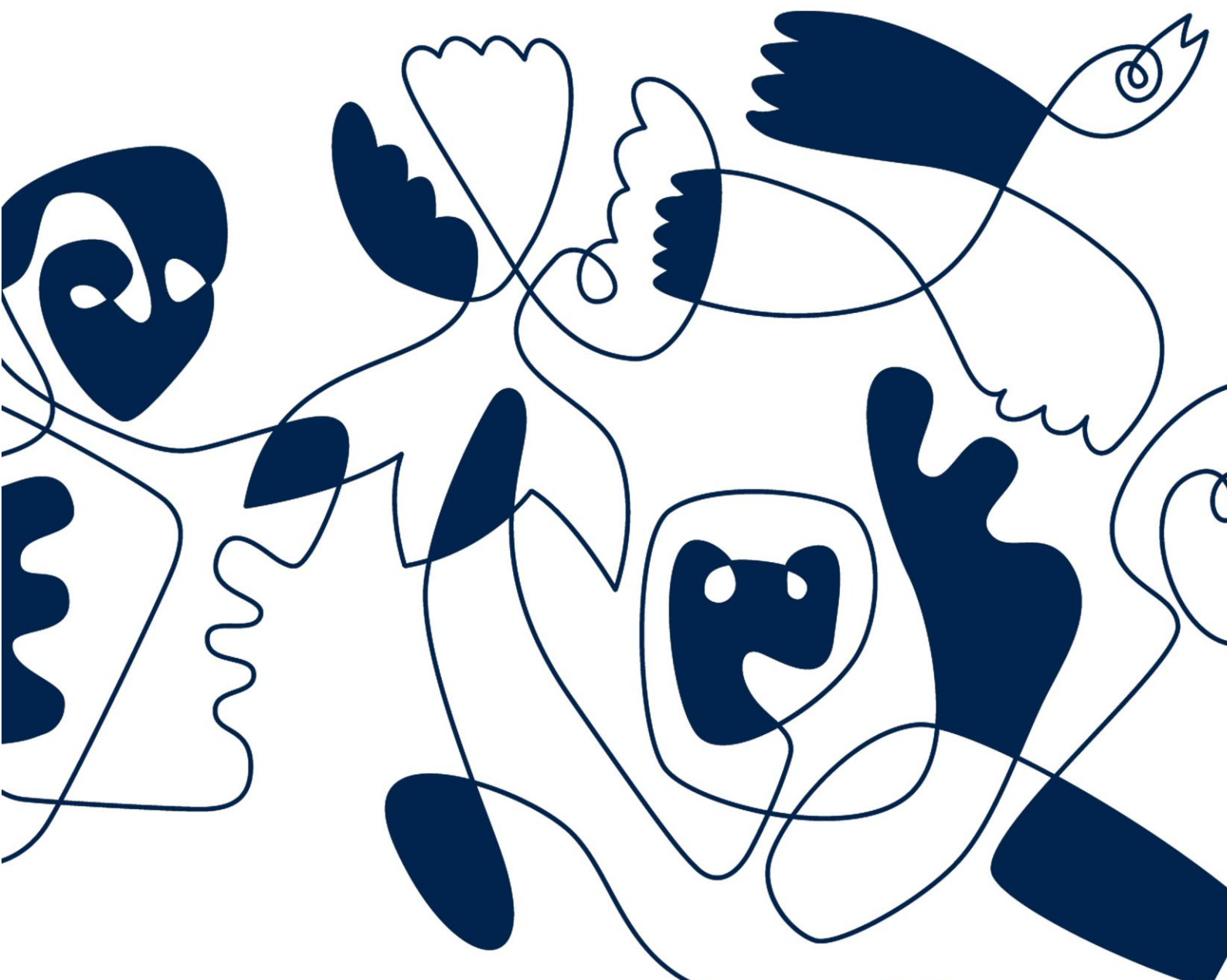




# Brætt opp ærman!

Inspirasjonsseminar for deg som driver med mat og reiseliv på gård i Nordland

*18.-19. oktober 2021 - Mosjøen Videregående skole, studiested Marka*



## Velkommen til seminar!

Vi tar grep for framtida og lar oss begeistre til nye dyster av folk fra fylkets egen mat- og reiselivs eliteserie! Bli med å få ny inspirasjon, kompetanse og ikke minst styrk ditt nettverk med nye superdyktige folk!

Dette er ett av de tre siste tiltakene tilhørende avslutningen på mat- og reiselivsprosjektet Gårdsturisme og Matopplevelser i Nordland. Vi feirer at fire år med prosjektaktiviteter er over, og setter staven i jorda for det videre arbeidet. Foto: Hanne-Sofie Trager, Geriljabroderi av Lillian Låve Selvik. Viser tekst av Terje Nilsen.



