

MatSmia 2016

10.-11. februar i Haugesund



Foto: Elin Engelsvold

10. februar 2016

09:30 Oppmøte

10:00 Velkomst

10:15 Frå kladdebok til merkevare Trine Lohne, Trine på Gården

11:00 Mat med identitet Arne Brimi, Brimiland

11:45 Pause

12:15 "Vil du høyre ei god historie?" - historier styrkjer merkevarer

Hanne Wetland, Innovasjon Norge

13:00 Korleis gjere lokalmat lett tilgjengeleg?

Nicholas Hoddevik, Bondens Kasse

13:15 Lunsj og mingling. Ungdomsbedriftene stiller ut produkta sine

14:30 Kurset startar

1. **Designskole**, Hanne Wetland og Jøran Orstad Johnsen
2. **Brødbakst**, Morten Schakenda
3. **Mjølke på ymse vis**, Lise Brunborg
4. **Friske og fruktige kaker og dessertar**, Sverre Sætre
5. **Smakskurs og Berekraftig mat**
 - Smakskurs, Arne Brimi og Frode Selvaag (10. febr)
 - Berekraftig mat, Frode Selvaag (11. febr)

18:00 Slutt for dagen

19:30 Avreise frå Scandic Maritim

20:00 Middag på Historiesenteret på Avaldsnes

*Inspirasjon
Innovasjon
Nettverksbygging
Kompetanseheving*



Foto: Stavanger ysteri



Foto: Elin Engelsvold

11. februar 2016

09:00 Kurset held fram til kl 1500.



Foto: Brimiland



Foto: Bondens Kasse



Foto: Pål Rødal

Foredrag

Frå kladdebok til merkevare

Trine Lohne, gründar og eigar av Trine på Gården

Trine på Gården har eit mangfaldig konsept med gardsbakeri, gardsbutikk, catering og matkurs. Trine har mange jarn i elden. Ho er utdanna kokk og har ut av garden klart å skape ei innovativ bedrift i Søgne. Trine har og vore pådrivar for produsentnettverket "4640 Søgne". Her får vi høyre om gründaren si reise frå idé til der verksemda står i dag, og om kvardagen i møte med forbrukaren og offentlege aktørar.

- Vi trur på at mat skal vere ekte – at det å oppleve både mat som smak eller mestring skal gi den ekte gleda. Gjennom å dyrke lokale tradisjonar, handverk og kreativitet, ønskjer vi å bidra til å sette Søgne på matkartet.



Foto: Trine på gården

Trine Lohne

Mat med identitet

Arne Brimi, Brimiland og Vianvang

Arne Brimi er heile Noreg sin favorittkokk og matelskar og var i 1987 den første norske kokken som deltok i Bocuse d'Or. Arne Brimi er kanskje best kjend frå TV-programmet "Gutta på tur" på TV2 der han gjorde sjalottlauk kjent for sjåarane. Han er kjend for koplinga mellom mat, natur og helse, og blei på bakgrunn av dette utnevnd til æresdoktor ved Universitetet for miljø- og biovitenskap i 2005. Han driv i dag Vianvang i Jotunheimen, og har gitt ut ei rekke kokebøker. Saman med slekta har dei bygd opp opplevelselandet, Brimiland. Her snakkar vi om identitet og tilhøring.

Arne Brimi er oppteken av heilskapleg oppleving i naturen, av tradisjonar og ekte smakar som speglar dei omgivnadene som råvaren kjem frå. Arne vil utfordre oss til leite etter vår identitet. Vi må gripe tak i vår eigenart og løfte fram historia til mat og garden, meiner han. Han brenn og for å auke folks kunnskap om å bruke heile råvaren, om det er fugl, fisk eller dyr.



