



PRESSEMELDING

Stavanger, torsdag 19. november:

Himmelske råvarer og dessert til 6 på terningen

Norges beste matprodukter i 2009 er Finnmarksrøye fra Sør-Varanger, Ytrefilet av hjort fra Løten på Hedmarken og Crème brûlée fra Ek Gårdskjøkken i Onsøy.

– Dette er himmelske råvarer, jubler juryleder i Det Norske Måltid Bent Stiansen. Selv en tidligere verdensmester må finne fram store ord når han vurderer smak, konsistens og utseende på hjortefilet fra Løiten Hjorteoppdrett og ishavsrøya fra Kirkenes Charr i Sør-Varanger. Under Årets Måltid i Stavanger ble Ytrefilet av hjort utropt til Årets råvare land og Finnmarksrøye til Årets råvare sjø. – Det er en glede å være kokk med slike råvarer, legger Stiansen til. Med vurderingen av de 51 fylkesvinnende produktene friskt i minne, slår juryens leder fast at vi har grunn til å være stolte over det Norge kan mønstre av råvarer og produkter.

Klar sekser

Den tredje kategorien i konkurransen Det Norske Måltid er produkt, der de mer bearbejdede og videreutviklede matvarene veies opp mot hverandre. Mens ostene dominerte i denne klassen i fjor, måtte karaktersterke oster i år se seg slått av en smakfull og lekker dessert. Crème brûlée var den av de fire Spesialitetsmerkede dessertene fra Ek Gårdskjøkken i Onsøy som Ingrid og Joar Ek deltok med denne gangen. Crème brûleean, laget av gårdsegg fra frittgående høner, tok først hjem seieren i Østfold, for så å gå helt til topps nasjonalt, som Åres produkt 2009. – Denne desserten er så god at den ville ha gitt sekser på terningen på hvilken som helst restaurant, sier en begeistret Bent Stiansen, selv mangeårig innehaver av Michelin-stjerne.

Heder og diplom

Gjennom hele sommeren og høsten har lokale arrangementskomiteer og dommere vært i sving for å finne smaken av sitt fylke. Om lag 500 produkter var påmeldt og er nøye vurdert. Helt avgjørende vekt er lagt nettopp på smaken. I den nasjonale finalen har ni likeverdige jurymedlemmer gitt sine poeng for smak (maks 60 poeng), konsistens (maks 20) og utseende (maks 20). Da poengene ble summert, sto tre vinnere på toppen. På grunn av det høye nivået, bestemte juryen at hele seks produkter, to i hver kategori, fortjente hederlig omtale og diplom. Dermed gikk det premier til seks av landets fylker, med et klart utropstegn ved Østfold, som har fått diplom for alle sine fylkesvinnere.

De premierte produktene spilte hovedrollene under Årets Måltid i Stavanger Forum den 19. november, da tre hundre feststemte og utpreget matinteresserte mennesker feiret vinnerne og smaken av Norge.

Bildetekster:

(Stiansen) - Det er godt å være kokk med slike råvarer, sa juryleder Bent Stiansen.

(vinnere-1) Årets beste råvarer og produkter er kåret.

Fra høyre prosjektleder Harald Osa, videre Løiten Hjorteoppdrett ved Jan Steinar Marken og Ragnhild R. Krogstie, Kirkenes Charr ved Vibeke Tannvik og Oddbjørn Jerijævi, og Ek Gårdskjøkken ved Ingrid og Joar Ek. Hele seks hedellige omtaler ble også delt ut. Fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen (nr. 3 f.v.) delte ut prisene. Foto: Philip Tornes

Resultater:

Årets råvare sjø: Finnmarksrøye fra Kirkenes Charr AS, Sør-Varanger i Finnmark

Årets råvare land: Ytrefilet av hjort fra Løiten Hjorteoppdrett, Løten i Hedmark

Årets produkt: Crème brûlée fra Ek Gårdskjøkken, Onsøy i Østfold

Hederlig omtale sjø:

Levende teinefanget sjøkreps fra Seashell AS i Frøya, Sør-Trøndelag

Levende sjøkreps fra Fjordfisk AS på Hvaler i Østfold

Hederlig omtale land:

Bryst av Livèche-kylling fra Nortura Østfold

Flatbiff av villhjort fra Kystvilt, Furset i Ytre Fjaler i Sogn og Fjordane

Hederlig omtale produkt:

Skjenning fra Hyllan Hjemmebakeri, Snåsa i Nord-Trøndelag

Molte- og appelsinyoghurtis fra Helland Gardsprodukter, Alm Gard, Feios i Sogn og Fjordane

Det Norske Måltid

Det Norske Måltid setter fokus på råvarer og produkter i regionene. Kåringen av Årets råvare land og sjø, samt Årets produkt ble gjennomført for første gang i fjor. Næringsforeningen i Stavanger-regionen eier prosjektet, DnB NOR er hovedsponsor og Stiftelsen Norsk Matkultur er prosjektleder. Viktige støttespillere for øvrig er Norges Kokkemesteres Landsforening, Norges Bondelag, Norges Fiskarlag, Landbruks- og matdepartementet, Fiskeri- og kystdepartementet, Innovasjon Norge og NHO Reiseliv. Representanter for de lokale laugene i Norges Kokkemesteres Landsforening leder gjennomføringen av konkurransene i fylkene og har med seg representanter fra DnB NOR, bondelaget, fiskarlaget og andre med engasjement for lokale matprodukter i arrangementskomiteene. Det har vært avviklet 18 fylkesvise konkurranser, med Oslo og Akershus slått sammen i den ene.

Les mer på www.detnorskemaltid.no

Pressekontakt: Unn Karin Olsen, 90605622

Vedlegg:

Oversikt over premievinnere med kontaktpersoner og telefonnr.

Fotos fra premieutdelingen