



det
norske
måltid



Bli med i jakten på Smaken av Norge

Invitasjon til Det Norske Måltid 2008



Foto: Opplysningskontoret for kjøtt

VÅR VISJON

Det Norske Måltid skal bidra til:

- økt kvalitet og innovasjon innen norsk matproduksjon
- økt bruk av og stolthet overfor norske råvarer og norske matprodukter

HVORDAN

Det Norske Måltid 2008 skal arrangere konkurranser i alle Norges fylker for å finne og synliggjøre det beste av norske råvarer og produkter. Fylkesvinnerne går til den nasjonale finalen som skal kåre Årets råvarer og produkter 2008. Råvarene og produktene som vinner den nasjonale finalen, blir hovedråvarer i Årets Måltid 2008.

Målet er å synliggjøre lokale og regionale råvarer og produkter fra sjø og land, i et forbrukermarked som mer og mer etterspør spesial- og kvalitetsprodukter med lokal og regional opprinnelse.

HVEM KAN DELTA

Råvarer

Innleverte norske råvarer skal komme fra eller være bearbeidet i gjeldende fylke.

Produkter

Innleverte norske produkter skal komme fra eller være bearbeidet i gjeldende fylke.

Med norske produkter menes at de er produsert i Norge, og at råvarene i størst mulig grad hentes fra Norge.

For begge kategorier

Det kan maksimalt innleveres to råvarer eller produkter fra hver deltaker. Innleverte råvarer/produkter skal være til salgs for vanlig forbruker (fra gårdsmatsutsal/fiskebruk til butikker). Innleverte råvarer/produkter skal kunne presenteres med samme kvalitet til den nasjonale finalen og Årets Måltid, i nødvendig kvantum og kvalitet. Den nasjonale finalen og Årets Måltid arrangeres i Stavanger torsdag 30. oktober 2008. Kostnader til råvarer/produkter og transport for fylkeskonkurransen og den nasjonale finalen dekkes av deltaker. Råvarer til Årets måltid betales etter normale satser av oppdragsgiver.





KONKURRANSEKRITERIER DET NORSKE MÅLTID 2008

Fylkesvise konkurranser

Alle fylkeskonkurransene skal skje i perioden fra 1. mai til 15. oktober. Dato for arrangementene i hvert fylke offentliggjøres 22. april. Påmeldingsfrist er 14 dager før det lokale arrangement. Deltakerne vil bli orientert om hvor og hvordan varene skal leveres.

Kategori norske råvarer fra sjø og land

De to kategoriene er en fra sjø og en fra land. Det skal kåres en råvare i hver kategori som går til den nasjonale finalen.

Som råvare defineres rene råvarer som eksempelvis hel fisk, filet, skalldyr, stykningsdeler av kjøtt, fjærfe, egg, frukt, grønnsaker, korn, mel, honning osv. Videre råvarer med tradisjonelle konserveringsmetoder som tørking, salting, røking, speking, graving og raking.

Vinnerne i hvert fylke blir premiert og tildelt diplom merket Årets råvare 2008 i sitt fylke. Juryen kan i tillegg dele ut tre diplomer med hederlig omtale i hver kategori.



Foto: Opplysningskontoret for kjøtt

Kategori produkter

Det skal kåres et produkt som går til den nasjonale finalen.

Som produkt defineres alle bearbejdede produkter som ikke kommer inn under kategori råvarer fra

sjø og land. Eksempler kan være: sursild, eplemost, ripsgele, meieriprodukter, hermetikk, kjøttkaker etc.

Vinnerne i hvert fylke blir premiert og tildelt diplom merket Åres råvare 2008 i sitt fylke. Juryen kan i tillegg dele ut tre diplomer med hederlig omtale i hver kategori.

Nasjonal konkurranse

Den nasjonale finalen med tre vinnere fra hvert fylke går av stabelen i Stavanger torsdag 30. oktober 2008.