Foto: Brimiland

Arne Brimi

"Vil du høyre ei god historie?" - historier styrker merkevarer

Hanne Wetland, Innovasjon Norge

Hanne er strategisk rådgivar, og arbeidar med alle næringar i Hordaland. Ho vil snakke mykje om korleis utvikle dei gode historiene som vil vandre av seg sjølv og som vil bidra til at varene «sel». Gjer dine kundar til ambassadørar. Ho arbeidar til dagleg med å hjelpe bedrifter med forretningsmodellering, strategisk posisjonering, merkevarerbygging, kundeorientering og strategisk bruk av design.

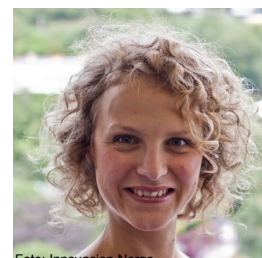


Foto: Innovasjon Norge

Hanne Wetland

Korleis gjere lokalmat lett tilgjengeleg?

Nicholas Hoddevik, Bondens Kasse

Lokal kvalitetsmat frå Haugalandet levert på døra - kortreist og autentisk.... med et breidt utval av matvarer som passar ditt kjøkken. Med på kjøpet får du historier om bøndene, kor produkta kjem frå og oppskrifter frå Margit Vea. Nicholas Hoddevik vil fortelle om bedrifta Zgoat og om tilbodet Bondens Kasse.

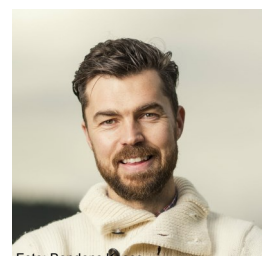


Foto: Bondens Kasse

Nicholas Hoddevik



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Elin Engelsvoll

Kursinformasjon

Designskole

Hanne Wetland og Jøran Orstad Johnsen

Målet med kurset er at du skal bli ein kompetent kjøpar og brukar av design for å bygge merkevare. På kurset får du lære eit rammeverk for merkevarebygging, du utforskar kundene dine og jobbar med å finne identiteten til din merkevare. Etter kurset skal du vere godt rusta til å gå i gang med eit designprosjekt for å profilere bedriften/produkt dine.

Det vil vere mogleg å søke Innovasjon Norge om tilskot til kostnader i designprosjektet.

Brødbakst

Morten Schakenda

Morten driv Noreg sitt kanskje mest kjende bakeri, Bakeriet i Lom, der han og hans tilsette lagar dei deiligste bakverk. Nå kjem han på Matsmiå for å inspirere du som bakar. På kurset skal du få lære å bake brød av ymse slag, - dansk rugbrød, svensk surdeigsbrød, fransk landbrød og kan hende andre spesialitetar. Du skal få bake brød med surdeig og gjær, og brød med berre surdeig.

Mjølkk på ymse vis

Lise Brunborg

Lise Brunborg starta hausten 2015 eige ysteri midt i Stavanger sentrum. På Stavanger Ysteri er det handverksproduksjon av ost med fokus på bærekraftige råvarer, kompetanse, godt modna ostar og dagsferske meierivarer av beste kvalitet. Lise har elles brei bakgrunn innan mjølkeforedling, både frå studie ved NMBU, som ystar på eit lite geitmjølks-ysteri i Oslofjorden utan vatn og straum og på sykkel til ulike gardsysteri rundt i landet. Ho undervis og i modulkursa innan mjølkeforedling til Norsk Gardsost. I kurset «**Mjølkk på ymse vis**» vil ho dela av sine erfaringar og gi kunnskap om korleis ein lagar ulike handverksprodukt av mjølkk. Det vil bli laga fetast, kulturmjølkk, mager og feit ferskost, smør, yoghurt og is.

Friske og fruktige kaker og dessertar

Sverre Sætre

Sverre Sætre er ein av dei mest kjende konditorane i Noreg og har vore med å vinne medaljar for kokkelandslaget. Har etablert eit konditori i Oslo og har gitt ut fleire kokebøker. Hans handverkskonditori bygger på tradisjonar og bruk av naturlege råvarer. Det å følgje sesongens råvarer gjer at produkta varierer frå årstid til årstid. På kurset skal Sverre lære bort nokre av sine kunstar innan kaker og dessertar, og inspirere til bruk av lokale produkt som mellom anna honning, frukt, bær, saft og eplemost. Gi din dessert ein smak av regionen! Det blir gjennomgang av grunnoppskrifter og planlegging av produksjon. Litt om bruk av feitt og eigenskapar ved ulike ingrediensar. Pynting og finish er og viktig for å finne "min signatur".

