



Foto: Nofima AS/kornogbrod.no/marprat.no

# MATSMIÅ 2019, 13.-14. mars

## INSPIRASJON, MØTEPlass, KURS på KARMSUND VGS for lokalmatprodusenter og serveringssteder

### VELKOMMEN TIL SPENNENDE OG LÆRERIKE DAGER

#### *Lær noe nytt*

**MATBRØD – PÅ NYTT OG TRADISJONELT VIS** ANDRÈ LØVAAS, NOFIMA AS

**HJORTEVILT – FRA VILLMARK TIL SPISEBORD** JOHAN TRYGVE SOLHEIM, NORSK HJORTESENER

**ØLBRYGGING MED KVEIK** BJØRN ROTH, NOFIMA AS

**DESSERTER OG SØTT AV FRUKT OG BÆR** HEGE ANDERSEN, TRENER KONDITORLANDSLAGET/ VAALAND

DAMPBAKERI OG CONDITORI AS

**SMAKSVERKSTED – OPPLEVELSEMAT MED GJESTEN PÅ LAGET** FRODE SELVAAG, RYFYLKEKOKKEN AS & STIAN G. IVERSEN, NOFIMA AS

#### *Bli inspirert*

HISTORIEN TIL TRE LOKALE MATPRODUSENTER – FRA IDÈ TIL SUKSESS!

#### PÅMELDING:

[MatSmiå 2019 direktebetaling](#)

[MatSmiå 2019 tilsendt faktura](#) (+ kr 50 i fakturagebyr)

#### PRIS:

kr 2250 for 2 dager kurs, lunsjer og felles middag 13. mars

**FRIST: 26. februar**

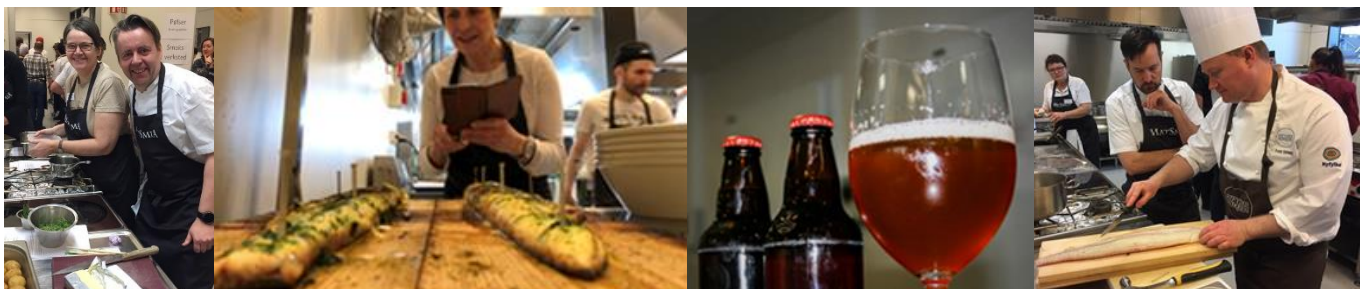


Foto: Nofima

#### KONTAKT:

Kompetansenettverket SØR  
Aase Vorre Skuland,  
M: 45015282  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

Fylkesmannen i Rogaland  
Eli Munkeby Serigstad,  
M: 41418510  
[fmroese@fylkesmannen.no](mailto:fmroese@fylkesmannen.no)

#### ARRANGØRER:

Kompetansenettverket SØR  
Fylkesmannen i Rogaland  
Smaken av Vikingland  
Karmsund VGS/Rogaland fylkeskommune

#### STED:

Karmsund VGS  
Salhusveien 68  
5529 Haugesund  
[www.karmsund.vgs.no/](http://www.karmsund.vgs.no/)

# PROGRAM

## 13. mars 2019

- 09.30 Registrering, kaffe og litt å bite i  
10.00 Velkommen  
10.15 Kursene starter (kun mulig å delta på *ett* kurs)



André Løvaas. Foto: Nofima AS



Johan Trygve Solheim Foto: Norsk Hjortesenter

### Kurs 1: MATBRØD – PÅ NYTT OG TRADISJONELT VIS

Baketradisjonene har endret seg både i hvilke råvarer en bruker og hvilket bakverk kundene etterspør. Nofima's kunnskapsrike baker, André Løvaas, vil gi deg et praktisk kurs i baking av ulike varianter matbrød. Det blir også tradisjonell takkebakst av flatbrød, knekkebrød m.m. Her blir det utprøving av ulike melsorter, smakstilsetninger og råvarer!

