

Lokale matgleder: kurs i lokal mat for kokker

Kunne du tenke deg mer kunnskap om råvarer og mattradisjoner i Nord-Norge? Er du kokk, kjøkkensjef, faglærer eller under utdanning i faget, har du nå sjansen til å få inspirerende faglig påfyll. Velg mellom fire kurssteder og to spennende tema: sjømat og kjøtt og vilt. Finn det kurset som passer deg best og meld deg på snarest! Maks 12 deltakere per kurs. Kurslederne er to av landsdelens aller beste kokker.

Sjømatkurset legger spesiell vekt på hvalkjøtt, torsk og sei, herunder klippfisk, tørrfisk og boknafisk. Kursmaterialet gir en grundig innføring i fisk og sjømat, med gjennomgang av fiskeslag, konservering, tilberedningsmetoder og -temperatur. I kurset kombineres teori og praktisk matlaging. Nye og tradisjonelle retter tilberedes mens råvarekunnskap, konserveringsmetoder og varmebehandling drøftes. Kurssteder: Alta og Narvik

Kursleder: Kari Innerå, kommer fra Andørja i Troms og er i dag daglig leder og kjøkkensjef på Cru vin og kjøkken i Oslo. Hun har blant annet fartstid fra En smak av oliven i Harstad, Du Verden i Svolvær, Bagatelle og Gastronomisk Institutt. Kari hentet hjem gull med kokkelandslaget i OL i 2008 og har også mottatt individuelle internasjonale priser som Årets Nordiske Kokk (2007) og Trophée Passion fra Paris i 2006.



Kurs i kjøtt og vilt med spesielt fokus på reinsdyr, lam og kje

Nordnorske kjøtttråvarer med tradisjonelt tilbehør som poteter og rotgrønnsaker står på menyen i Tromsø og på Gravdal. Men det blir også rom for fornyelse og utvikling. På kursdagen kombineres teori og praksis; mens råvarer, tilberedningsmetoder og varmebehandling diskuteres, tilberedes nye og tradisjonelle retter. I tillegg gir kursmaterialet en grundig innføring i landbaserte råvarer.

Kursleder: Roy Magne Berglund er fra Ballstad i Lofoten og har siden 2000 drevet restaurant Du Verden i Svolvær. Han var den som inspirerte Kari til å begynne å konkurrere, og han har selv fire år på kokkelandslaget. I 2003 ble han Årets kjøkkensjef. Roy Magne har markert seg som en pådriver for utviklingen av et raffinert nordnorsk kjøkken, noe han fikk vist som Nord-Norges deltaker i Smaken av Norge på TV2 i fjor.



Kursene:

Dato:	Tema:	Sted:	Påmeldingsfrist:
23. mars	Sjømat	Alta videregående skole, Alta	16. mars
24. mars	Kjøtt og vilt	Vest-Lofoten videregående skole, Gravdal	17. mars
14. april	Kjøtt og vilt	Skarvens Kulinariske Teater, Tromsø	7. april
20. april	Sjømat	Narvik videregående skole, Narvik	13. april

Dagskurs:

Alle kursene er dagskurs fra 0900 til 1700. Du får kursbevis for gjennomført kurs og fylldig dokumentasjon på den teoretiske delen. Kokketøy må medbringes.

Pris: 500,- per kurs inkl. kursmateriell.

Påmelding:

Send din påmelding til ulrike.naumann@bioforsk.no.

Kontaktperson: Ulrike Naumann (tlf. 406 42 074) hos Matnettverket i Nord-Norge, Bioforsk Nord Holt, 9262 TROMSØ.

Oppgi navn, mobil, arbeidssted, samt fullstendig fakturaadresse. Husk å få med hvilket kurs du vil delta på.

Kompetanseheving i lokal mat:

Lokalmatkursene er utarbeidet av Stiftelsen Norsk Matkultur etter initiativ fra Fiskeri- og kystdepartementet, som ønsker å styrke kompetansen i bruk av råvarene i landsdelen og de tradisjonene som er knyttet til disse. Det er oppnevnt en ressursgruppe som bidrar til kvalitetssikring av innholdet og den lokale profilen. Kursene er et pilotprosjekt der modellen for gjennomføring av kurs i lokal mat testes ut. Det vil senere bli vurdert om kursene skal tilbys i andre deler av landet.

Ressursgruppe for lokalmatkursene i Nord-Norge:

Astri Pestalozzi, Troms Fylkeskommune; Bianca Johansen, NHO Reiseliv; Ailen Skogeng, Norges Bondelag; Lise Mangseth, Norges Råfisklag; Nils Harald Moe, Breivika videregående skole; Kjell Midling, Nofima Mat og Roger Pedersen, Innovasjon Norge

Arrangører:

Matnettverket i Nord-Norge, Bioforsk Nord Holt, er kurskoordinator og tar imot påmelding.



Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland er kursarrangør i Nordland (Lofoten og Narvik)

Arktisk meny er kursarrangør Troms og Finnmark (Tromsø og Alta)

