

MRmat

FAGDAGER NORSK LOKALMAT

Sett av 4. og 5. februar 2015 til matnyttige kurs og foredrag på Hustadvika Gjestegård i Fræna

Arrangementet for deg som vil videreutvikle din bedrifts konkurransefortrinn!



MRmat er et velrenommert og ettertraktet arrangement for lokalmatprodusenter og serveringsbedrifter.

VELKOMMEN

til to dager fylt med kompetanse og nettverksbygging!

Programmet er spekket med aktuelle og matnyttige kurs og foredrag innen fagfeltene kjøtt, melk, bakst, øl og servering. Vi har hentet inn en rekke kursholdere med spisskompetanse innen sitt felt som er klare for å videreformidle sin kunnskap til dere. Arrangementet har som mål å bidra til å videreutvikle din bedrifts konkurransefortrinn.

ONSDAG 4. FEBRUAR

09.30-10.00 Kaffe og registrering

10.00-10.15 Åpning av MRmat 2015

10.15-11.00 **Fra vidde til torg**

- en suksesshistorie om lokal kjøttforedling.
v/ Odd Ohnstad, Haugen Gårdsmat

11.00-11.30 Pause

11.30-12.15 **«Design som fungerer»**

Design-programmet og andre innovasjons
verktøy v/ Ingrid Severine Rønstad,
Innovasjon Norge

12.15 – 12.45 **«Hoppid – De beste gründer-hjelperne!»**

Hvem, hva, hvor? v/May Britt Roald, Møre og
Romsdal fylkeskommune

13.00-14.00 Lunsj

14.00-18.00 Praktiske kurs (kursene går parallelt).

Lokal kjøttforedling

Hvordan øke slaktets merverdi?

Innføringskurs i ysting

Grunnleggende melketeori og praktisk ysting

Kvalitet i håndverksbrygget øl

Feilsøking, gjærhåndtering, humling og eikefatsmodning

Kurs i handverksbaking

Mel, vann, gjær, salt og TID

Ureist mat som identitetsbygger

Menyutviklingskurs

Frekt og fruktig

Konsept- og produktutviklingskurs bær og frukt

19.30 Festmiddag på Hustadvika gjestegård

TORSDAG 5. FEBRUAR

09.00-16.00 Kursene fortsetter



foredle kvalitet bær

malt humle

småskala produsenter

kjøtt ost honning

frukt rype

større dessert

melk





ARNE BRATBERG

Kvalitet i kjøtt

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



LISE BRUNBORG

Innføringskurs i ysting

Tirsdag 3. februar kl. 10-17

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



KJETIL JIKUN

Kvalitet i håndverksbrygget øl

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



EMMANUEL RANG

Kurs i håndverksbaking

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



NILS HENNING NESJE

Ureist mat som identitetsbygger

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



ELLEN-BEATE WOLLEN

Ureist matsom identitetsbygger

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16



TOR ERLING GRANSÆTHER

Frekt og fruktig

Onsdag 4. februar kl. 14-18



SVERRE SÆTHRE

Frekt og fruktig

Torsdag 5. februar kl. 09-16



foredle kvalitet baer

malt humle

smaskola producenter



øl honning

færsk ryste

stærke dessert

mælk

Kvalitet i kjøtt

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16

Hva påvirker produktkvalitet i spekeskinke og spekepølser?

Vi vurderer ulike varianter av spekesinker og spekepølser for å få konstruktive tilbakemeldinger på produktet. Råvarevalg, produksjonstid og metode påvirker både salt smak, aroma og konsistens. Vi ser på skjæresnitt, tørkegrad, tekstur, utseende og vurderer salgbarheten. Mugg i spekematproduksjonen kan oppstå og gi dårlig kvalitet og økte produksjonskostnader. Vi ser på tiltak på hvordan produsenten kan møte utfordringene med de vanligste muggslektene. Ta med egenproduserte varer og få en konstruktiv tilbakemelding! (ta gjerne med feilproduksjoner)

Arne Bratberg

Avdelingsleder Arne Bratberg leder Restaurant- og Matfag på Steinkjer vgs. Han er erfaren pølsefremstiller som har utviklet og hatt ansvar for kjøttforedlingkurs og produktutvikling i regi av Matnavet siden 2002.

Innføringskurs i ysting

Tirsdag 3. februar kl. 10-17

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16

Dette kurset gir deltakerne en grundig innføring i ysting av rå (lupasturisert) melk. Kurset passer for alle som er interesserte i ysting, og gir grunnlag for å gå videre på modulkurs som er rettet mot de som ønsker å etablere ysteri. Det vil bli praktisk ysting av ferskost og fetaost. Deltakerne lærer også å lage kulturer, yoghurt, rømme og å kjerne smør. I teoribolken kommer vi innom teori om de ulike produktene i kurset, melkens kjemiske innhold, mikrobiologisk melkekvalitet, vask, hygiene og matsikkerhet.

