

Tvareposten

nr. 3-2010

Nyheter fra Stiftelsen Norsk Matkultur



Stiftelsen Norsk Matkultur

Matkulturdagen skal handle om mat og barn



Matglede:
Tredjeklassingene er storfornøyd med å få varm skolelunsj. Bildet er fra Vigernes skole på Lillestrøm høsten 2007. Foto: Unn Karin Olsen

– Vi tar ungene på alvor og vil vise politikerne det store engasjementet som finnes for å gi barn gode matopplevelser og et sunt forhold til mat, sier Harald Osa, leder i Stiftelsen Norsk Matkultur. Selv vil han snakke om barnemenyer og om foreldrenes holdninger på Matkulturdagen. For det er vi voksne og foreldrene som legger føringene både i hjem og skole og på fritiden. Da kommer det godt med at Opplysningskontoret for Frukt og Grønt har laget Mathjelpen for foreldre, som Guttorm Rebnes skal fortelle om, og at Fiskesprell gir unger mulighet til selv å tilberede fiskeretter og finne ut at de liker fisk.

Timeplanen for Matkulturdagen er fylt opp av engasjerte fagfolk, lærere og foreldre som har erfaringer å fortelle om, og som ser muligheter for å smitte ungene med en sunn glede over mat og matlaging.

Claus Meyer kommer

Hvordan barn utvikler sansen for mat og måltider er det Claus Meyer er opptatt av, når han tar turen fra København til Matkulturdagen i Oslo. Han har blant annet startet en Kulinarisk Fritidsordning og Smakens dag. Nå er han ansvarlig for å utvikle den nye nordiske hverdagskosten som skal innføres i hjem og skole i Danmark, som del av et stort forskningsprosjekt. Mon tro om vi har noe å lære?

Les mer om [Matkulturdagen](#). [Påmelding](#).

Tvaren – som er symbolet i vår logo – har gitt navn til **Tvareposten**. Første utgave kom i mars og nr. 4 kommer i oktober.

Hva skjer?

17. september er ny frist for innsending av menyer til Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris. Les mer [her](#).

12. oktober Matkulturdagen i Oslo med utdeling av Menyprisen.

25. november kåres Årets Produkt, Årets råvare sjø og Årets råvare land 2010.

8.-11. februar: SMAK 2011



Gastronomisk igangsetter Claus Meyer kommer på Matkulturdagen.

Høstjakt på smaken av Norge

Årets råvare sjø, Årets råvare land og Årets produkt skal plukkes ut blant hundrevis av norske kvalitetsvarer i konkurransen Det Norske Måltid. Her er et utrolig mangfold: honning fra Ytre Arna, karve fra Inderøy, Marmoraure fra Setesdal, syltet nepe fra Rennesøy og økologisk villsausnabb fra Rossland, for å nevne noe.

Vinnere i hvert fylke kåres i åtte delfinaler som er åpne for publikum. Her kan du selv se produktene og følge juryens arbeid på nært hold. De nasjonale vinnerne får sine titler og pengepremier under Årets Måltid i Stavanger 25. november.

Oversikt over delfinalene:

Telemark, Vestfold og Buskerud kårer fylkesvinnere på Mersmak i **Skien 28. august**

Hedmark og Oppland på Bondens Marked på **Hamar**

4. september

Troms og Finnmark under Finnmarkskonferansen i **Alta**

7. september

Hordaland og Sogn og Fjordane på Bondens Marked i **Førde**

18. september

Nordland på Storhusholdningsmessen Arena Nord i **Bodø**

23. september

Oslo/Akershus og Østfold på Matstreif i **Oslo 1. oktober**

Agder-fylkene og Rogaland på Rosenkildehuset i **Stavanger**

6. oktober

Stiftelsen Norsk Matkultur er prosjektleder for Det Norske Måltid – jakten på smaken av Norge.

På www.detnorskemaltid.no kan du holde deg oppdatert.

Menyspråket blir seminar på SMAK 2011

På messen SMAK 2011 vil Stiftelsen Norsk Matkultur tilby et praktisk seminar om hvordan vi kan gjøre menyen til en del av opplevelsen for gjesten. Harald Osa foreleser og leder diskusjonen om salg, identitet og menyspråk.

Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris

For første gang skal vi dele ut pris til det spisestedet som har den beste norske menyen. Prisutdeler blir Ingrid Espelid Hovig. Kriteriene går på maten, språket og helheten. Kort og godt: Sett norsk på menyen! Bruk et forståelig menyspråk og fortell hvor maten kommer fra, tenk helhet og markedsføring. Les mer under prosjekter på vår nettside.



Økologisk villsausnabb fra Ypsøy kystgard i Rossland kjemper om titler i Det Norske Måltid.

God fart i Ganefart

Engasjementet rundt Ganefart er rekordstort. Mer enn 1600 tips er kommet inn og 175 spisesteder er med i konkurransen om å bli Årets spisested langs veien i 2010. Se www.ganefart.no

Norsk mat på Ski-VM

Når VM på SKI går av stabelen i Oslo 23. februar–6. mars neste år skal både publikum, VIP-gjester og media kunne oppleve norsk matkultur. Mer informasjon kommer fra Ski-VM i september.

Vi ses vel på Matkulturdagen?

uko@norskmatkultur.no

www.norskmatkultur.no