

NORD^o

New Nordic Food Conference 2012 Oslo

PROGRAM, DELTAKERLISTE OG SIDE EVENTS

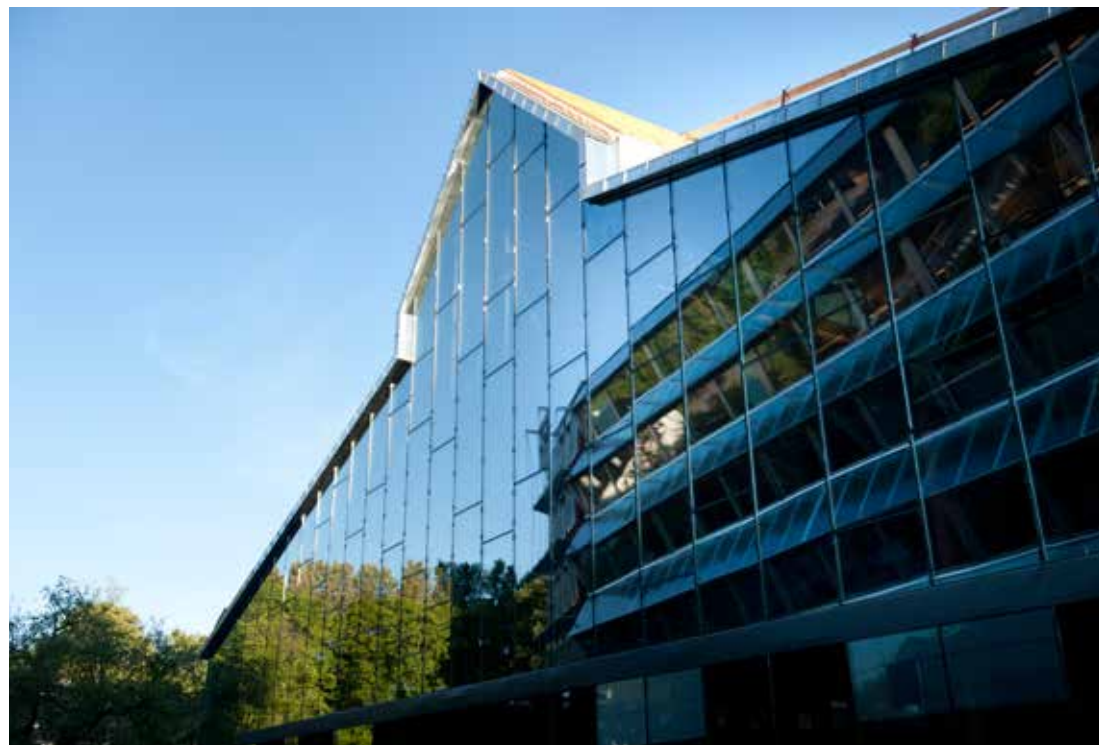


BARN KAN!
Geitmyrabarna
kokkelerer

IKKE KAST MATEN DIN!
Restene blir
delikatesser

KONGEN AV MATNORGE
Bonden til byen
og byen til bonden

VEL BEVART
Vi lærer deg
å konservere



NY NORDISK MAT II 2012

Velkommen

Velkommen til Oslo og til Vulkan, området hvor byens nye mathall nylig har åpnet. Endelig har også Oslo fått sitt matmarked, hvor lokale matvarer og matvarer med spesiell kvalitet kan bli presentert. Valget av dette stedet for Ny Nordisk Mat sitt årlige møte er ikke tilfeldig og vi håper at vi skal klare å integrere aktiviteter i hallen med det faglige programmet slik at dette blir en god symbiose.

Nå, snart ti år etter at Ny Nordisk Mat for første gang ble introdusert som begrep, ser vi endelig at begrepet begynner å feste seg. Internasjonalt er oppmerksomheten stor på de fantastiske kokkene og de spennende restaurantene. De drar fremdeles lasset når det gjelder medias oppmerksomhet. På verdensbasis er Noma mer kjent enn hvem som har flest OL-medaljer på ski. Det vekker også stor interesse at vi hele tiden sier at Ny Nordisk Mat ikke bare dreier seg om fest og dyre restauranter. Hverdagsmaten er enda viktigere fordi dette utgjør de fleste måltidene vi spiser og det er i disse vi legger grunnlaget for fram-

tidig helse, her ser vi store positive endringer i holdninger. Fokuset på matglede og god smak for å oppnå helse er utrolig viktig. At kokker, myndigheter, næringsliv og akademia samarbeider om et prosjekt med felles mål og hensikt skaper stort engasjement og misunnelse i mange land.

