

SMAKS- OG REISEOPPLEVELSER

- et matfaglig ideverksted - torsdag 31. mai



Det er ein trend at folk vel reiser med tanke på sine egne interesser. Aktivitetsreiser til byar og regionar som er kjende for god mat, lang matkultur og flotte matmarknader er definitivt ein del av denne trenden.

Helge Baardseth, Reiselivsekspert magasinet Vagabond

I forbindelse med utdeling av Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2012 og fagseminaret Kokebokens dag 2012 arrangeres også et ideverksted med basis i råvarer og produkter fra lokale matprodusenter. Et møtested for nye ideer og etablere menyer for de gode historiene og opplevelsene med smaker og kvalitetsprodukt fra Hedmark og Oppland.

Til å lede ideverkstedet har vi invitert **Regional Matkultur** og årets Bondelagskokk, Kurt Øraas og hans team. I tillegg vil lokalkunnskap om regionens råvarer og viktige tradisjoner ivaretas gjennom lokale krefter.

En av målsettingene med dagen er å oppnå erfaringsutveksling mellom kokkene for å oppnå økt fokus og bevissthet på bruk av råvarer fra egen region. Dette fremmer muligheten for økt salg for produsentene og flere fornøyde gjester på spisestedene. Deltakerne skal lage totalt 5 – 10 retter i en meny som er basert på tilgjengelige råvarer fra området. Rettene skal presenteres på en salgsfremmende måte, skriftlig og muntlig.

TID OG STED

Torsdag 31. mai ?

Vi starter kl 09:30 og holder på til senest kl 16:00.

MÅLGRUPPE FOR KURSET

Kokker, kjøkkensjefer og kjøkkenansvarlige. Produsenter som leverer råvarer som benyttes, kan delta som observatører.

KURSINNHold

Deltakerne deles inn i 2 – 3 grupper avhengig av antall deltakere. Hver gruppe får sin tilrettelegger. Kurt Øraas, årets Bondelagskokk og kjøkkensjef ved Kringler gjestegård, Thomas Pedersen er fagansvarlige.

Etter en kort innledning, starter dagen starter med en presentasjon av hoved råvarene. Gruppene jobber videre med:

- Vurderer og velger råvarer
- Utformer meny
- Testing og justering
- Presentasjon, smaking og erfaringsutveksling i plenum

DELTAGERAVGIFT

Kr 950,- pr. person. Husk å ta med kokkejakka di!

KURSANSVARLIG

Spørsmål om kurset kan rettes til kursleder Lill-Ann Gundersen, Regional Matkultur.

E-post: lill-ann.gundersen@norgesvel.no, tlf 911 36 581,

Kurset er et samarbeidsprosjekt mellom Fylkesmannen i Hedemark, Hedmark Kunnskapspark A/S, Regional Matkultur og Kompetansenettverket for Region Øst, Nofima



Fylkesmannen i Hedmark |



Hedmark
Kunnskapspark

