



Landbruks- og
matdepartementet

Oppskrift for mer lokalmat og lokaldrikke

Stine Sem

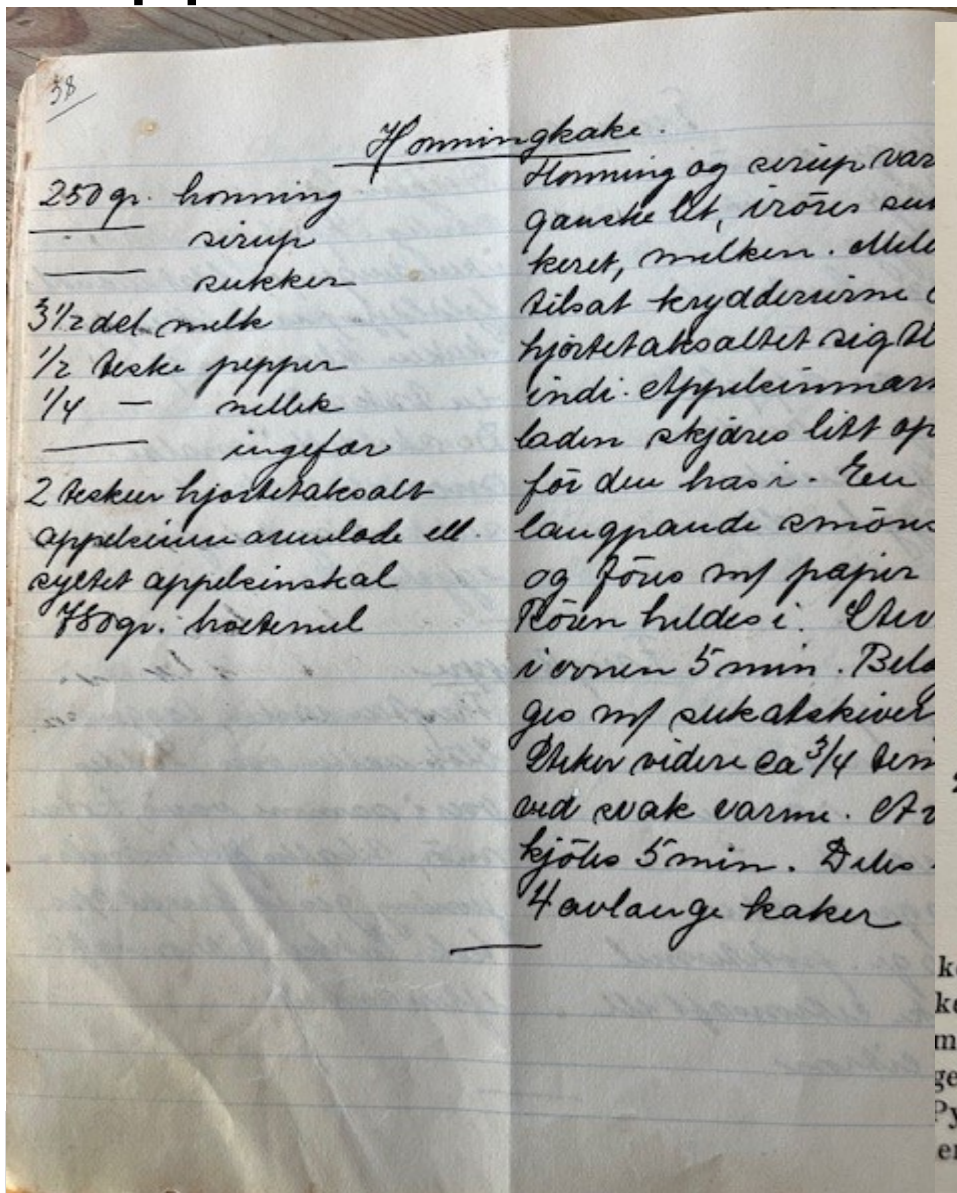
Digital møteplass, Trøndelag, 3.4.2025

Visjonen for Matnasjonen Norge

- **Regjeringen har samlet seg om følgende visjon for Matnasjonen Norge:**
- "I 2030 er mat en kilde til matglede, stolthet, god helse og fellesskap i hele befolkningen, og er et synlig element i turistlandet Norge.
- Norge er internasjonalt kjent for en spennende matkultur, sin store sjømateksport og mat- og drikkeopplevelser med norske råvarer i verdensklasse."



