



det  
norske  
måltid



# Bli med i jakten på Smaken av Norge

Invitasjon til Det Norske Måltid 2008



Foto: Opplysningskontoret for Høtt

## 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 gårds matsalg/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 Kokkemestres 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](mailto:post@stavanger-chamber.no)

[www.stavanger-chamber.no](http://www.stavanger-chamber.no)

### **Prosjektleder**

Harald Osa

Stiftelsen Norsk Matkultur

Telefon 90 53 15 14

E-post [ho@norskmatkultur.no](mailto:ho@norskmatkultur.no)

Web [www.detnorskemåltid.no](http://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  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Oslo  
**Kontaktperson** Jørn Olsen  
**Telefon** 90 70 11 83  
**Adresse** Furustubben 13, 2742 Grua  
**E-post** jorn@raastad.no

**Fylke** Aust Agder  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Sørlandet  
**Kontaktperson** Volker Malz  
**Telefon** 90 87 74 64  
**Adresse** Prestehøia 98, 4633 Kristiansand  
**E-post** volker@malz.no

**Fylke** Vest Agder  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Sørlandet  
**Kontaktperson** Volker Malz  
**Telefon** 90 87 74 64  
**Adresse** Prestehøia 98, 4633 Kristiansand  
**E-post** volker@malz.no

**Fylke** Buskerud  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Drammen  
**Kontaktperson** Stine Aaby  
**Telefon** 92 23 11 69  
**Adresse** Heiaterassen 18, 3018 Drammen  
**E-post** stiaaby@frisurf.no

**Fylke** Finnmark  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Finnmark  
**Kontaktperson** Margareth Skogstad  
**Telefon** 91 86 77 05  
**Adresse** 9516 Alta  
**E-post** margareth.skogstad@ffk.vgs.no

**Fylke** Hedmark  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Hed/Opp  
**Kontaktperson** Frode Myklevik  
**Telefon** 95 74 61 59  
**Adresse** Solheimsvegen 9, 2613 Lillehammer  
**E-post** frode.myklevik@nho.no

**Fylke** Hordaland  
**Laug** Bergen Kokkenes Mesterlaug  
**Kontaktperson** Eva Danielsen  
**Telefon** 93 03 12 56  
**Adresse** Veiten 3, 5012 Bergen  
**E-post** eva.danielsen@hjemme.no

**Fylke** Møre og Romsdal  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Møre & Romsdal  
**Kontaktperson** Bjørn Darup  
**Telefon** 90 82 43 82  
**Adresse** Torvteigen 87, 6009 Ålesund  
**E-post** bjorn@darup.no

**Fylke** Nordland  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Bodø og Omegn  
**Kontaktperson** Siv Hilde Lillehaug  
**Telefon** 97 71 70 59  
**Adresse** Hankammen, 8312 Henningsvær  
**E-post** sivhilde@epost.no

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

**Fylke** Nord Trøndelag  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Nord Trøndelag  
**Kontaktperson** Jan Kåre Johansen  
**Telefon** 95 20 98 50  
**Adresse** Korp, Skavhoggsveien 13, 7650 Verdal  
**E-post** jan-kare.johansen@ntfk.no

**Fylke** Oppland  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Hed/Opp  
**Kontaktperson** Frode Myklevik  
**Telefon** 95 74 61 59  
**Adresse** Solheimsvegen 9, 2613 Lillehammer  
**E-post** frode.myklevik@nho.no

**Fylke** Rogaland  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Rogaland  
**Kontaktperson** Hans Ørstadvik  
**Telefon** 92 22 42 26  
**Adresse** Postboks 7018, 4004 Stavanger  
**E-post** post@orstavik.no  
I samarbeid med KM Haugalandet

**Fylke** Sogn og Fjordane  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Sogn & Fjordane  
**Kontaktperson** Asgeir Johnsen  
**Telefon** 91 88 03 76  
**Adresse** 6827 Breim  
**E-post** asgeir.johnsen@online.no

**Fylke** Sør Trøndelag  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Trondheim  
**Kontaktperson** Svein Magnus Gjørnvik  
**Telefon** 92 08 90 29  
**Adresse** Ratesvingen 19B, 7038 Trondheim  
**E-post** smgrh@online.no

**Fylke** Telemark  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Telemark  
**Kontaktperson** Steinar Hotvedt  
**Telefon** 90 59 50 35  
**Adresse** Øvre Bæra 17, 3720 Skotfoss  
**E-post** st-hotve@online.no

**Fylke** Troms  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Troms  
**Kontaktperson** Jørn Eirik Johnsen  
**Telefon** 98 84 44 04  
**Adresse** PB 665, 9257 Tromsø  
**E-post** jorn-eirik@hotmail.com  
I samarbeid med KM Harstad

**Fylke** Vestfold  
**Laug** Vestfold Kokkenes Mesterlaug  
**Kontaktperson** Jan Ivar Eriksen  
**Telefon** 92 83 16 92  
**Adresse** Olympiaveien 20, 3224 Sandefjord  
**E-post** janivar.eriksen@sfjbb.no

**Fylke** Østfold  
**Laug** Kokkenes Mesterlaug Østfold  
**Kontaktperson** Thor Arneberg  
**Telefon** 90 72 38 92  
**Adresse** Lundstikka 5, 1739 Borgenhaugen  
**E-post** th.arneb@online.no