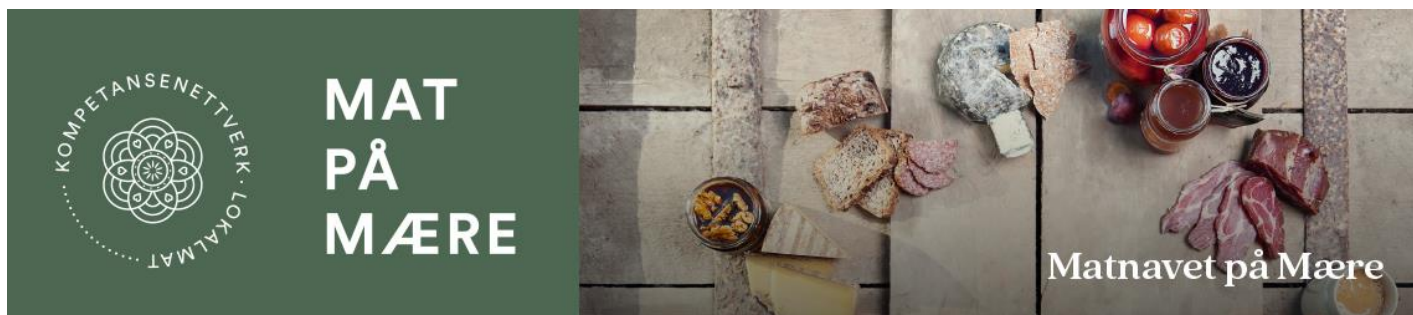




MAT PÅ MÆRE - Fagdager for lokal mat og drikke

Tirsdag 11. og onsdag 12.februar 2020

Tirsdag 11.februar

09.00 Registrering og forfriskninger Steinkjer rådhus

09.30 **Åpning av Mat på Mære**

09.45 **SMÅK v/Richard Juhlin**

10.15 **Smaksmetodikk v/Lene Waldenstrøm, NTNU**

10.45 Beinstrekk og mulighet til å teste grunnsmakene

11.15 **ÅRETS SMAKSSHOW**

Vi tester honning, urkorn-brød og singel-rømme! Ekspertpanelet på scenen går i dybden på hver enkelt råvare, og kanskje får vi noen svar på hvorfor vi finner smaksforskjeller mellom de ulike smaksprøvene.

13.00 **Skråblikk på lokalmat og matkultur i Trøndelag!**

Årets kulturprisvinner i Trøndelag, Jon Fredrik Skaug fra Fannremsgården, brenner for bærekraft, for matkultur og for historier. Mottoet i formidlingsarbeidet hans er at enhver skal bli sett, bli hørt og bli berørt. Les mer om kulturprisvinneren [her](#).

13.30 **Lunsjpause - Smaken av Trøndelag**

15.00 Kursene starter. Klikk på linkene for detaljerte kursbeskrivelser.

18.00 Kursene slutter for dagen.

19.30 Middag på Quality Grand Hotel - Søke gammelt Skape Nytt i Trøndelag - tradisjonsretter i ny drakt!

Onsdag 12.februar

09.00-16.00 Kursene fortsetter.

[Påmelding og programinformasjon.](#)

Arrangør: Matnavet på Mære og Fylkesmannen i Trøndelag.

Kontaktperson: Gunn Bratberg, gunbr@trondelagfylke.no – 45 48 78 40.

KURSOVERSIKT

Mære landbruksskole:



YSTEKURS

Produksjon av setermør og gammelost.

Kursholder: Bitten Brennhovd

SIDER OG FRUKTVIN

Vi har invitert inn tre spennende drikkeprodusenter og ser frem til informative innlegg, gode diskusjoner og ikke minst sider-smaking med Richard Juhlin!

Det blir også informasjon om regelverk, avgifter og markedspotensialet for sider og fruktvin.

HONNINGKURS (kun tirsdag)

Dette er kurset for deg som er birøkter og ønsker å lære mer om honningkvalitet, smakshonninger og hvordan du kan ta ut merpris.

Kursholder: Bybi

Steinkjer videregående skole:

BAKEKURS - kun 3 ledige plasser!

Bruk av urkorn og surdeig.

Kursholder: Martin Fjeld, Ille brød

MENYKURS

Bærekraftige, smakfulle og lønnsomme menyer.

Kursholder: Kulinarisk Akademi

KJØTTFOREDLINGSKURS

Demo nedskjæring sau og produksjon av pølser og burgere. Det blir gjennomgang av resepter, kalkyler og prissetting, utstyr og effektiv produksjon.

Kursholder: Daniel Byskov, Annis Pølsemakeri



Mære
landbruksskole



Fylkesmannen i Trøndelag
Trööndelagen fylhkenålma