Oppskrift – veikart- veileder – politisk



for å gjøre kaken mer saftig. Under mandelmassen, likesaa kan man glassere kaken.

2920. Montebellokake.

Sukkerbrøddeig II, mokka-krem, se nr. 3300, kaffeglassur, se nr. 3300. Fin chokoladekonfekt, mandler.

Deigen slaes i en smurt og strødd form og stekes i ikke meget varm ovn. Av kaken skjæres et lok, og kaken uthules. Sættes paa serveringsfatet efterat den er glassert. Lokket glasseres ogsaa. Kaken fylles med kaffekrem, lokket lægges over. Mandelen skoldes og lægges hel som garnitur med chokoladekonfekten paa kaken.

2921. Multekake.

2 eggeplommer, 125 gram sukker, 250 gram smør, 350 gram hvetemel. Til fyllning: multer og sukker.

Allt eltes vekselvis sammen. Kjevles ut i 3 bunder. Stekes hver for sig i varm ovn. Lægges lagvis med multer, strødd med sukker. Glasseres. Serveres med kremfløte.

2922. Mørdeigskake.

Mørdeig, nr. 2855, 2 del. tyk fløte, eplegelé eller kompot, vandglassur, se nr. 3295, kandiserte frugter eller konfekt.

Deigen kjevles ut i 4 runde kaker, som stekes i varm ovn. Kaken lægges sammen vekselvis med den stivpiskede fløte og eplegelé. Den øverste kake glasseres. Pyntes med kandiserte frugter eller pen konfekt.



Politisk mandat

- Nytt mål for omsetning av lokalmat- og drikke ble lansert av statsråden i forkant av Grüne Woche 2024: 25 mrd. kroner i omsetning av lokalmat- og drikke innen 2035.
- *Oppskrift for mer lokalmat og lokaldrikke* ble publisert under Grune Woche 16. januar 2025 i Berlin
- Regjeringens ambisjoner i Hurdalsplattformen om å stimulere til økt produksjon og omsetning av lokalmat og -drikke og økologisk mat .
- Regjeringens strategi for økt selvforsyning av jordbruksvarer, Meld. St. nr.11 (2023–2024), som ble lagt fram for Stortinget 8. mars 2024.
- Forsvarskomiteen på Stortinget var enstemmig i sin beslutning om at Forsvaret skal kjøpe mer lokale produkter :*Stortinget ber regjeringen sikre at Forsvaret utnytter handlingsrommet lover og reglement åpner for, slik at Forsvaret i større grad benytter lokale og regionale tilbydere. Prosjekt Ørlandet flystasjon»..*



Oppskrift for mer lokalmat og lokal drikke



Landbruks- og matdepartementet

Veileder

Oppskrift for mer lokalmat og lokal drikke







Oppskriften inndeles i to

- Del 1:
 - Lokal mat og drikke med særpreget kvalitet, historie og opprinnelse koblet til dagens målemetode og politisk mål om omsetningsøkning på 25 milliarder kr innen 2035.
- Del 2:
 - Lokal mat og drikke der maten produseres og omsettes i samme geografiske område lokal/regional. Koblet til ønske om å støtte området's produksjon og kobles til offentlig anskaffelse av mat og drikke



Del 1; Tema som berøres

- Vekst og oppskalering hos produsent - Obs alkohol fra gården
- Kompetansetilbud til produsentene
- Utvikling av sterke produsentsamarbeid
- Distribusjon inkl digitalisering
- Merkeordninger Nylansering av BB
- Forbrukerperspektiv
- Dagligvarekjedene
- Horeca
- Reiseliv
- Direktesalg
- Beredskap og selvforsyning som rammer





Merkeordninger

- Stimulere til mer bruk – bygge mat- og reiselivsregioner
- Nyt Norge
- Spesialitets
- **Beskyttede Betegnelser - reguleres i forskrift**
- «Stiftelsen Norsk Mat arbeider for å øke antall slike produkter fra dagens 34 til 50 fram mot 2030.
- Innen 2030 skal 25% av matinteresserte forbrukere kjenne til merkeordningen».
- Nasjonal profil og Regional identitet
- **Prioriteringer av midler !!**





