



MATGLEDEKORPSET INNLANDET

Hans Brimi; Odelsgutt på gården Brimi. Han er kokk og opplært og inspirert av kjøkkenet på Fossheim i Lom, der Arne Brimi var kjøkkensjef. Hans er driver av Brimi Sæter, som er et sted som tilbyr matopplevelse og overnatting på Sæter i Jotunheimen. I tillegg til mat og matkultur liker Hans folkemusikk og spiller fele. Hans inspirerer med sin 4- retters «skråpå-tå» på Brimisæter, sine foredrag og som matansvarlig for Fjell Norge sin deltagelse på Grüne Woche. Hans har vært med i Matgledekorpsset siden starten i 2019.

Mona Smestad; Kommer fra småbruk på Biri, og fikk tidlig interesse for mat- og mattradisjon. Har fagbrev som servitør, og har gått tre år på hotellhøyskole, hotelladministrasjon og serviceledelse. Har jobbet i alle år innenfor hotell og restaurant. Hun er nå hotelldirektør for Scandic Lillehammer. Hun har også jobbet med mat og drikke for Scandic sentralt med ansvar for distrikt midt. I denne forbindelsen lagde hun «Innlandsmenyen», en reise i Innlandsrike. Hun er opptatt av mattradisjon, lokalmat og at rammen rundt måltidet skal være koselig. Mona har vært med i Matgledekorpsset siden starten i 2019.

Hai Hang; Hai Hang er utdannet kokk og er en profilert restauranteier i Hamar og omegn. Han driver Hai på CC og Hai på Gråten i tillegg holder han matkurs og er også en kjent foredragsholder. Han har holdt på siden 2002 og han liker å

kombinere det norske og det asiatiske kjøkkenet. En kombinasjon som kjennetegner hvem han er, en «brumunddøl» med røtter fra Vietnam. Han var i 2016 med til Grüne Woche, hvor han etter det har vist mer og mer interesse for lokale råvarer. Under Idrettsgallaen 2018 serverte han en meny basert på kun lokale råvarer. Hai er glødende engasjert, og innovativ. Han kan inspirere og la seg bli inspirert! Hai har vært engasjert medlem i Matgledekorpsset siden starten i 2019.

Marit Alver-Jacobsen; Marit jobber som seniorrådgiver for Pasient og brukerombudet i Hedmark og Oppland. Hun har tidligere jobbet som prosjektleder ved utviklingssenteret for sykehjem og hjemmetjenesten i Hedmark, Hamar kommune. Marit har også erfaring som fagutviklingssykepleier på sykehjem. Hun er utdannet sykepleier og har en master i ernæring, helse og miljø, og har videreutdanning i Helserett fra 2018. Som prosjektleder på utviklingssenteret organiserer hun blant annet læringsnettverket i ernæring for flere kommuner i Hedmark, hvor 15 team fra 5 kommuner i Hedmark deltar i 2018. Marit brenner for matglede og ernæringsarbeid- og er opptatt av at brukere settes i sentrum av helsetjenesten.

Charlotte Mohn Gaustad; Udannet kokk, og kjent fra flere program på TV blant annet «Jenter på hjul» og «Fingrene av fatet». Også kjent som matskriptent for Dagbladet og fra Matprat. Hun bor på Markestad Gård i Vangsåsen, hvor hun bl.a. holder kurs med Charlottes husmorskole. Hun har også egne selskapslokaler i fjøset. Hun brukes ofte som en inspirerende foredragsholder, og på hennes Facebook siden står det; «Lever og ånder for ekte, ærlig og ren mat». Hun er svært engasjerende og er kjent for å være tydelig og klar innenfor temaer som hun brenner for, blant annet dette. Charlotte har vært en del av Matgledekorpsset siden 2019 og er også en del av Statsforvalteren sitt Inspirasjonskorps hvor hun også der sprer kunnskap om mat- og måltidsglede.

Louise Gjør; Matgledekorpsset trengte en bonde med stort engasjement for norske råvarer og lokalmat. Da ringte vi Louise som ble medlem av Matgledekorpsset våren 2021. Hun driver Fredheim Gård i Stange Vestbygd. Der produserer de ca. 600 tonn grønnsaker; blomkål, løk, kål og jordskokk. De har

også 7500 verpehøner. I 2016 startet hun opp eget gårdsbutikk som i 2021 ble kåret til Norges beste gårdsbutikk av Hanen. Louise brenner for at barn skal få være med å lære tidlig. Derfor laget hun plante Brett til alle barnehager i Innlandet i 2021. Gjennom Inspirasjonskorpset ble det også levert ut gratis plante Brett til alle sykehjem i Innlandet. Louise er også medlem i vårt Inspirasjonskorps.