



**MAT
PÅ
MÆRE**

Drikker av frukt og bær

Sted: Grand Hotel Steinkjer og Mære landbruksskole



Nå bobler det friskt av norsk eplesider!

Allerede i vikingtiden gikk vi rundt og knasket epler. Men vi lagde også bjor, en drikk basert på epler og honning. Sider har med andre ord en lang tradisjon i Norge. Vinmonopolet fikk monopol på salg av sider i 1922, men etter lovendringer på 90-tallet er det nå en ny renessanse for norsk sider! I siste Cider Awards i San Sebastian høstet norsk sider 4 gull og totalt 9 internasjonale priser!!



Siderproduksjon har tradisjonelt vært viktig på Vestlandet, men nå dukker det opp flere og flere små produsenter andre steder i landet. Vi ønsker dette velkommen også i Midt-Norge, og denne fagsamlingen kan gi deg kunnskap, nettverk og inspirasjon til å sette i gang eller oppskalere. Vi har invitert inn fagpersoner med spisskompetanse på sine felt, og ser frem til informative innlegg, gode diskusjoner og ikke minst sidersmaking!

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!
- 13.00 Skråblikk på trønderske mattradisjoner!
- 13.30 Lunsjpause - Smaken av Trøndelag

15-18 SIDER OG FRUKTVIN starter!

Utviklingen av siderproduksjonen i Hardanger og arbeidet Siderklynga v/ Kjetil Widding Norges første siderhus v/Åge Eitungjerde, Balholm

En suksesshistorie i norsk moderne sider og fruktvin....men ikke uten mye slit og strev.

Smaking av norsk sider og andre frukt- og bær-drikker ledet av Richard Juhlin!

Vi smaker og diskuterer oss gjennom 4-5 ulike norske sider og noen andre spennende fruktdrikker!

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

MAT PÅ MÆRE

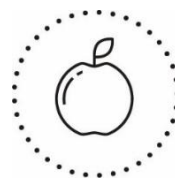
[Les her for mer informasjon og PÅMELDING.](#)

Kontaktperson:

Gunn Bratberg, Matnavet på Mære

45 48 78 40 –

gunbr@trondelagfylke.no





MAT PÅ MÆRE



Matnavet på Mære

Onsdag 12.feb – 9-16

**Markedssituasjon og markedskanaler for norsk sider og fruktvin
v/Synne Qvenhild, Hanen**

Regelverk , forbud og muligheter v/Bernt Bucher-Johannessen, Hanen
Om blant annet reklameforbudet, produksjonsbevilling og gårdsutsalg.



Utflukt til Den Gyldne Omvei

Vi får omvisning og orientering hos Inderøy gårdsbryggeri. Vi spiser også lunsj her. Inderøy gårdsbryggeri startet i 2004. da sa Steinar opp jobben sin for å satse på ølbrygging. I 2007 ble Inderøy gårdsbryggeri stiftet sammen med bror og bonde Per Morten og bryggeriet ble lagt til Kvam østre. I starten var bryggerilokalet på bare 20m² inkludert lager. Det ble brygget i 400l melketanker og gjæret i 200l platfat. I dag er både tankene og rommene større, men det er fortsatt en god del manuelt arbeid i tråd med deres filosofi om at dette skal være et håndverk. Steinar brygger nå 23 ulike øltyper, derav 9 sterkøl. De har vi en liten produksjon av mjød med lokal honning og lager også litt eplemost og eplecider av lokale epler. De håper etterhvert å bli selvforsynt med epler.

Ølbryggeren som likte sider v/Ingeborg Lindheim, Lindheim ølkompani

Lindheim baserer hovedsakelig sine øl på egen frukt, samt malt og humle fra steder hvor disse dyrkes best. De henter inspirasjon fra Belgia og USA når vi brygger. Flere av deres øl blir brygget når frukten skal høstes. Derfor har de flere sesongøl som vil variere ettersom frukten varierer fra år til år. Sideren deres er laget av ren most av epler som har gjæret på villgjær. De tilsetter altså ikke gjær, men sideren spontangjæres på egen gjær som finnes i eplene. De er gjæret og lagret på ulike eikefat over vinteren, og tappes våren etter.

Fruktvin av bringebær – veien til BU pris og finalen i Det Norske Måltid v/ Roy Andersen, Bringerbærlandet Drøbak

Bringerbærlandet ligger rett utenfor Drøbak, en drøy halvtimes kjøring fra Oslo. Her kan du kjøpe bringebær som nettopp er plukket, rett fra jordet. I 2017 startet de produksjon og salg av bringebærvin med god hjelp fra sine venner Ingjerd Hanevold og Dag Fossum af Darre. Mottakelsen var overveldende, og flaskene forsvant på et blunk. I fjor inngikk de samarbeid med Anika Perisic som har utdanning i vin- og spritproduksjon og som til daglig jobber som destillatør på Himkok – baren som er kåret til en av verdens beste. Sammen leide de det gamle grisehuset på nabogården som nå er pusset opp og gir dem mulighet til å lage både mer vin og flere sorter.