Politisk sliter vi fremdeles med forståelsen av matens betydning som forebygger av framtidige helsekostnader i samfunnet og for den enkelte, fremdeles er synonymt med sykdom. Helseforskningen starter først når man har fått diabetes II, mens vi ønsker at forebygging skal bety at man faktisk gjennom å spise riktig ikke skal få diabetes II. I alle land øker nå helsekostnadene til reparasjon minst 3 ganger så raskt som veksten i statsbudsjettene, noe som betyr at det bare er et spørsmål om tid før kostnadene fører til kraftig redusert levestandard. Dette er en felles problemstilling for både rike og fattige land.

Fokuset på vår nordiske matkultur og de fantastiske nordiske råvarene har imidlertid økt

betydelig som følge av programmet initiert av Nordisk Ministerråd.

I disse dagene i Oslo skal vi derfor glede oss over nærheten til mathallens bugnende tilbud, men vi skal bruke vår kreativitet og vårt intellekt til å diskutere hvordan vi skal få til en virkelighet hvor barna våre ikke skal spise seg til framtidige matrelaterede sykdommer som hjerte kar, kreft, diabetes og ikke minst fedme. Vi skal diskutere muligheter og veier inn mot at mat betalt av det offentlige på sykehus, skoler og i eldreomsorg også skal bidra positivt til helse og økt matglede. Og vi skal forsøke å forstå hvordan kostråd, ernæringsråd og diettråd kan omdannes til handling for enkeltmenneskene i vårt samfunn. Dette blir spennende, velkommen til Oslo.

Einar Risvik & Lena Brenner



DET NORDISKE MATMAGASINET

NORD

Ny Nordisk Mat II i samarbeid med Det Nordiske Matmagasinet NORD

Program for New Nordic Food Conference 2012 Oslo

Ansvarlig utgiver:

Nordisk Forlag AS

Geitmyrsveien 7

N-0171 Oslo

nordmat.no

facebook.com/nordmat

Ansvarlig redaktør:

Anya Seeberg Liaaen anya@nordmat.no

mobil: +47 906 62 953

Redaksjonssjef: Ina D. Bretteville ina@nordmat.no

mobil: +47 478 55 065

Redaksjon Ny Nordisk Mat II

Magnus Grøntoft mg@nynordiskmat.org

Bettina Lindfors bettina.c.lindfors@gmail.com

Layout:

Teft Design as, Hans Havdal hans@teft.no

Journalister/skribenter i dette program:

Ina-Janine Johnsen, Per Asbjørn Risnes jr., Anne Marie Schrøder, Erik Røed, Anya Seeberg Liaaen

Fotografer i dette program:

Marte Garmann, Ina-Janine Johnsen, Ingrid S. Harboe, Bjørn Wad, Erik Røed, Marius Rua, Veslemøy Vråskar og Sverre Christian Jarild

Omslagsfoto:

Ina-Janine Johnsen, matpaabordet.no

Ansvarlig salg og markedsføring:

Ina D. Bretteville ina@nordmat.no

Annonser:

annonse@nordmat.no

Abonnementsbestilling og kundeservice:

Telefon: +47 67 21 12 34 nord@aboservice.no

Åpent man-fre 9.00-11.30 og 12.30-15.00

Trykk:

Zu:m Grafisk, Drammen

Dette er en spesialutgave av Matmagasinet NORD. Her finner du blant annet utdrag av artikler som i sin helhet står i NORD 1-12. Redaksjonen tar ikke ansvar for materiale som ikke er bestilt. Nordisk Forlag AS forbeholder seg retten til å lagre og utgi alt stoff i elektronisk form, også gjennom våre samarbeidspartnere.

Lena Brenner

Ordførende for styrgruppen og landsbygdsutvecklare (Åland)



Lena arbeider som landsbygdsutvecklare ved Ålands Landsbygdscentrum. Genom sitt arbeid samarbeider Lena med de åländska livsmedelsföretagen, både småskaliga livsmedelsföretag och livsmedelsindustrin. Lena är därtill verksamhetsledare för Skordefesten på Åland som årligen lockar många besökare från Sverige och Finland, se www.skordefest.ax. Vidare fungerar Lena som Ålands kontaktperson i projektet Äkta smak var över 1 000 finländska livsmedelsföretag medverkar i. lena.brenner@landsbygd.ax

Einar Risvik

Ordførende for arbeidsgruppen og forskningsdirektør for Nofima (Norge)