Lise Brunborg

Lise er kanskje mest kjent som den syklende meieristen som reiste fra ysteri til ysteri i sommerferien for et par år siden. Som nyutdannet meieriteknolog fra Ås så var hun på jakt etter praktisk erfaring å henge teorien på. Lise har skrevet masteroppgave om hvit geitost, men har ellers en bred teoretisk tilnærming til faget. Hun har selv tatt modulkurs i ysting i Sogn, og har holdt flere innføringskurs for nye ystere. Hun driver nå seterysteriet «Håøya naturverksted» på Håøya i Oslofjorden.

Kvalitet i håndverksbrygget øl

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16

Kvalitet er det viktigste som kjennetegner «craft»-øl, eller håndverksbrygget øl. Uten kvalitet i bunnen, har ikke bransjen livets rett. Derfor er det viktig at alle som brygger øl i denne kategorien tar kvalitet alvorlig. Ved å kjenne og kunne gjenkjenne feil i øl, har man et bedre utgangspunkt for å kunne evaluere sine egne produkter, og å evt. kunne korrigere kilde til feil. På dette kurset går vi igjennom en rekke smaker og aromaer, som primært ikke skal finnes i øl, og diskuterer hvordan disse kan unngås. Blindtesting med feilbrygget øl og korrekt brygget øl er en spennende og artig måte å lære på dette på!

Gjærhøsting og gjærhåndtering, humle og tørrhumling og eikefatsmodning blir andre sentrale emner på kurset.

Kjetil Jikun

Kjetil ble først eksponert for kvalitets-øl gjennom sine reiser som pilot på langruter for SAS. Dette ble inspirasjon for hjemmebrygging, som senere eskalerte til Norges første reelle "craft"-bryggeri Nøgne Ø. Hans innsats anses som medvirkende i endring av norsk øl-kultur. Internasjonalt har Kjetil vært dommer i World Beer Cup, Australian International Beer Awards of Asia. Han har siden forlatt cockpiten for godt, og er nå 100% dedikert til brygging, både øl og sake.

foredle kvalitet bær

malt humle

smakke produsenter

ol honning

frukt net

ryste

sterke

dessert

melk



Kurs i håndtverksbaking

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16

Emmanuel Rang vil gå gjennom surdeig, skålding av mel og langtidsheving. Han bruker en produksjonsmetode basert på Åpent Bakeri sine teknikker. Det er ikke noe revolusjonerende med brød fra Åpent Bakeri. Kanskje er det tvert imot. Sammenlignet med store deler av dagens bakeri-bransje har de tatt et skritt tilbake. De bruker færre og mindre maskiner, mer menneskelig arbeidskraft og lange liggetider på deigene de jobber med, noe som medfører bedre holdbarhet, smak og farge. En del av kurset går på håndlaget deig, der man skal lære å kjenne på deigen. Det bestrebes å ikke bruke tilsetninger og fettholdige produkter i brødvarene. Variasjoner på mel, værforhold og bakerens dyktighet kan utgjøre små forskjeller i sluttproduktet. Denne form for baking er tidkrevende arbeid. Men....de sitter igjen med produkter de er stolte av å selge!

Emmanuel Rang

Emmanuel kommer fra Frankrike, og er en av grunnleggerne av Åpent Bakeri, som er regnet som et av de beste bakeriene i Norge. «Manu» er fortsatt like nysgjerrig som da han tok mesterbrev for 20 år siden. Han jobber mye med å forske på nye oppskrifter, teknikker og leke med gamle franske tradisjoner, kombinert med tradisjoner fra andre deler av Europa. Han er tradisjonell ukonvensjonell!

Ureist mat som identitetsbygger

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Torsdag 5. februar kl. 09-16

På dette kurset vil deltakerne få innføring i menyoppbygging og presentasjon av mat. Det vil bli en spennende leksjon om «grøt mat» fra fjæra og vi ser litt på økologisk mat og drikke i helsesammenheng. Kurset avsluttes med et kåseri om «den gode mathistorien» med Ellen-Beate Wollen. Ta gjerne med egne produkter som kan brukes i den praktiske økta på dag 2.

Nils Henning Nesje

Nils Henning brenner for mat som er ureist, lokal og breiddfull av smak og karakter. Hans engasjement for de gode smakene har ført til at han ikke har problemer med å få timene til å gå. I mars startet han som kjøkkensjef for Storfjord Hotel, samtidig driver han eget firma som tar på seg kokkeleringer til store og små arrangement. Han blir stadig headhunnet til prosjekter der lokalmat står i fokus.