### Kurs 2: HJORTEVILT – FRA VILLMARK TIL SPISEBORD

Norsk viltkjøtt er en råvare i verdensklasse, men vi er ikke gode nok til å foredle og omsette produktene. Vi tilbyr nå et kurs for deg som vil lære mer om å nytte utmarksressursene til å lage fantastiske produkter og skape større verdier. Du vil få solide kunnskaper om partering og foredling av hjortevilt, og få tips om kreativ bruk av hjortekjøtt på kjøkkenet. Kursholder er den entusiastiske og dyktige Johan Trygve Solheim fra Norsk Hjortesenter på Svanøy.

### Kurs 3: ØLBRYGGING MED KVEIK

Brygging av øl med utgangspunkt i tradisjonell norsk gårdsgjær, kveik, har blitt svært populært. Gamle tradisjoner blir nå tatt opp igjen. Brygging med kveik gjør at et øl kan gjære ferdig i løpet av bare noen få dager. På kurset vil du lære mer om hvordan gjæren produserer stoffer som gjør at ølet får særegne smaker og aromaer avhengig av hvilke gjærstammer som brukes. Det skal brygges og smakes på flere typer øl under kyndig veiledning av kveikekspert, Bjørn Roth.

### Kurs 4: DESSERTER OG SØTT AV FRUKT OG BÆR

Hvordan lage desserter, kaker og makroner som inneholder frukt og bær i ulike varianter. Her skal trener på konditor-landslaget, Hege Andersen, lære bort effektive og smarte produksjonsmetoder, med fokus på redusert svinn. Kaker og desserter kan lages i mange varianter med utgangspunkt i de samme råvarene. På kurset skal du være med å lage desserter på tallerken og i glass, kaker og makroner. Utnyttelse av sesong og variasjon rundt de samme oppskriftene vil også inngå.

### Kurs 5: SMAKVERKSTED – OPPLEVELSESMAT MED GJESTEN PÅ LAGET

Hvordan skape en unik måltidsopplevelse ved at gjesten får delta aktivt i matlaging, gjerne ute i det fri. Hva kan du gi til gjesten som ønsker å ha med mat på tur – spennende nistepakker. Vår kunnskapsrike støttespiller Frode Selvaag skal lede Smaksverkstedet sammen med Nofima's kokk Stian G. Iversen. Du får bl.a. lære hvordan lage enkle retter og gourmetmat på bål, og krav til oppbevaring av råvarer og hygienisk tilberedning ute i det fri. Andre tema vil være råvareutnyttelse, svinn, beregning av mengder og pris, konseptutvikling og mye mer.



Bjørn Roth. Foto: Nofima AS



Hege Andersen. Foto: VD&C



Frode Selvaag. Foto: Ricardofoto



Stian Iversen. Foto: DNM

- 13.00 **Lunsj og mingling**  
Utstilling av deltakernes produkter og fra ungdomsbedriftene ved Restaurant- og matfag
- 14.30 **Kursene fortsetter**
- 16.00 **Inspirasjon**  
Historien til tre lokale matprodusenter – fra idé til suksess!
- 17.00 **Felles middag på Karmsund for alle deltakere og kursholdere**  
Menyen blir satt sammen av retter fra de enkelte kursene med god hjelp fra elever og faglærere på skolen

## 14. mars 2019

- 08.30 **Kursene fortsetter**
- 14.00 **MatSmiå 2019 avsluttes** med felles lunsj basert på mat fra smaksverkstedet og kursene

### REISE OG OVERNATTING

Deltakerne er selv ansvarlig for å bestille og betale reise og overnatting, sjekk <https://www.visithaugesund.no/planlegg-reisen/overnatting>