Einar er forskningsdirektør på NOFIMA (f.d. MatForsk) i Norge, som er Norges største matforskningsinstitutt. Han har under mange år arbeidet og forsket om mat og har også vært en meget drivende og entusiastisk person i utviklingen av den nordiske maten. Han har vært adjungerad professor i Uppsala och bland många andra oppdrag även lärare vid Grythyttans akademi. Einar har i sitt arbeid byggt opp ett stort internasjonelt nettverk och är en uppskattad föreläsare både på hemmaplan och på den globala arenan. einar.risvik@nofima.no

Magnus Grøntoft

Programkoordinator (Sverige)



Nu arbetar Magnus med Nordiska Ministerrådets program Ny Nordisk Mat. Här står maten och måltiden i centrum, där utgångspunkten är våra fina nordiska råvaror och duktiga kokar. Om dessa råvaror kan förädlas med kunskap och kärlek så har Norden samma möjligheter som i södra Europa att kunna njuta av riktigt god och näringsrik mat. Magnus Grøntoft är i grunden agronom. Efter examen fortsatte han med att förädla oljeväxter, där näringsrika fettsyror och resistens mot sjukdomar var huvudoppgiften. Därefter övergick Magnus till Jordbruksverket där arbetet var inriktat på produktionsrådgivning. Målet var att minska miljöbelastningen samt öka kvalitén på de svenska livsmedlen. mg@nynordiskmat.org

Bettina Lindfors

Informatör (Finland)



Bettina Lindfors fungerer som informatör för Nordiska Ministerrådets program Ny Nordisk Mat II. Bettina har en mångsidig erfarenhet av kommunikation och projektledarskap inom mat, matopplevelser och jordbrukspolitik i Finland och i Norden. Bettina har bland annat arbetat som informatör för Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC och deltagit som producentrepresentant i Programmet för främjandet av finländsk matkultur Sre. Bettina är medlem av det nordiska bondesamarbetets NBC:s sekretariat. Under 2012 koordinerar Bettina, vid sidan om de ordinära NNM's informatörsuppgifterna, bland annat mataktiviteterna under kulturfestivalen Ting i Helsingfors 25.10-4.11 samt NNM II konferens 6-7.11 i Oslo. bettina.c.lindfors@gmail.com

Kontakt:

nynordiskmat.org

[facebook.com/nynordiskmat](https://www.facebook.com/nynordiskmat)

<http://nynordiskmat.blogspot.fi>

twitter: #NyNordiskMat





Jan Vardøen er restauratør, kokk, båtbygger, forfatter og musiker. Han er bosatt på Grünerløkka i Oslo hvor han driver flere barer, spisesteder og en delikatessebutikk. Det nyeste prosjektet er Smelteverket i Mathallen, med servering av norsk husmannskost og tung 60-tallsoul. Restauranten er 5x50 meter og får Norges lengste bardisk. Vardøen (foran) sjauer gjerne med Mathallens markedssjef Frode Rønne Malmo for å komme i mål til åpningen. Foto: Rolf Øhman

MATKONGEN AV NORGE

All makt til Jan Vardøen

VI GJØR DEG TIL MATKONGE AV NORGE FOR EN DAG. HVA ER DET FØRSTE DU VILLE GJORT OG HVORFOR?

–Jeg ville fått alle som bor i byene til å besøke en selvstendig matprodusent på landet, og jeg ville fått alle bøndene til å spise på en god restaurant i en av de større byene.

Byfolket ville nok blitt overrasket over mangfoldet som etter hvert finnes, og de ville fått en bedre forståelse for hvor mye de enkelte produsentene elsker det de driver med. Vi har vanvittig gode råvarer i Norge, men det er svært sjelden de finner veien til supermarkedene.

KVALITET TIL FOLKET! Når byfolket får smake på lokale delikatesser tar det ikke lang tid før de forlanger å få jevn tilgang til dem: epler og eplesider fra Hardanger, Boknafisk fra Lofoten, øl fra Kinn, ost fra Munkeby, ursau fra Vestlandet, sjøkreps fra Skagerrak, rakfisk fra Valdres, and fra Holte, gris fra Grøstad, oksekjøtt fra Halstenhov - listen er mye lenger enn de fleste er klar over.

Det skjer de underligste ting på matfronten i alle kriker og kroker i landet, og vi trenger å få vite mer om det.