Ellen-Beate Wollen

Ellen-Beate har 15 års fartstid som journalist og redaksjonell leder i magasiner som KK, Henne, Allers, Kamille og Puls. Hun er utdannet siviløkonom og markedsfører. Nå jobber hun som frilansjournalist med spesialfelt mat/helse og livsstil.

Ellen-Beate pendler mellom Oslo og mandelgården i Spania, hvor hun bor sammen med familien. Der dyrker de mandler, holder frittgående høner, og har en stor økologisk kjøkkenhage. Hun tror på at mat uten hemmeligheter, som har blitt dyrket på en naturlig måte, er det beste for miljøet, plantene og helsa vår. Og at mat som har tatt korteste veien fra jord til bord, som er minst mulig bearbeidet, uten tilsetningsstoffer og konserveringsmidler, er den beste kilden til ren nytelse. Med ren nytelse - og egen ytelse, kommer god helse.



Frekt og fruktig

Onsdag 4. februar kl. 14-18

Konseptutvikling på Eplegården:

Tor Erling Gransæther brenner for epler, og dette har ført til en enestående konseptutvikling på Eplegården. På kurset får du lære hvordan man kan få god butikk av eplemost og eplebrennevin ved bevisst foredling, merkevarebygging og historiefortelling. Kurset vil omhandle både produksjonstekniske løsninger, produktmerking, design og salgsmetoder.

Tor Erling Gransæther

Tor Erling driver Eplegården i Hurum sammen med kona Sissel Katrine. Eplegården er både en produksjonsbedrift og opplevelsesbedrift med basis i epler. De presser gårdens egne epler til eksklusiv eplemost, og leverer til flere renommerte spisesteder. Tor Erling har en cand.mag.-grad innen historie, arkitektur og språk, og er som han selv sier, selvlært i landbruk etter å ha gått i føttene på tidligere generasjoner på gården.

Torsdag 5. februar kl. 09-16

Produktutvikling:

Mange har vært flinke til å plukke eller kjøpe bær og putte de i fryseren gjennom sommeren og høsten. Nå er det tid for å ta godsakene i bruk! På dette kurset vil konditor Sverre Sæthre inspirere til kreativ bruk av frossen bær og frukt! Her blir det bærsaus, kaker, desserter, konfekt, marmelader og mye annet spennende og godt! Kurset egner seg både for de som ønsker å foredle bær og frukt for salg, og for serveringssteder.

Sverre Sæthre

Sverre driver et håndverkskonditori som bygger på tradisjoner og naturlige råvarer. De følger sesongens råvarer i større grad enn det som er vanlig i norske konditorier, noe som gjør at produktene varierer fra årstid til årstid. Denne forandringen fryder både de som jobber med råvarene, og alle som spiser det de lager. Sverre har vunnet flere medaljer med det norske kokkelandslaget; blant annet 1.plass kokke-OL 2008 og 1. plass kokke-VM 2006. Han er jevnlig bidragsyter i aviser og i diverse kokkeprogrammer, og har de siste årene vært kokk for NRKs Sommeråpent, og har skrevet flere bøker om kaker, desserter og sjokolade. Han har høstet flere priser, blant annet «Beste norsk kokebok».



MATNAVET PÅ MÆRE

VIRKEMIDLER FOR HJELP I DIN BEDRIFTSUTVIKLING

Matnavet skal bistå små og mellomstore matprodusenter og serveringssteder med fokus på lokal mat til å lykkes med videre utvikling og verdiskaping. Vi fokuserer spesielt på kunnskapsformidling innen områdene: matsikkerhet og regelverksstyring, produktutvikling, strategi, driftsledelse, risikokommunikasjon og markedsarbeid. Vi arbeider i nær kontakt med produsentene. Du henvender deg til oss både med små og store faglige utfordringer knyttet til lokal matproduksjon og andre tilleggsnæringer innen landbruket.



Rita Natvig
Mob. 99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no



Tove Hatling Jystad
Tlf. 74 17 04 30
Mob. 41 41 34 41
tove.jystad@ntfk.no



Gunn Bratberg
Tlf. 74 17 04 33
Mob. 45 48 78 40
gunn.bratberg@ntfk.no



Elisabeth Tronstad
Tlf. 74 17 04 35
Mob. 97 59 43 32
nobeth.tronstad@ntfk.no



BESØKSORDNING

I Besøksordningen får du tilbud om et gratis besøk (15 t) av rådgiver inn i din egen virksomhet. Det er en fagperson med den kompetansen du og din bedrift måtte ha behov for. I løpet av besøket kan det utføres noe konkret arbeid i tillegg til rådgivning og utarbeidelse av prioriterte arbeidsoppgaver tilpasset virksomhetens drift og utfordringer.