Lokal jury

Juryen skal være lokalt sammensatt av personer med bakgrunn i følgende fag: fiskeri og oppdrett, landbruk, kokkefag, reiseliv, media og markedsføring. Juryleder skal komme fra det lokale kokkemesterlauget.

Nasjonal jury

Juryen skal være sammensatt av personer med bakgrunn i følgende fag: fiskeri og oppdrett, landbruk, kokkefag, reiseliv, media og markedsføring. Nasjonal juryleder er Bent Stiansen. Stiansen driver til daglig restauranten Statholdergaarden i Oslo. Han var første norske kokk som vant Bocuse d'Or i Lyon, og ble verdensmester i kokkekunst.

Kriterier for juryen

Juryens bedømmelse både lokalt og nasjonalt gjøres etter følgende kriterier:

Smak	60 poeng
Konsistens	20 poeng
Utseende	20 poeng

Spørsmål

Spørsmål rettes til den lokale arrangøren eller til nasjonal prosjektleder Harald Osa, leder av Stiftelsen Norsk Matkultur, på telefon 905 31 514.

Samarbeidspartnere som bidrar til gjennomføringen av konkurransene er: Norges Kokkemesters Landsforening, Norges Bondelag, Norges Fiskarlag, Norsk bygdeturisme og gårdsmat og DnB NOR.



HVEM STÅR BAK DET NORSKE MÅLTID 2008

Næringsforeningen i Stavanger-regionen

Stiftelsen Norsk Matkultur

DnB NOR

Norges Kokkemesters Landsforening

Norges Bondelag

Norges Fiskarlag

Landbruks- og matdepartementet

Fiskeri- og kystdepartementet

KSL Matmerk

NOFIMA

Innovasjon Norge

Det Kg. Selskap for Norges vel

Fylkesmannen i Østfold, område landbruk

Fylkesmannen i Hordaland, landbruksavdelinga

Eksportutvalget for fisk

Den Norske Matfestivalen i Ålesund

Arktisk meny

Nordisk Matambassadør

Gladmat

Norsk Bygdeturisme og Gårdsmat

Bondens Marked

Prosjekteier

Næringsforeningen i Stavanger-regionen

Telefon 51 51 08 80

E-post post@stavanger-chamber.no

www.stavanger-chamber.no

Prosjektleder

Harald Osa

Stiftelsen Norsk Matkultur

Telefon 90 53 15 14

E-post ho@norskmatkultur.no

Web www.detnorskemåltid.no





Påmeldingsskjema Det Norske Måltid 2008

Bedrift
 Kontaktperson
 Adresse
 Telefon arbeid
 Mobil
 E-post
 Web adresse
 Råvarens/produktets navn
 Cirka kvantum solgt siste år i kg eller liter
 Kort beskrivelse av påmeldt råvare/produkt



TIL:

Fyll inn adressen til ditt lokale laug.
 For kontaktinformasjon - se bakside.