Smakskurs og berekraftig mat

Smakskurs, 10. februar

Arne Brimi og Frode Selvaag

Arne utfordrar smakssansen med naturlege og ekte smakar, som har identitet. Rettar med få ingrediensar, fokus på hovudråvaren, smaken og det unike. Her vil du oppleve det Arne brenn for, norsk mat og det naturlege.

Ein legg opp til ein open tone mellom deltakar og kurshaldar. Her vil det vera lov å ha meininger, tankar og idear! God takhøgde for diskusjon. Matkurset vil mette både mage og sinn.

Berekraftig mat, 11.februar

Frode Selvaag

Kurs med Ryfylkekokken Frode Selvaag med fokus på å nytte heile råvaren, samt bruke uedle delar kjøt. Målet med kurset er å inspirere til å bruke meir av heile råvara. Sit den beste smaken av kjøtet i indrefiletten? Skal me berre ete loinen av fisken vår? Kor sit smaken av fisk? Heng tradisjonsmat og berekraftig mat i saman? Her vil du lære ulike måtar å tilberede mat på, med fokus på å utnytte alt. Dette fører til betre økonomi i din kvardag og kanskje betre samvit!



Foto: Innovasjon Norge



Foto: Rolf J. Sjøen



Foto: Selvaag Sætre

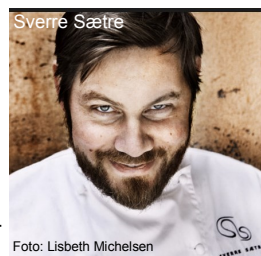


Foto: Lisbeth Michelsen

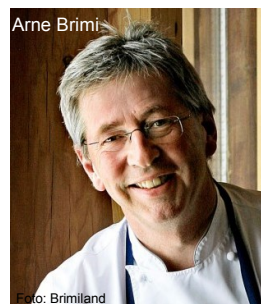


Foto: Brimilund



Foto: Ryfylkekokken



Tyttebærkokte pærer, Sverre Sætre.
Foto: Christian Brun



Solbær- og sjokolademousse, Sverre Sætre.
Foto: Christian Brun



Foto: Destino

Designprosess, dørme frå Hanasand Gård og Kjøkken

Informasjon

Velkommen til spennande og lærerike dagar på MatSmiå 2016.
Arrangementet blir gjennomført på Karmsund vgs.,
Salhusveien 68, 5529 Haugesund

Pris for inspirasjonssamling og kurs inklusiv lunsj er kr 1950.

Pris for inspirasjonssamling og lunsj kr 1050.

Middag på Historiesenteret på Avaldsnes kr 500.

Bindande påmelding innan 1. februar.

Påmelding og betaling skjer på [Matsmiå 2016 – betaling med kort](#)

Dei som ønskjer å få tilsendt faktura bruk [MatSmiå 2016 - faktura](#) (fakturaagebyr på kr 50,-kjem i tillegg).

Avmelding etter 27. januar medfører at heile påmeldingsavgifta må betalast. Avlysing av delkurs skjer seinast seks dagar før arrangementet. Vi sender ut stadfesting med nødvendig informasjon ei veke før arrangementet. Vi tek atterhald om endringar i programmet.

For meir 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, 52863000. Overnatting med frukost kr 1270,-. Ved påmelding vil de få oppgitt bestillingskode til hotellet.

Det finns andre alternativ til overnatting til dømes Clarion Amanda, Clarion Banken og Strandgaten Gjestegiveri. Sjekk gjerne www.visithaugesund.no.

Overnatting skal betalast av kvar enkelt deltakar.

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

Arrangørar:

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



Foto: Trine på Gården



Foto: Stavanger ysteri