BONDE I BYEN. Når bøndene besøker restaurantene vil de oppdage

hvor flinke kokker vi har og hva slags skatter de klarer å lage av gode råvarer. Bonden vil også fort oppdage at kokkene skriker etter nye og gode ingredienser, de får ikke nok! Besøket vil forhåpentligvis inspirere bøndene til å dyrke mat de brenner for og deretter levere direkte til restaurantene. Det skjer altfor sjelden at kokker og bønder snakker sammen, selv om det vil komme bare gode ting ut av et slikt samarbeid.

BARNA OPP PÅ KJØKKENBENKEN! Den viktigste saken for meg er å øke folkets kjøkkenferdigheter. Jeg vil gjerne vise at matlaging ikke trenger å være en angstfylt konkurranse, men heller en morsom, sosial og avslappende syssel. Skolekjøkkenet burde være det viktigste skolefaget. Alle barn bør lære å lage sin egen mat og de må få oppleve det som en glede og ikke et ork. Vi trenger alle å vite hvilke råvarer som er best i hvilken sesong, hvordan de kan tilberedes og dermed unngå blindt å kjøpe flybårne asparges fra Peru i desember!

Det vi trenger aller mest er et skikkelig distribusjonssystem som frakter lokale råvarer til de menneskene som kan ha glede av dem, og en bevisst befolkning som forlanger kortreist kvalitet!

Programme

NEW NORDIC FOOD CONFERENCE 2012 OSLO

The Food Hall in Oslo, Maridalsveien 17, 0178 Oslo, NORWAY

Local, nutritious, delicious

The Nordic Council of Ministers' programme New Nordic Food II is hosting a conference on 6 and 7 November, with the opportunity for a study tour the day before. The theme of the conference is Local, nutritious, delicious. Since Norway holds the Presidency in 2012, the conference is being held in Oslo, in the newly opened Food Hall in the centre of the city. The conference has three themes, two of which are a follow up from last year's conference. This year's themes are; Children and Food, Public Foodscapes, and Food and Nutrition.

Communication, target group and meeting place

Communication and networking are key words for the New Nordic Food II's programme. The conference is a meeting place for project managers and other players who work with development and communication about food and food culture in the Nordic Region.

The conference will be held in the newly opened, creative Vulkan area near Akerselva in Oslo. The Vulkan profiles food, food policies, debate, creative companies and environments, and the newly renovated Food Hall has open in October. This will be a classic market hall full of Norwegian produce and other quality food products. The Food Hall will also be a showcase for Nordic food culture. The Food Hall and the mixed-use venue, the Factory, will be the key sites for the NNF conference, both for the professional content and as an arena for social meeting, a contact area and restaurants. Next to the Factory is the new Scandic Vulkan Hotel, which will also be part of the conference.

Registration

Registration to the NNF conference is open through this link <http://tinyurl.com/9t5ogqc> Conference fee (DKK 3000), dinner (DKK 500) and accommodation costs are stated on the registration site.

Programme

The programme in the plenary and in the three sections is in the tables on pages 5-6. Participants will also enjoy lunch menu à la Geitmyra child, food theatre for dinner by Hildring Norway, cookbook market and during coffee breaks the exhibition Taste of national tourist routes.

The language in the plenary is English and in the sub-sections both Scandinavian and English will be used. Interpretation to English can be arranged.

SECTION: CHILDREN AND FOOD ROOM

Our common Nordic countries are full of food treasures for our children! We can help our children discover Nordic cuisine in different ways. In this section we work with the question of how to teach children about food and inspire those who work with children, food and health. We will stress the joy of learning about food and health habits that children can and want to adopt! All adults around children, at home and in the public sphere, can be given the opportunity and inspiration to learn more about our food. Exciting examples from the network for children and food should be highlighted in a project cascade. This section highlights the importance of deliberate and professional supervision of children in public. Research and recent measures to strengthen work with children, food and health will be presented.

SECTION: PUBLIC FOODSCAPES

Good food in large-scale catering has great potential for growth on many levels - for the individual, for the kitchen, for the institution, for the local authority etc. In this section we will show examples of and provide inspiration for how this can be done. This will form the basis for a discussion and a later presen-

tation of a vision for Public Foodscapes in the Nordic countries. This vision may lay the foundation for a Council for Public Foodscapes in the Nordic Region. To develop this vision, network blocks must be created and developed for hospital management, universities, practitioners etc, and networks from the individual countries are necessary for cross-Nordic co-operation. The section will support and contribute to these networks and their development.