LOKALE ARRANGØRER OG KONTAKTPUNKTER

Fylke	Akershus og Oslo	Fylke	Nord Trøndelag
Laug	Kokkenes Mesterlaug Oslo	Laug	Kokkenes Mesterlaug Nord Trøndelag
Kontaktperson	Jørn Olsen	Kontaktperson	Jan Kåre Johansen
Telefon	90 70 11 83	Telefon	95 20 98 50
Adresse	Furustubben 13, 2742 Grua	Adresse	Korp. Skavhoggsveien 13, 7650 Verdal
E-post	jorn@raastad.no	E-post	jan-kare.johansen@ntfk.no
Fylke	Aust Agder	Fylke	Oppland
Laug	Kokkenes Mesterlaug Sørlandet	Laug	Kokkenes Mesterlaug Hed/Opp
Kontaktperson	Volker Malz	Kontaktperson	Frode Myklevik
Telefon	90 87 74 64	Telefon	95 74 61 59
Adresse	Presteheia 98, 4633 Kristiansand	Adresse	Solheimsvegen 9, 2613 Lillehammer
E-post	volker@malz.no	E-post	frode.myklevik@nho.no
Fylke	Vest Agder	Fylke	Rogaland
Laug	Kokkenes Mesterlaug Sørlandet	Laug	Kokkenes Mesterlaug Rogaland
Kontaktperson	Volker Malz	Kontaktperson	Hans Ørstadvik
Telefon	90 87 74 64	Telefon	92 22 42 26
Adresse	Presteheia 98, 4633 Kristiansand	Adresse	Postboks 7018, 4004 Stavanger
E-post	volker@malz.no	E-post	post@orstavik.no I samarbeid med KM Haugalandet
Fylke	Buskerud	Fylke	Sogn og Fjordane
Laug	Kokkenes Mesterlaug Drammen	Laug	Kokkenes Mesterlaug Sogn & Fjordane
Kontaktperson	Stine Aaby	Kontaktperson	Asgeir Johnsen
Telefon	92 23 11 69	Telefon	91 88 03 76
Adresse	Heiaterassen 18, 3018 Drammen	Adresse	6827 Breim
E-post	stiaaby@frisurf.no	E-post	asgeir.johnsen@online.no
Fylke	Finnmark	Fylke	Sør Trøndelag
Laug	Kokkenes Mesterlaug Finnmark	Laug	Kokkenes Mesterlaug Trondheim
Kontaktperson	Margareth Skogstad	Kontaktperson	Svein Magnus Gjønvik
Telefon	91 86 77 05	Telefon	92 08 90 29
Adresse	9516 Alta	Adresse	Ratesvingen 19B, 7038 Trondheim
E-post	margareth.skogstad@ffk.vgs.no	E-post	smgrh@online.no
Fylke	Hedmark	Fylke	Telemark
Laug	Kokkenes Mesterlaug Hed/Opp	Laug	Kokkenes Mesterlaug Telemark
Kontaktperson	Frode Myklevik	Kontaktperson	Steinar Hotvedt
Telefon	95 74 61 59	Telefon	90 59 50 35
Adresse	Solheimsvegen 9, 2613 Lillehammer	Adresse	Øvre Bæra 17, 3720 Skotfoss
E-post	frode.myklevik@nho.no	E-post	st-hotve@online.no
Fylke	Hordaland	Fylke	Troms
Laug	Bergen Kokkenes Mesterlaug	Laug	Kokkenes Mesterlaug Troms
Kontaktperson	Eva Danielsen	Kontaktperson	Jørn Eirik Johnsen
Telefon	93 03 12 56	Telefon	98 84 44 04
Adresse	Veiten 3, 5012 Bergen	Adresse	PB 665, 9257 Tromsø
E-post	eva.danielsen@hjemme.no	E-post	jorn-eirik@hotmail.com I samarbeid med KM Harstad
Fylke	Møre og Romsdal	Fylke	Vestfold
Laug	Kokkenes Mesterlaug Møre & Romsdal	Laug	Vestfold Kokkenes Mesterlaug
Kontaktperson	Bjørn Darup	Kontaktperson	Jan Ivar Eriksen
Telefon	90 82 43 82	Telefon	92 83 16 92
Adresse	Torvteigen 87, 6009 Ålesund	Adresse	Olympiaveien 20, 3224 Sandefjord
E-post	bjorn@darup.no	E-post	janivar.eriksen@sfjbb.net
Fylke	Nordland	Fylke	Østfold
Laug	Kokkenes Mesterlaug Bodø og Omegn	Laug	Kokkenes Mesterlaug Østfold
Kontaktperson	Siv Hilde Lillehaug	Kontaktperson	Thor Arneberg
Telefon	97 71 70 59	Telefon	90 72 38 92
Adresse	Hankammen, 8312 Henningsvær	Adresse	Lundstikka 5, 1739 Borgenhaugen
E-post	sivhilde@epost.no	E-post	th.arneb@online.no

I samarbeid med KM Lofoten & Vesterålen, KM Narvik, KM Helgeland og KM Sør Helgeland