



Fylkesmannen i  
NORDLAND

*- virker til Nordlands beste*

## Velkommen til smaksverksted!

Arrangeres på *Bodø Videregående skole* ledet av *Roy Magne Berglund*

15. mars kl 1200 - 1700

**Lokalmatprodusenter og kokker møtes for å utvikle en egen lokalmatbuffet**



---

# Invitasjon

Gjennom prosjektet *Matopplevelser i Nordland* ønsker Fylkesmannen i Nordland velkommen til smaksverksted i Bodø Videregående skole sine lokaler for kokkeutdanningen tirsdag 15. mars.

## Smaksverkstedet

Smaksverkstedet er en møteplass mellom kokker og 10 – 12 utvalgte lokalmatprodusenter. En av hensiktene med smaksverkstedet er å gi lokalmatprodusentene en mulighet til å se sine produkter bli anvendt av dyktige kokker. Se hvordan sine egne produkter kan brukes i kombinasjon med andre lokalmatprodukter fra Nordland. Dette vil være en fin arena for å bygge nettverk både med andre lokalmatprodusenter og med dyktige kokker. Kokkene på sin side brenner for lokale råvarer og lokalmatprodukter.

Smaksverkstedet starter med en presentasjon av hver og en av produsentene og deres produkter. Deretter skal deltakerne i fellesskap lage og smake på ulike retter. Sjefen for dagen er **Roy Magne Berglund**.

Verkstedet avsluttes med et felles måltid, som alle har vært med på å lage!

## Lokalmatbuffet

På smaksverkstedet er målet å lage og smake på en egen *Lokalmatbuffet*. Den buffeten som deltakerne lager skal serveres på avslutningskonferansen for prosjektene *Matopplevelser i Nordland* og *Grønt reiseliv i Nordland*, dagen etter smaksverkstedet (16.mars). Roy-Magne Berglund skal da sammen med kokkene på Scandic Bodø lage buffeten på hotellets kjøkken til glede for konferansedeltakerne. Les mer om konferansen 16. og 17. mars og meld deg på [her](#)

## Påmelding

Hvis du vil være med på smaksverkstedet med ditt/dine lokalmatprodukt/produkter i en kreativ prosess med dyktige kokker og andre lokalmatprodusenter, så har du nå muligheten til å melde din interesse! Vi har inntil 12 plasser på verkstedet. Siden ett av målene er å få frem en lokalmatbuffet er det viktig at det blir en god variasjon blant produktene til de 12 deltakerne. Vi vil derfor i samarbeid med Roy Magne Berglund gjøre en utvelgelse blant de påmeldte slik at vi sikrer et godt mangfold av produkter.

## Påmeldingsfrist: 31. januar

Utvelgelsen gjøres i kort tid etter at påmeldingsfristen har gått ut.

---

## Praktisk informasjon

Alle interesserte lokalmatprodusenter fra Nordland kan melde seg på smaksverkstedet innen **31.januar**. Kort tid etter dette vil det bli gjort en utvelgelse av produsenter og produkter, for å sikre et godt mangfold til buffeten som skal serveres 16. mars på avslutningskonferansen for prosjektene *Matopplevelser i Nordland* og *Grønt reiseliv i Nordland*.

Prosjektet *Matopplevelser i Nordland* dekker leie av lokale og kokker til smaksverkstedet, samt råvarer som skal supplere lokalmatproduktene. Hver lokalmatprodusent stiller med egne råvarer/produkter til bruk på verkstedet. Reisekostnader og evt. overnatting dekkes av deltakerne, det samme gjelder evt. tapt arbeidsfortjeneste.

Deltakelse forutsetter også at det kan leveres råvarer/produkter fra hver enkelt til bruk i lokalmatbuffeten 16. mars. Dette dekkes av prosjektene *Matopplevelser i Nordland* og *Grønt reiseliv i Nordland*. Varene leveres til avtalt sted, og faktura sendes Fylkesmannen. Mengde blir avtalt i god tid før smaksverkstedet.

Følg påmeldingslenken til smaksverkstedet [her](#)  
Meld på både deg selv og de produktene du ønsker å ha med.



Prosjektene *Matopplevelser i Nordland* og *Grønt reiseliv i Nordland* eies og drives av Fylkesmannen i Nordland, og er finansiert av Nordland fylkeskommune og Fylkesmannen i Nordland. Begge prosjektene avsluttes etter avslutningskonferansen.



Statens hus  
Moloveien 10  
tlf: 75 53 15 00 || fax: 75 52 09 77  
fmnpost@fylkesmannen.no  
www.fmno.no  
www.twitter.com/FMNordland || www.facebook.com/FylkesmannenNO