### Praktisk info til deltakerne:

- **Påmelding innen 10.10.21, kl.12.00 til emailadresse: [pertor@vgs.nfk.no](mailto:pertor@vgs.nfk.no)**
- Du må selv komme deg til/fra Mosjøen for egen regning
- Prosjektet dekker ikke overnatting/frokost
- Program med forbehold om endringer
- Deltakeravgift: 700,- (inkl: Foredrag, kaffe/te og noe å bite i, 3-retters middag og 2 lunsjer)
- Det er bindende påmelding og det vil sendes ut faktura. Drikke til middagen må betales av hver enkelt.
- Allergier må meldes inn til [tomabr@vgs.nfk.no](mailto:tomabr@vgs.nfk.no) innen 10.10.21
- Det tas forbehold med hensyn til gjennomføring av programmet og det til enhver tids gjeldende regler for myndighetenes anbefalinger for ansamlinger av grupper
- Det tas forbehold om endringer i programmet

Dette er et samarbeidsprosjekt mellom Statsforvalteren i Nordland og Mosjøen Videregående skole, avd. Marka, muliggjort gjennom prosjektet Gårdsturisme og Matopplevelser i Nordland. Prosjektet er finansiert av Statsforvalteren og Nordland fylkeskommune.

# Program

## Mandag 18. Oktober

### Konferansier: Christopher Sjuve

- 10.00 *Registrering*  
Kaffe/Noe å bite i
- 10.35 *Velkommen til [Mosjøen Videregående Skole](#)*  
Lars Henrik Kristiansen, rektor
- 10.45 *Åpning*  
Katrine Erikstad, Landbruks- og reindriftsdirektør Statsforvalteren i Nordland
- 11.00 *[Gårdsturisme og Matopplevelser](#)—en oppsummering av prosjektet*  
Prosjektledere Hanne-Sofie Trager og Ingvill Bang
- 11.15 *Inspirasjonsforedrag: [Fra kjøkkensøl til landsdekkende avtaler](#)*  
Carlos Helguera, [Elvekanten Ysteri](#)
- 11.50 *Lunsjbuffet – lokalmat. Vi får smake på gårdens egne produkter og ellers mat fra våre flotte produsenter*  
Elever ved Mosjøen Videregående Skole og kjøkkenet i Marka
- 12.50 *Inspirasjonsforedrag: [Reiselivssatsing på naturlige Helgeland](#)*  
Merethe Kvandal, [Naturlige Helgeland](#)
- 13.25 *[Geitmyra Credo](#) – Matkultursenter for barn*  
Trond Åm, Geitmyra Credo
- 14.00 *Pause*
- 14.10 *Reindrift-Utfordringer med småskala matproduksjon*  
Nils Anders Appfjell, [Brurskanken rein](#)
- 14.45 *Inspirasjonsforedrag: [Fire tusen liter whisky pr. innbygger – hvordan holde et gammelt fiskevær i live!!](#)*  
Roar Larsen og Jan Hellstrøm, [Myken Destilleri](#)
- 15.30 *Workshop. Presentasjon av Mosjøen VGS, avd. Markas satsninger med en rundtur på bruket. Det blir ulike stasjoner, med deltagende aktiviteter. Demonstrasjon honning, smør, rømme osv.*
- 17.30 *Inspirasjonsforedrag: [Tviholdt kongruens - Om å forme den kompromissløse opplevelsen!](#)*  
Astrid Regine Næsslander, gründer [Høst Matverksted](#)
- 18.05 *Avslutning*
- 19.00 *Middag: Stian Floer, LAVA, Foldenbanden med Elever og lærlinger ved MVS*

## Tirsdag 19. Oktober

- 09.00**     ***Åpning – oppsummering av gårsdagen***  
Katrine Erikstad, landbruks- og reindriftsdirektør Statsforvalteren i Nordland
- 09.15**     ***Inspirasjonsforedrag: 2000 pizzaer og verdens verste timing***  
Ingrid Erøy Fagervik, gründer [Skolo - Herøy](#)
- 09.50**     ***Pause***
- 10.05**     ***Bærekraftige matopplevelser fra jord til bord. Ny nasjonal utdanning med nordnorsk forankring***  
Eva Narten Høberg, NIBIO
- 10.35**     ***Presentasjon av Nordnorsk kompetansesenter MAT***  
Per Theodor Tørrissen, daglig leder
- 11.10**     ***Pause***
- 11.25**     ***[ARCTICulation](#) - Europeisk kulturhovedstad i Bodø og Nordland***  
Henrik Sand Dagfinrud, programsjef
- 11.55**     ***Lunsj***
- 13.00**     ***Inspirasjonsforedrag: En annerledes fruktgård i fruktbygda***  
Ingeborg Lindheim, [Lindheim ølkompani](#)
- 13.35**     ***«Samtaler om mat og måltid»***  
Andreas Delsett, i samtale med noen av våre matamabasadører
- 14.30**     ***Avslutning – Veien videre!***  
Linda Haukland, næringsråd Nordland fylkeskommune

Vi er så heldige å ha fått med oss Christopher Sjuve til å lede oss igjennom disse to dagene som konferansier og moderator. Christopher Sjuve jobber som matredaktør i Dagbladet/Aller. Han skriver spalten Sjuves Kjøkken for Magasinet hver lørdag. Han er også kjent for mange via Nitimen hvor han hver torsdag gjør et dypdykk i ulike matrelevante tema. Han er tidligere kåret til Årets Matformidler, vært programleder for matprogrammet Fingrene av fatet og holder dessuten jevnlig foredrag – alltid med et blikk mot maten.