SECTION: FOOD AND NUTRITION

The interpretation of the systematic review of scientific data behind the Norwegian dietary guidelines and the Nordic nutrition recommendations shows a lack of knowledge in the description and interpretation of the food quality. The food quality is affected along the value chain, and more research is needed to increase the knowledge about the food quality before and what happens to nutrients after, food has been eaten. Being able to define the quality of Nordic food which taste good and has an effect on health, will be a competitive advantage for the Nordic countries. There are National, Nordic and EU opportunities to initiate a joint Nordic health project based on Nordic food and translate the dietary guidelines into tasty and attractive meals for kindergartens, schools, hospitals and institutions.



MONDAY 5 NOVEMBER 2012

13.45- 15.30 Study visit in the section of Public Foodscapes to the Oslo University Hospital.

15.00-17.30 Study visit in the section of Children and Food to Geitmyra Culinary Center for Children and a mini seminar about school gardens.

TUESDAY 6 NOVEMBER 2012

09.00 – 10.00 Registration and coffe (The Factory)

10.00 – 12.00 Plenary Where is New Nordic Food today? (The Factory)

- ▶ *Welcome from the Ministry of Fisheries and Coastal Affairs, Political Adviser Tord Dale*
- ▶ *Nordic food and food culture today. New Nordic Food II-programme, Chairman Lena Brenner & Chairman Einar Risvik*
- ▶ *Food's consumption patterns in the Nordic countries and the world. Representative from FAO (tbc)*
- ▶ *Urban farming for kids. Geitmyra Culinary Center for Children, Food columnist and TV chef, Andreas Viestad*
- ▶ *Is there a shortage of trained chefs in the Nordic Region? Nyköpings Strand Utbildningscentrum, headmaster, Hannu Husa*
- ▶ *Meals on the school timetable. Helsinki University, Professor, Päivi Palojoki & Stiftelsen Norsk Matkultur, Food promoter, Unn Karin Olsen*

12.00 – 13.30 Food mingling including lunch, cookbook market with writers' discussions on stage, Geitmyra children preparing tomorrow's lunch. Press lunch on Food Hall mezzanine at 12.00-13.00. (The Food Hall)

	CHILDREN AND FOOD (The Factory)	PUBLIC FOODSCAPES (The Factory)	FOOD AND NUTRITION - PART I (The Factory)
13.30	<p>PROJECT CAVALCADE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Introduction by Project Manager Harriet Strandvik <p>SWEDEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kitchen heroes, Karolina Sparring and Johanna Westman <p>FINLAND:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gimme5, Project Manager Hanna Åminne, Social and Health Care or-organisation Folkhälsan Assoc. ▶ Case: Potato. Food education activities with pre-school children in Turku. Academy Research Fellow, Ph.D. University of Turku, Finland, Mari Sandell 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Welcome – thought for the future work on the vision for better public food. General Secretary, Nordic Union, Aage Age Nykjær Jensen ▶ How to get public meals on the welfare agenda – sustainability and health as drivers. Associated professor, MENU-Aalborg University Copenhagen, Michael Heasman ▶ Food at hospitals as a strategic issue. Landstingsdirektörens stab, Stockholm läns landsting, Lena Halvardson Rensfelt 	<p>OPUS programme. Chairman Arne Astrup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ New Nordic Diet; principles, development and health potential. Head of Department, Professor Arne Astrup ▶ What are the health benefits of the New Nordic Diet? Associate Professor, Thomas Meinert Larsen
14.30	Coffee and exhibition Taste of national tourist routes at the Factory		
15.15- 17.00	<p>DENMARK:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haver til maver. Camilla Roed Otte ▶ Copenhagen House of Food: The importance of Food Education and quality meals; growing up to be a curious and healthy eater. Mariah Malevich <p>NORWAY:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Health sports for girls. Kristin Brinchmann Lundestad ▶ Cookbook for chef students. Froya vidarskola, Chef Teacher, Randi Hoyem Tanem & chef student Ole Kristian Stang Hoseth <p>ICELAND:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Changing the Image of Fish. Gunnþórunn Einarsdóttir ▶ Schools for health, Héðinn Svarfdal Björnsson <p>▶ Speed dating</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nordic graduate educations in the field of kitchens and restaurants – experience with the FAMM model and The Consious Meal. Örebro University, Docent I.M. Jonsson, Phd. student Cecilia Sporre ▶ Food communication – how to create good settings for eating. SMG Raadgivning, Hospitality Consultant, Svein M. Gjønvik ▶ Towards better meal experiences – out of the municipal sectioning. Gribskov Kommune, RC-manager, Kristen Skovsby (DK) ▶ National competency centre – the public sector as an innovator and supporter of the good meal. Livsmedelsverket, Project leader, Eva Sundberg 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ New Nordic Diet for children – OPUS School meal intervention. PhD student Rikke Petersen ▶ New Nordic Diet; barriers, drivers and acceptance. PhD student Arun Micheelsen ▶ New Nordic Diet; from science to daily fare? Communication officer, Kristian Levring Madsen ▶ Panel discussion: From NOMA to normal
19.00	Nordic Culinary Theatre Dinner at the Food hall		