Verdsatt av
TRØNDELAG



- Kurv frå Valdres
- Lofotlam
- Lyngenlam
- Måselvsnepe fra Nord-Norge
- Rakfisk fra Valdres^[2]
- Rein fra Jotunheimen
- Ringerikspotet fra Ringerike
- Sider frå Hardanger^{[3][4]}
- Skjørøst fra Rørostraktene
- Telemarksepler^[5]
- Telemarksmoreller
- Telemarksplommer
- Tørrfisk fra Lofoten
- Villsau frå norskekysten
- Økologisk Tjukkmjølke fra Røros
- Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis
- Pinnekjøtt fra Norge
- Sætersmør/Stølssmør
- Gulløye fra Nord-Norge
- Ringerikserter
- Skjenning
- Eplejuice frå Hardanger
- Fenalår fra Norge
- Festsodd fra Trøndelag
- Fjellam fra Ryfylke
- Fjellmandel fra Oppdal
- Gamalost frå Vik
- Hardangereple
- Hardangermoreller
- Hardangerplommer^[1]
- Hardangerpærer
- Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdal
- Ishavsroye Vesterålen



Del 2; Offentlig anskaffelse av lokal mat og -drikke

Anskaffelsesprosessen

- - Innkjøpssiden
- - Produsentsiden
- **Lovverket**
- - inkl ulike hensyn som kan vektlegges ved innkjøp
- **Eksempler** på hvordan det kan tilrettelegges for kjøp fra lokale leverandører som:
 - kompetanseheving kjøkken, produsentsamarbeid, anskaffelsesstrategi lokalt, pris og ringvirkningseffekter, delegering av innkjøpsansvar lokalt ,og hva sier regelverket

Politikerne ønsker en nasjonal dugnad for bruk av norske råvarer

- Lokal/regional møtemat, kantinemat, servering ved kulturarrangementer, ved konferanser.
 - Staten må også med sa Pollestad
 - Private aktører kan vektlegge beredskap under bærekraft særlig i en urolig tid.
-
- Økt bevissthet ved valg av mat og drikke -
 - Lære om stedegen smak
 - Du skal smake hvor du er







- Takk for oppmerksomheten
- Stine.sem@lmd.dep.no



Chat GPTs innspill til lokalmat

1.Finnmark – Reinkjøtt og tradisjonell samisk mat: I Finnmark har reindrift og tilberedning av reinkjøtt vært en hjørnestein i samisk kultur i generasjoner. Retter som bidos (reinsdyrgryte) er tradisjonelle og serveres ved samiske feiringer og høytider. Denne matkulturen baserer seg på respekt for naturressursene og bærekraftig bruk av land.

1.Sogn og Fjordane – Kje fra Sogn og Fjordane: Kjøtt fra kje (geitekilling) har vært en spesiell tradisjon i Sogn og Fjordane. Geiter er tilpasset det bratte og steinete terrenget, og kjøttet har en unik smak på grunn av beitingen i dette naturlandskapet. Kje-kjøttet brukes i gryteretter og som del av festmåltider.

1.Nordland – Boknafisk fra Helgeland: Boknafisk er en delvis tørket fisk, ofte laget av torsk, som stammer fra Helgelandskysten. Den tørkes utendørs i sjøluft og har en mildere smak enn tørrfisk. Historiene om boknafisk går langt tilbake, og den serveres fortsatt i mange hjem på Helgelandskysten, gjerne med poteter og bacon til.

1.Rogaland – Poteter og frilandsgrønnsaker fra Jæren: Jæren i Rogaland er kjent for sine store landbruksområder, hvor man dyrker poteter og frilandsgrønnsaker. Her har landbruket lange tradisjoner, og den unike jordsmonnet gjør Jæren-poteter til en ettertraktet delikatesse. I tillegg er Jæren hjem for landets beste kjøttprodukter, spesielt storfekjøtt.



Hva er lokalmat når all mat produseres lokalt

- *All norsk mat og drikke som produseres her til lands versus det som produseres og omsettes i samme geografiske område versus mat med særegen tradisjon, historie eller kvalitet versus Beskyttede Betegnelses produkter*
- *Økt omsetning av lokalmat og -drikke i hele landet bidrar til:*
 - *Lokalmatprodusenter og produsentmiljø i hele landet*
 - *Bærekraftig utnyttelse av gårdens og reindriftas ressurser*
 - *Økt inntjening øker mulighet for vellykkede generasjonsskifter*
 - *Økt samarbeid mellom råvareproduksjon og viderefordeling lokalt*
 - *Økt lokalt eierskap*
 - *Styrket selvforsyning og lokal matberedskap*
 - *Kort vei mellom matprodusent og sluttforbruker*
- **Mangfold**

