

# MatSmia 2014

19.- 20. februar i Haugesund

Arena for inspirasjon, nettverksbygging og kompetanseheving

Foto: Arne J. Lysdal

## 19. februar 2014

09:30 Oppmøte

10:00 Velkomst

10:15 **Vyar og idèar**, Morten Schakenda, Bakeriet i Lom

11:00 **10 suksessfaktorar**, Egil Smith-Meyer, Tingvollst

11:45 Pause

12:15 **Norsk mat tilgjengeleg for folk flest**, Heidi Bjerkan, Credo

13:00 **Lunsj og mingling**. Ungdomsverksemdene stiller ut produkta sine

14:30 **Norske matsuksessar** Jøran O. Johnsen, Innovasjon Norge

15:00 **Kursa startar**

1. *Pølsemaking*, Geir Langeland, A. Idsøe
2. *Handverksbakst*, Morten Schakenda, Bakeriet i Lom
3. *Mjølkeforedling*, Ragnhild Nordbø, Norsk Gardsost
4. *Godt på flaske av frukt og bær*, Eivind Vangdal, Bioforsk
5. *Sylting, chutney og gelè (dag 1) og Smaksverkstad (dag 2)*, Frode Selvaag, Ryfylkekokken og Britt Elisabeth Olsen, Designkokken

17:30 **Besøk hos Visningscenteret til HJ Kyvik**. Smaksprøver

19:00 **Noko godt i glaset!**

19:30 **Festmåltid** i regi av Mat og restaurantfag ved Karmsund vgs



Heidi Bjerkan



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Elin Engelsvoll

## 20. februar 2014

09:00 Kursa held fram til kl 1600.



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Tingvollst

Tingvollst



Foto: Pål Rødal

Bakeriet i Lom

**Britt Elisabeth Olsen**



**Frode Selvaag**



## Informasjon

Velkommen til spennande og lærerike dagar på MatSmiå 2014. Arrangementet blir gjennomført på Karmsund vgs., Salhusveien 68, 5529 Haugesund

**Pris for inspirasjonssamling og kurs inklusiv lunsj er kr 1800. Festmiddag 19. februar kl 19 kr 400.**

**Bindande påmelding innan 5. februar til [post-st@nofima.no](mailto:post-st@nofima.no)**

**Før opp namn, bedrift, fakturaadresse, epost, telefon, eventuelt middag, allergi eller andre spesielle behov. Ved val av kurs, før opp 1. og 2. prioritet.**

Avmelding etter 5. februar medfører at heile påmeldingsavgifta må betalast. Avlysing av delkurs skjer seinast seks dagar før arrangementet. Vi sender ut stadfesting med nødvendig informasjon ei veke før arrangementet. Vi tek atterhald om endringar i programmet.

### For meir informasjon:

Aase Vorre Skuland tlf 450 15 282 [aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)  
Eli Munkeby Serigstad tlf 414 18 510 [fmroese@fylkesmannen.no](mailto:fmroese@fylkesmannen.no)

Det er gjort avtalar om overnatting hos:

- Radisson Blu Hotel, 5286 1000
- Rica Maritim Hotel, 5286 3000

Ved påmelding vil de få oppgitt referansenummer til hotella. Overnatting skal betalast av kvar enkelt deltakar.

Praktisk informasjon om kurs, kurslokale, transport og liknande blir tilsendt etter påmelding.



### Arrangørar:

Fylkesmannen i Rogaland, Kompetansenettverk for lokalmat Sør, Bygdeutvikling Haugalandet, Karmsund vgs og Innovasjon Norge.



# Kursinfo

## Pølsemaking

Geir Langeland

Lær å lage middagspølser. Her får du lære om korleis dei ulike ingrediensane verkar inn på det ferdige produktet, om kvalitet på og kombinasjonar av produkt, kvernegradar, smakstilsetjing, balanse mellom dei ulike kryddera, oppskrifter, haldbarheit og kreativ bruk av råvarene. Kurset vil og ta for seg prosessar som koking, røyking, tørking, emballering, lagring osv.

## Handverksbakst

Morten Schakenda

Her vil du lære om forskjellige kornsortar og mjøltypar, råvarekvalitet relatert til bakeeigenskapane og næringsverdien til produkta. Bakekurset vil ta for seg ulike surdeigar og fordeigar, teste ulike heveteknikkar og å steike produkta.

## Mjølkeforedling

Ragnhild Nordbø

Innføringskurs i ysting gir deltakarane grunnleggjande kunnskap om ysting av rå (upasteurisert) mjølk. Det passer for alle med interesse for ysting. Kurset gir grunnlag for å gå vidare på modulkurs i ysting som er retta mot dei som vil etablere ysteri. Kurset legg hovudvekt på produkt av smør, yoghurt og ferskost. Teori om separering av mjølk, mjølk som råvare; kjemisk innhald, mikrobiologisk mjølkekvalitet og syrning av mjølk og rømme.

## Godt på flaske av frukt og bær

Eivind Vangdal

Her får du ei innføring i vurdering av råvarekvalitet og sensoriske vurderingar, produkttypar som jus, saft, most, nektar, leskedrikk, sirup, sider og vin, metoder for prosessering, pasteurisering, frosne produkt, smakstilsetjingar, produksjon av limonade og kullsyretilsetjing i drikke. Smaking i praksis der vi vurderer smakar som søt, sur og bitter, og aroma og lukt. Litt om produksjonslokale og utstyr.

## Sylting, chutney, gelè (dag 1) og Smaksverkstad (dag 2)

Frode Selvaag og Britt Elisabeth Olsen

### Sylting, chutney og gelè

Kurset startar med ei kort innføring i sylting og hermetisering. Vi går igjennom dei ulike prinsippa og forklarar krav til god hygiene. Kreative råvareforslag til bruk til sylting og i chutney og gelèar vil bli testa ut. Det blir også ein gjennomgang av ulike emballasje- og pakkemetodar. Vi går gjennom bruksområdet for dei ulike produkta og kva dei passe saman med.

### Smaksverkstad

Produsentane har på førehand meldt inn råvarer og produkt som skal brukast i løpet av dagen. Kokkane fortel om nytteverdien ved bruk av lokal mat, og gir nyttige tips og innspel. Deltakarane blir delt inn i grupper og får utdelt ferske råvarer og produkt. Gruppene lagar spennande og kreative matrettar basert på utdelte varer, og får hjelp og tips av kokkane undervegs. Oppskrifter blir utarbeidd av kvar enkelt gruppe.



Foto: Elin Engelsvoll