WEDNESDAY 7 NOVEMBER 2012

	CHILDREN AND FOOD (The Factory)	PUBLIC FOODSCAPES (The Factory)	FOOD AND NUTRITION - PART II (The Factory)
09.00	<p>How to teach children about food and who should do it?</p> <p>Introduction. NNM II-programme, Project Manager Harriet Strandvik</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Meals on the school timetable, the importance of professional instructors – how to teach children about food. University of Helsinki, Professor Päivi Palojoki ▶ Tools to develop healthy meals – project Healthy children. Centre for Epidemiology and Community Medicine, Stockholm Senior Public Health Officer Maria Wikland and Nutritionist, Andrea Friedl ▶ Learning about food through taste experience in the Nordic countries – the Sapere method Ph.D. student Aalborg University, Mette Vang Mikkelsen. 	<p>Network workshops – vision for 'Nordic Public Foodscapes'. Participate in the discussion and leave your imprint on the vision for the Nordic Public Food</p>	<p>The Nordic model – food, nutrition and welfare</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ How do you translate dietary guidelines and nutritional recommendation into products and meals? Nofima AS, Scientific and technical nutritionist, Dr. Pernille Baardseth ▶ What is processed food? ▶ Does the public meal contribute to better health and welfare? National Food Agency, Nutritionist, Anna-Karin Quetel,
10.30	Coffee and exhibition Taste of national tourist routes at the Factory		
11.15	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Organic School Food in Copenhagen; more than just nutrition. Organic Consultant, Copenhagen House of Food, Anya Hultberg 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nordic Public Foodscapes – Vision and future. How do we proceed? 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Linking food, culture and creative solutions. Fridrik Valur Karlsson, Island ▶ The way forward

12.00 – 13.30 Food mingling including public lunch prepared and served by Geitmyra children and cookbook market with writers' discussions on stage. (The Food Hall)

13.30 – 15.00 Plenary New Nordic Food looks into the future (The Factory)

- ▶ *Nordic Food Diplomacy – Culinary experiences that highlight and strengthen the Nordic countries' unique values. New Nordic Food II-programme, Project Manager, Charlotta Ranert*
- ▶ *Food is creating new values, experiences and collaborations within the creative industry. New Nordic Food II-programme, Project Manager, Elisabet Skylare*
- ▶ *Can the Nordic dietary policies be a model for the rest of the world? New Nordic Food II-programme, Project Manager, Pernille Baardseth*
- ▶ *How Research and evidence could contribute to better public food. WHO Regional Office for Europe, Program Manager, Nutrition, Physical Activity and Obesity, Dr. Joao Breda*
- ▶ *The Power of Garden-Based Learning Programs: John Fisher, Life Lab, UC Santa Cruz*
- ▶ *Conscious communication of Nordic ingredients and food culture. Stiftelsen Norsk Matkultur, Harald Osa*
- ▶ *Towards Swedish chairmanship 2013 for New Nordic Food II-programme. Swedish Board of Agriculture, Annett Kjellgren*
- ▶ **Conclusions**

15.00 End of the conference and coffe

NEW NORDIC FOOD II

Sideevents

LUNCH

Lunsj à la Geitmyrabørn

Meny à la Geitmyrabørn der kokke-elever og børn fra Geitmyra matkultursenter for barn byder på frokost (lunsj) til alle konferencegæsterne. Undervejs kan man følge børnene forberede maden: Fiskekaker à la Geitmyrabarn, ovnsbakte rotfrukter og majones. Oven i det laver børnene en farverig showpiece af friteret grønsagsskal. Børnene vil være i dialog med deltagerne samtidig med at de serverer maden den 7. november i Mathallen.

Mer information: geitmyra.no

EXHIBITIONS

Taste of National Tourist Routes in Norway

Can Norwegian food culture measure up to the country's most beautiful sights? Several car trips and food experiences later, we begin to suspect the answer, but we drive on tirelessly in our search for gastronomic pearls. Join us on a tasty journey along the National Tourist Routes!