For kurs og fagturer våren 2015:
se: www.maere.no under «Kurs»

MAT PÅ MÆRE – 10 ÅRS-JUBILEUM!!

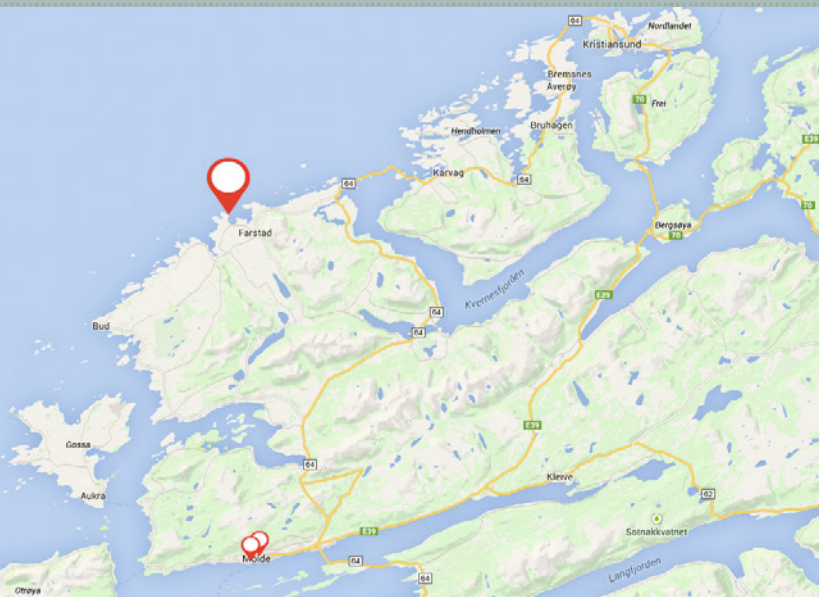
Fagdager for lokalmat 10.-12.mars 2015 – Mære landbruksskole, Steinkjer

Lokalmatbransjen har hatt en rivende utvikling de siste 10 årene! Totalomsetning av lokalmat i Norge var fire mrd i 2013. Det er en tredobling på ni år. Matnavet på Mære er stolte av å ha vært med på å ha bidratt til at flere lokalmatprodusenter har startet opp, samt fått den faglige oppfølgingen de har hatt behov for. Sett av dagene 10.-12. mars 2015, og bli med oss på feiringen! Tradisjonen tro gir vi deg inspirerende, tankevekkende og faglig interessante foredrag og kurs!

Vi legger ut smakebiter på programmet på Facebook etter hvert som det er klart.
www.facebook.no/matnavet – Fullstendig program kommer i januar.

MRMAT 4. og 5. FEBRUAR 2015

FAGDAGER NORSK LOKALMAT



MATNAVET på Mære arrangerer MRmat i samarbeid med Fylkesmannen i Møre og Romsdal.

Påmelding på www.maere.no under «Kurs», eller til Matnavet på Mære, Mære landbruksskole, tlf 74 11 42 00.

Påmeldingsfrist mandag 26. januar.

Påmelding er bindende.

Avmelding etter 27. januar medfører at påmeldingsavgiften må betales i sin helhet. Vi tar forbehold om små endringer i programmet. Avlysning av delkurs skal skje senest 6 dager før arrangementet. Vi sender ut bekreftelse med nødvendig informasjon én uke før arrangementet.

KONTAKTPERSONER:

Gunn Bratberg

Matnavet på Mære, tlf. 45 48 78 40, gunn.bratberg@ntfk.no

Kirsti Indreeide

Fylkesmannen i Møre og Romsdal, tlf 94 16 28 63, fmmrkii@fylkesmannen.no

Priser inkl. kaffe og lunsj:

Foredrag og praktiske kurs begge dager	Kr 1700,-
Bare foredrag og lunsj onsdag	Kr 500,-
Bare praktiske kurs 1,5 dag	Kr 1500,-

Festmiddag onsdag 4. februar kl. 19.30 Kr 450,-

Pris for overnatting inkl. frokost:

Enkeltrom	Kr. 450,- pr. person
Dobbeltrom	Kr. 350,- pr. person
Tre personer i sjøhus	Kr. 250,- pr. person

VELKOMMEN TIL SPENNENDE OG LÆRERIKE DAGER UNDER MRMAT 2015!



**FYLKESMANNEN I
MØRE OG ROMSDAL**