å gjøre", Her skal dere prøve ut nye kombinasjoner og skape smakfulle retter, gjerne basert på egne produkter. Dette er en unik måte å koble matprodusenter med kokker og få kvalifiserte tilbakemeldinger på produktene deres.



Charles Tjessem

Foto: Jarle Vines

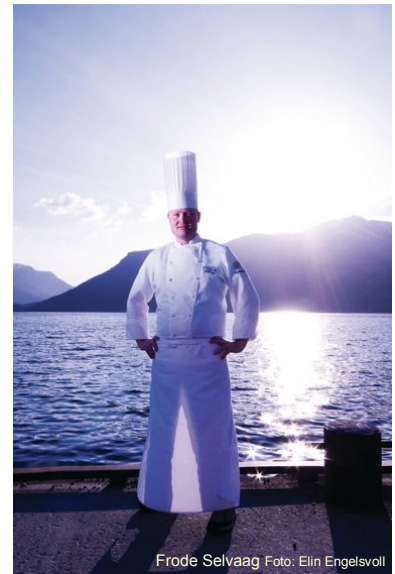


Frode Selvaag

Foto: Ryfylkekokken



Live Skinneres Foto: Mona Moe Machava



Frode Selvaag Foto: Elin Engelsen

Informasjon

Velkommen til spennende og lærerike dager på MatSmiå 2017. Arrangementet blir gjennomført på Karmsund vgs., Salhusveien 68, 5529 Haugesund.

Pris for inspirasjonssamling og kurs inklusiv lunsj er kr 2050,-.

Pris for inspirasjonssamling og lunsj kr 1050,-.

Middag på Solbakken gård kr 500,-

Bindende påmelding innen 20. februar

Påmelding og betaling skjer på [MatSmiå 2017 Direkte betaling](#)

De som ønsker å få tilsendt faktura bruk [MatSmiå 2017 Tilsendt faktura](#) (fakturaavgift på kr 50,-).

Avmelding etter 20. februar medfører at hele påmeldingsavgiften må betales. Avlysning av delkurs skjer senest i uke 8. Vi sender ut bekreftelse med nødvendig informasjon ca en uke før arrangementet. Vi tar forbehold om endringer i programmet.

For mer informasjon:

Aase Vorre Skuland tlf 450 15 282 aase.vorre.skuland@nofima.no

Eli Munkeby Serigstad tlf 414 18 510 fmroese@fylkesmannen.no

Det er gjort avtale om overnatting hos Scandic Maritim. Overnatting med frokost kr 1125,-. Rom bestilles via post@hotelmartim.no / 52863000, oppgi kode «Matsmiå 2017». Kan bestilles innen 21. febr.

Det finnes andre alternativer til overnatting for eksempel Clarion Amanda, Clarion Banken og Strandgaten Gjestegiveri. Sjekk gjerne www.visithaugesund.no. Overnatting skal betales av hver enkelt deltaker.

Praktisk informasjon om kurs, kurslokale, transport og lignende blir tilsendt etter påmelding.

Arrangører:

Kompetansenettverk for lokalmat Sør, Fylkesmannen i Rogaland, Innovasjon Norge, Karmsund vgs/Rogaland fylkeskommune og Haugaland Vekst.



Solbakken gård Foto: Solbakken gård



Bodil Nordjøre Foto: Bodil Nordjøre