National Tourist Routes are eighteen selected road stretches that go through the most beautiful and most varied parts of the Norwegian landscape.

The food journey blog tasteofnationaltouristroutes.com, is the first sample in the effort of the Norwegian Ministry of Agriculture and Food to highlight the distinctive food experiences and travel destinations that are found along the Tourist Routes. This edition takes you to the Sognefjell Mountains, the Geiranger – Trollstigen road, the Old Strynefjell Road, Valdres Hostel and Rondane – five stretches with unique cultural landscapes, fine hospitality and local temptations. See also nasjonaleturistveger.no

Taste of National tourist routes will attend the New Nordic Food Conference 2012 in Oslo together with various visual exhibitions highlighting the core of the culinary tourism concept, as well as handing out the first edition of the magazine.

For more information see: matlangsnasjonaleturistveger.no (original English edition)

DINNER

Nordic Culinary Theater/Concept dinner, nov. 6th at The Food Hall, Oslo

Overskrift for Ny Nordisk Mat konferansen er Nær, Nyttig, Nydelig, noe som også er lagt til grunn når Hildring Norway sammen med den

anerkjente kokken Sebastian Myhre presenterer en smakebit av sin konseptmiddag

Nordic Culinary Theater byr på råvarer fra det nordiske kjøkken, hvor nordisk mat i kombinasjon med kreative næringer står i fokus. Gjestene får en sanselig opplevelse hvor de rene nordiske smakene og råvarene løftes frem på uventede måter.

–Gjennom smak, presentasjon og opplevelsen av de nordiske råvarene ønsker vi å fremheve personligheten til Ny Nordisk Mat, forteller Christin Flinstad og Linda Rostad fra Hildring Norway.

MATTORG

i Mathallen

På mattorget ordnas boktorg med författarsamtal på scen, utställning av matorganisationer, smakprov av kockstuderanden från Fröya samt tillredning av lunch av Geitmyra barn.

