

Torsdag 31. mai 2012, Hamar

Vår matkultur er et spørsmål om identitet og Kokebokens dag skal formidle kunnskap og inspirere til gode matopplevelser.

Årets tema for Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris og Kokebokens dag er - Møte mellom Matkulturer. Hva skjer i vårt multimatkulturelle samfunn i dag og hva skjer når maten blir brobygger. Hvor skapes bærekraftige ideer når det settes krav til etiske standarder, produksjon og en kvalitativ matkultur.

Matfaglig ideverksted

Parallelt med prisutdeling og fagseminar arrangeres et matfaglig ideverksted. Målsettingen er erfaringsutveksling mellom kjøkkensjefer og kjøkkenansvarlige for økt fokus og bevissthet på bruk av råvarer fra Hedmark og Oppland. Dette skjer på Rica Hotell Hamar og deltakeravgiften er kr 950,-. Nærmere informasjon og påmelding skjer til Maria Sundal hos Fylkesmannen i Hedmark på Epost: maria.sundal@fmhe.no.

Påmelding prisutdeling og fagseminar

Ytterligere informasjon og påmelding skjer til Hedmark Kunnskapspark v/ Ole Christian Tilset, oct@k-h.no - www.kpark.no. Deltakeravgift er kr 1.450,- som inkluderer prisutdeling, lunsj og seminar.

Til og fra Domkirkeodden med tog

Nærmeste stasjon er Hamar. Beregn ca 5 – 10 minutter med drosje fra stasjonen til Domkirkeodden. Det vil ta ca 25 min å gå langs Mjøsa ut til Domkirkeodden fra Hamar Jernbanestasjon.

Kokebokens dag

Utdeling Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2012, Hamardomen, Domkirkeodden

- Kl. 11.30 Seremoni utdeling
Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2012
Kl. 12.15 Lunch v/ Storhamar Videregående skole

Fagseminar - Hedmarksaulaen, Domkirkeodden

Ordstyrer Pia Strømstad, redaktør Mat fra Norge

- Kl. 13.00 Velkommen til Kokebokens dag 2012
Kl. 13.10 Mat er kultur.
v/ Einar Risvik, Forskningsdirektør Nofima AS
Kl. 13.30 Matkultur med muligheter i den norske skole.
v/ Karen Lassen, Høgskolelektor Høgskolen i Vestfold
Kl. 13.50 Building bridges between people with healthy food preparation
v/ Scott Edwin Givot, International Association of Culinary Professionals
Kl. 14.10 Mat, kultur og helse for innvandrere i Norge.
v/ Bernadette Kumar, Dir. Nasjonalt kompetansesenter for minoritetshelse
Kl. 14.30 Tea Time
servert av Antirasistisk Senter
Kl. 14.45 Sunt og miljøvennlig kosthold i Norden
v/ Elling Bere, professor Universitet i Agder
Kl. 15.15 The future of food culture in the Nordic countries
v/ Johanna Mäkelä, professor University of Helsinki
Kl. 15.45 Innvandrerbbutikkens påvirkning på det norske måltidet.
Samtale mellom Peter Schönen - ernæringsfysiolog, Merete Rørvik - Produksjef COOP og Pia Strømstad, Redaktør - Mat fra Norge
Kl. 16.15 Tea Time fortsetter før hjemreise
Kl. 19.00 Gravdahl Bokhandel - Kokebokcafee
med Charlotte's beste oppskrifter. Charlotte H. Sveinsen inviterer med på en reise gjennom fire årstider på Skafferiet, Hovinsholm



Ingrid Espelid Hovig

Matkulturpris 2012

Ingrid Espelid Hovig Matkulturpris ble opprettet av Faglig Matråd og delt ut for første gang i 1994. Prisen går til en som utmerker seg innen området mat, sunt kosthold og matkultur med hovedvekt på det norske.