



Hamar | Fagseminar torsdag 3. juni 2010

Kokebokens dag

Fagseminar



Program



Åker gård

HAMAR | www.aakergaard.no

Kokebokens dag skal engasjere og skape interesse for mat og kulturarv. Det er en arena for å profilere formidlerne av kunnskap og de gode måltidshistoriene.

Torsdag 3. juni arrangeres fagseminar for et matinteressert publikum. Årets tema knyttet opp til Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris er ildsjeler i nærmiljøet. Under årets fagseminar får vi anledning til å bli bedre kjent med noen ildsjeler som trekker i tråder for fremtidig utvikling innen norsk matkultur.

Fredag 4. juni arrangeres inspirasjonsseminar på Simenstad gard, Bryhni Søndre og Knutstad & Holen fiskeforretning. Les mer om dette på www.aakergaard.no

Fagseminaret henvender seg til:

- Forlagsbransjen
- Undervisningsmiljøer
- Matskribenter/ journalister
- Næringsmiddelindustrien
- Råvareprodusenter/småskalaprodusenter
- Hotell og restaurantbransjen

Praktiske opplysninger:

Seminaravgift kr. 950,-
(inkluderer lunsj, seminar og mottagelse Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2010)

For påmelding og nærmere informasjon:

Kontakt Ole Christian Tilset,
Hedmark Kunnskapspark AS på telefon 952 05 421
eller E-post ole.christian@k-h.no
innen tirsdag 1. Juni.

Til Åker gård med bil:

Gården ligger ved avkjøringen til Hamar fra E6. Til gårdstunet kommer du ved å benytte avkjøringen fra Vangsveien (riksvei 25 mot Elverum). Gården er lett gjenkjennelig med sine to karakteristiske stabbur.

Til og fra Åker gård med tog:

Nærmeste stasjon er Hamar. Beregn 10 minutter med drosje fra stasjonen til Åker gård. Det settes opp transport fra Åker gård til Domkirkeodden. Tilsvarende går det buss fra Domkirkeodden til Hamar Jernbanestasjon ved avslutning mottagelse Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2010.



Hamar | Fagseminar torsdag 3. juni 2010

Program for fagseminar

- 11.30 Registrering og lunsj
- 12.20 Velkommen til Kokebokens dag.
Ordstyrer for dagen er Kathrine Kleveland, leder av Norges Bygdekvinnelag
- 12.30 En nordisk diett – Nordiske råvarer skaper et nytt kjøkken
Einar Risvik, forskningsdirektør fra Nofima Mat/ Styreleder i Ny Nordisk Mat
- 13.00 Mat fra Toten, mer enn bare poteter . . .
Ole Anton Hoel, Prosjektleder i Mat fra Toten
- 13.30 Hvordan skapes matgleder?
Brith Bakken, kok-kjærring, kokk og driver av Briths Matgleder
- 14.00 Kaffe med noe søtt
- 14.15 Geitmyra gård - et matkultursenter for barn.
Andreas Viestad, matskribent, matformidler og fremtidig driver av Geitmyra gård.
- 15.00 Godt mathåndverk og pøbelgutter
Eddie Eidsvåg, pøbelideolog i pøbelprosjektet
- 15.45 Ildsjeler på Finnøy
Heidi Skifjell, leder av Finnøy Næringshage.
- 16.30 Avslutning fagseminar Kokebokens dag
- 17.00 Utdeling Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris i Hamardomen.
- 20.00 Slutt

Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2010

Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris ble opprettet av Faglig Matråd og delt ut for første gang i 1994. Prisen går til en som utmerker seg innen området mat, sunt kosthold og matkultur med hovedvekt på det norske. Årets pris ønsker å sette søkelyset på kandidater som er ildsjeler i nærmiljøet og som har satt tydelige matkulturelle spor i by eller bygd.