



Velkommen til jakten på Det Norske Måltid 2014!

For sjetten år på rad skal de beste matproduktene i Norge kåres. Nominasjonen av årets finalister vil finne sted under Matstreif i Oslo 12. og 13. september.

Kåring av vinnere, med prisutdelinger, vil finne sted i Stavanger i forbindelse med Årets Måltid i november.

Visjon

Det Norske Måltid skal vise vei til det norske matfatet!

Målsetting

- Øke etterspørselen etter norsk mat og drikke
- Skape stolthet over norske råvarer
- Styrke omdømmet for norsk matproduksjon

Hvem kan delta?

Produsenter og leverandører av norske råvarer - naturlige og bearbejdet.

Tidligere vinnere av Det Norske måltid kan delta, men ikke med samme produkt/råvare som de har vunnet med tidligere. Nominerte fra tidligere år kan delta på lik linje med andre.

Påmeldte norske råvarer skal komme fra eller være bearbejdet i den regionen ditt fylke representerer. Det må være en klar regionstilknytning til den påmeldte råvaren. Med norske råvarer, bearbejdet, menes at de er produsert i Norge og at råvarene i størst mulig grad hentes fra Norge.

Sesongprodukter kan delta, forutsatt at råvaren kan fremskaffes til annen juryering som gjennomføres september 2014 under Matstreif. Produkter som kun er tilgjengelig for storhusholdning kan ikke delta.

Hver deltaker kan maksimalt levere 2 (to) råvarer, bearbejdet eller naturlige.

Påmeldte råvarer, bearbejdet og naturlige, skal være til salgs for vanlig forbruker og det må være lett for forbrukerne å finne råvarene til salgs i din region enten gjennom gårdsmatutsalgs, butikk og nettbutikk.

Årets kategorier

- **Årets Meieriprodukt – naturlige og bearbejdet.** Omfatter ost, smør, melk, brunost, yoghurt, rømme og lignende.
- **Årets Det grønne – naturlige.** Omfatter både friland og drivhus. Frosne råvarer kan ikke delta.

- **Årets Det grønne – bearbejdet.** Alkoholfri frukt- og bærdrikk, honning, gelé, chutney, marmelader og lignende. Bearbejdingen kan være tradisjonelle eller moderne.
- **Årets Kjøtt – naturlige.** Omfatter kjøtt, fugl, fjærkre og vilt.
- **Årets Kjøtt - bearbejdet.** Omfatter bearbejdet kjøtt, fugl, fjærkre og vilt. Bearbejding kan være tradisjonell eller moderne. Ferdigretter, supper, sauser og lignende kan ikke delta.
- **Årets Sjømat – bearbejdet.** Omfatter bearbejdet fisk og skaldyr fra ferskvann og saltvann. Bearbejding kan være tradisjonell eller moderne. Ferdigretter, supper, sauser og lignende kan ikke delta.
- **Årets Sjømat, oppdrett - naturlige**
- **Årets Godbit – åpen kategori**
Bedømmingen har fokus på god smak, nyskapning og markedsmuligheter. Supper, sauser, ferdigretter kan delta i denne kategorien. Produktet kan representere andre kategorier, men ikke være nominert i flere kategorier.

Andre priser under Årets Måltid 2014:

- Mikrobrygget øl og cider
- Det Norske Måltids hederspris

Regioninndeling

Nordpå - Finnmark, Troms og Nordland

Midti - Sør-Trøndelag, Nord-Trøndelag, Møre og Romsdal

Vestpå - Sogn og Fjordane, Hordaland og Rogaland

Sørpå - Aust-Agder, Vest-Agder, Telemark, Vestfold og Buskerud

Østpå - Hedmark, Oppland, Oslo, Akershus og Østfold

Juryering

Juryeringen vil foregå på Måltidets Hus i Stavanger den 14. august, med Gastronomisk Institutt og et bredt faglig utvalg.

De som går videre til nasjonal delfinale på Matstreif, vil motta invitasjon og disse blir offentliggjort ca. den 20. august.

Alle nominerte til delfinalen, vil motta diplom som nominert i Det Norske måltid 2014.

Matstreif i Oslo den 12. og 13. september

Råvarene blir stilt ut på egen stand på Matstreif i Oslo. Her vil produktene/råvarene bli tilberedt og tilbudt publikum fra eget kjøkken.

En nasjonal jury vurderer og nominerer 3 (tre) finalister i hver kategori.

Finalistene offentliggjøres lørdag den 13. september. Alle finalistene vil motta egen diplom fra Det Norske måltid 2014.

Årets Måltid, med kåring av nasjonale vinnere, finner sted i Stavanger i november. Vinnerne av de ulike kategoriene i Det Norske Måltid 2014, vil motta diplom og statuett.

Kostnader

Kostnader til innsending av råvarer/produkter til juryering, samt eventuell tilstedeværelse under Matstreif i Oslo dekkes av den enkelte deltaker.

Påmelding innen 8.august!

Alle råvarene, naturlige og bearbejdet må meldes på **innen 8. august** for å kunne delta i juryering.

Trykk svar på mailen du har mottatt med den ønskede informasjonen ferdig utfylt, og sendt til post@ipaxmat.no

Informasjon om innsendelse av råvarer/produkter foreligger i vedlegget «Innsending».

IPAXMAT

Næringsforeningen i Stavanger-regionen har bedt iPax Mat AS om å overta administrasjonen av Det Norske Måltid.

iPax Mat AS vil, i samarbeid med matfaglige miljøer i Norge, arbeide med å utvikle prosjektet videre.

Med vennlig hilsen

iPax Mat AS – www.ipaxmat.no

Det Norske Måltid 2014