

# FAGDAGER LOKAL MAT OG DRIKKE

Sted: Jegtvolden Fjordhotell

Inderøy – 21. OG 22.MARS 2023

## KREATIV BRUK AV NORSK MATKORN

### TIRSDAG 21.MARS

09.30-10.15 Kaffe, mingling og registrering

10.15-10.30 **Åpning av Mat på Mære 2023**

10.30-11.00 **Kåseri med Arne Hjeltnes**

11.00-13.00 **Sofaprat med Arne Hjeltnes og gjester:**

#### World Cheese Awards 2023

Hanen og Oi! Trøndersk mat og drikke

**Små historier med STOR betydning** - Pål Medhus, konseptutvikler

**Håndverksysting og måltidsopplevelser hand i hand**

Hans Brimi, Brimi Sæter i Lom

Midtveis blir det beinstrekk, mingling og påfyll av kaffe!

13.00-14.30 Lunsj

Vi får bl.a. teste det berømte "skråppå-tå"-konseptet fra Brimi Sæter.

### 15.00-18.30 Kurs «Kreativ bruk av norsk matkorn»

**Norge er en nasjon av «brødhuer», men kornet kan brukes til mye mer enn brød! Vi spiser mengder av ris og pasta, men hele, hakka og valsa korn kan utmerket brukes i stedet og mye oftere!**

Det finnes sorter og arter for et hvert klima. Her i Norge dyrkes det hvete, emmer, spelt, rug, havre, bygg og mange flere. Brød, grøt og velling er kjent for mange, men alle kornsorter kan også kokes som ris; til risotto, til suppegarnityr eller kokt og kaldt som basis i salater. I tillegg er det uendelige muligheter for ulike foredlede produkter som kornbarer, kjeks, knekkebrød, pasta, myslis mm.

Korn har lang holdbarhet, og i forhold til energimengde er det kanskje den billigste råvaren vi har på kjøkkenet. Kornhylla i tørrvareskapet er en liten gullgrube! På dette inspirasjonskurset får du kunnskap og inspirasjon til hvordan du kan bruke mer norsk korn i mange ulike produkter og retter.

**Kursholder:** Ann Kristin Wang, rådgiver i Matvalget.

Ann Kristin har bakgrunn som matstylist, kokebokforfatter og inspirator, og har lang erfaring i drift og endring innen mat, vertskap og kultur. Til daglig er hun rådgiver i Matvalget der hun blant annet veileder kjøkkenpersonale i kantiner, skoler, barnehager og sykehjem.



Det blir også innlegg fra Røra bakeri og Nofima underveis i kurset.

20.00 Felles middag på Jegtvolden Fjordhotell.

### ONSDAG 22.MARS

09.00-16.00 Kurset fortsetter



Kurset er en del av et bredt tilbud under fagdage for lokalmat

### MAT PÅ MÆRE

[Les her for mer informasjon og PÅMELDING.](#)

Kontaktperson:

Gunn Bratberg, Matnavet på Mære  
45 48 78 40 – [gunbr@trondelagfylke.no](mailto:gunbr@trondelagfylke.no)



Mære  
landbruksskole