



MAT PÅ MÆRE



Matnavet på Mære

MENYKURS

Bærekraftige matopplevelser - for miljøet, gjesten og næringene!

Den økte interessen for lokalmat og autentiske matopplevelser gir konkurransefortrinn for spisesteder og matprodusenter som tilbyr mat med historie. Miljøutfordringene verden står overfor, styrker oppmerksomheten omkring bruk av natur- og kulturverdier i opplevelsesproduksjonen. Det er derfor en voksende trend å tilby bærekraftige råvarer og lokale spesialiteter. Hvis mulighetene fullt ut skal la seg realisere, kreves tverrfaglig kompetanseheving langs verdikjeden fra jord og fjord til bord.

Dette kurset gir deg verktøyene og kunnskapen du trenger for å gi dine gjester en god, BÆREKRAFTIG og lønnsom meny, samt innføring i generell økonomi og hygiene. Kurset har fokus på å bruke norske råvarer, utvikle meny-variasjon basert på sesong og fokus på mer bruk av grønnsaker i menyen.

Tirsdag 11.feb

- 09.00 Registrering og forfriskninger
- 09.30 Åpning av Mat på Mære
- 09.45 SMAK v/Richard Juhlin
- 10.15 Smaksmetodikk v/Lene Waldenstrøm, NTNU
- 10.45 Beinstrekk og mulighet til å teste grunnsmakene
- 11.15 SMAKSSHOW! Vi tester honning, brød og singel-rømme!
- 13.00 Skråblikk på trønderske mattradisjoner!
- 13.30 Lunsjpause - Smaken av Trøndelag

15.00 – 18.00

MENYKURSET starter på Steinkjer vgs.

På kurset vil vi gå gjennom ulike regionale råvarer fra land, fra havet og spesialiteter fra området. Kurset tar for seg teori rundt de overnevnte. Vi viser teknikker og tilberedningsmetoder som er tilpasset hver enkelt råvare. I tillegg til fokus på praktisk kjøkken og hvordan man best kan utnytte råvaren, tar vi også for oss punkter som kjøkkenøkonomi og hvordan man lykkes med menyskriving. Kurset gjennomføres både via demonstrasjon og praksis.

Onsdag 12.feb

09.00 – 15.00 MENYKURSET fortsetter på Steinkjer vgs.

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



Kulinarisk Akademi er kursholder og står for gjennomføringen på vegne av Innovasjon Norge og Matnavet på Mære.

Kulinarisk Akademi er et kompetansesenter for mat og drikke. De er en gjeng kokker og vinkelnerere som all har et lidenskapelig forhold til smak og ekte håndverk. De holder til på Mathallen i Oslo.



Mære
landbruksskole



Fylkesmannen i Trøndelag
Tröndelagen fylhkenälma