FOTO: MAT LANGS NASJONALE TURISTVEGER OG FOTOGRAFINARCO

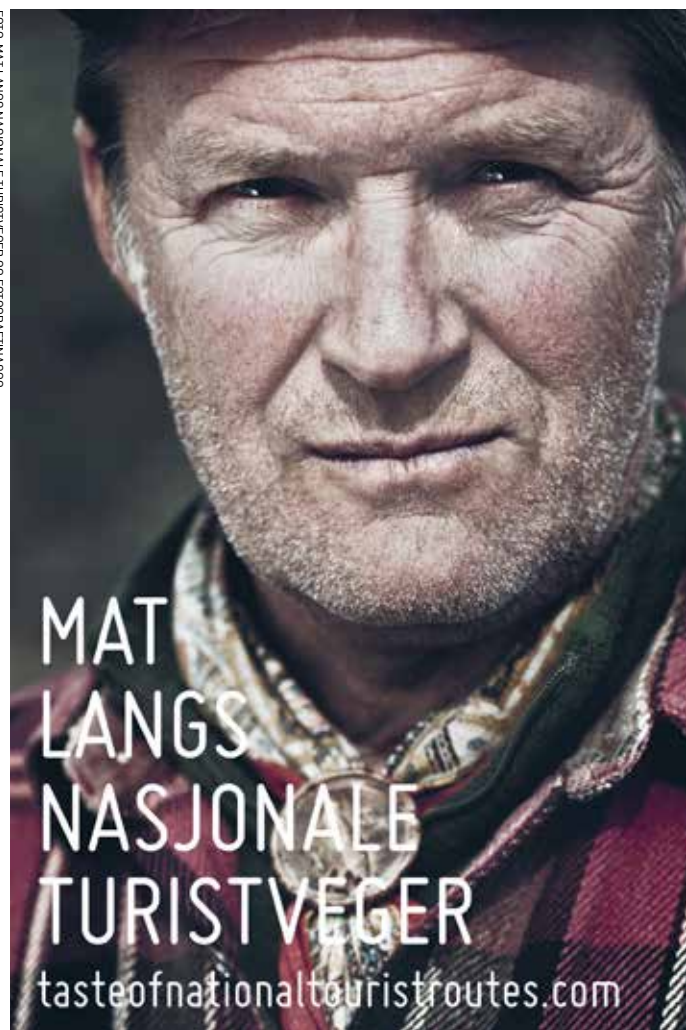


FOTO: HILDING NORWAY



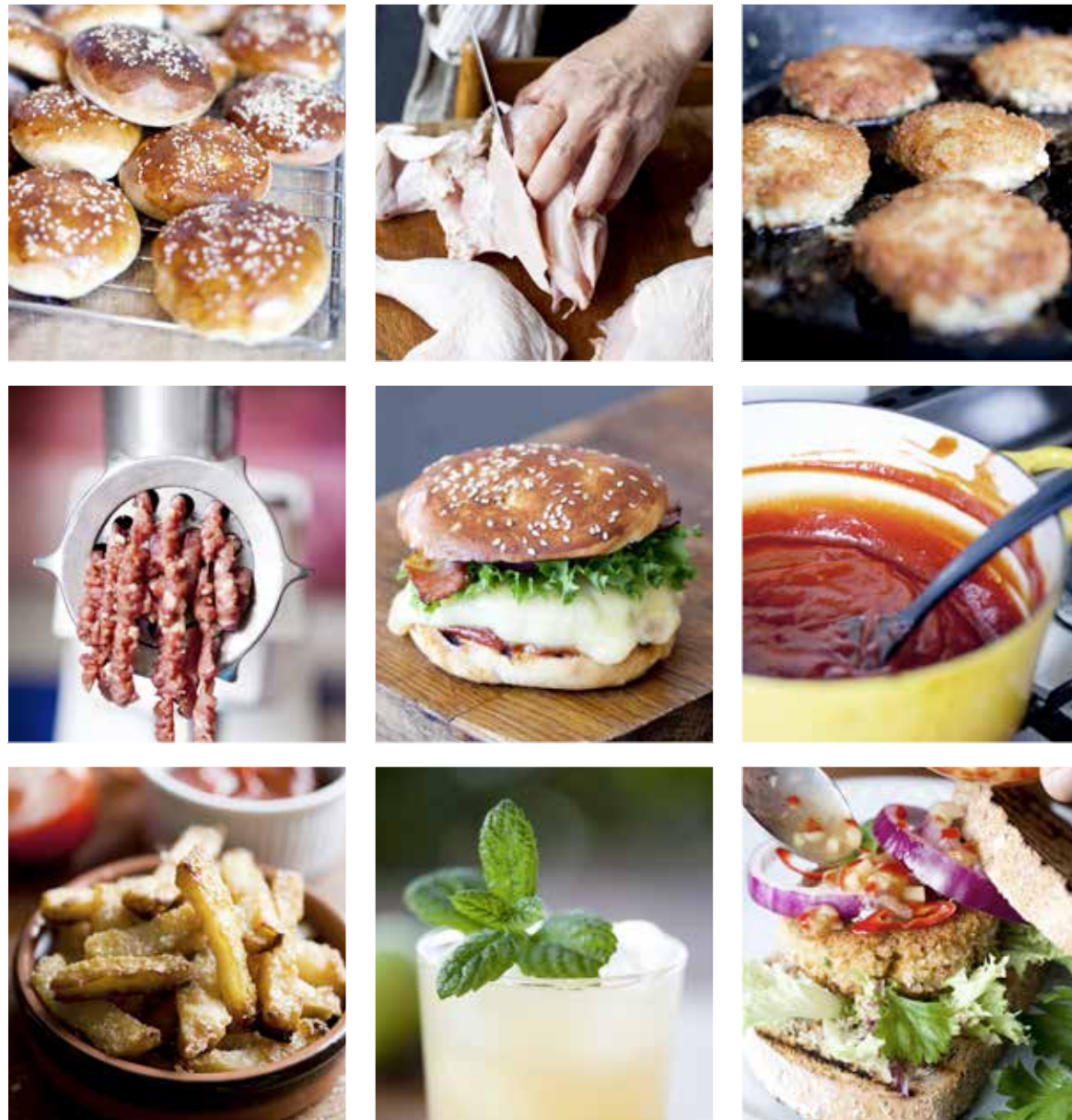
FOTO: ENIK RØED

PER ASBJØRN RISNES JR.

McPappa

LEI AV BARNEMENY...? TEST DISSE VARIANTENE,
OG BLI SUPERHELT I KJØKKENET!

TEKST OG OPPSKRIFTER PER A. RISNES FOTO MARTE GARMANN



Hele denne artikkelen med alle oppskrifter finner du i Matmagasinet NORD 1-12



NORD LÆRER DEG TEKNIKKEN

Vel bevart

NÅ ER DET SISTE SJANSE TIL Å FÅ MED SEG ALL DEN GODE SMAKEN
INN I EN LANG, NORDISK VINTER. VI LÆRER DEG TRIKSENE.

TEKST OG FOTO: INA-JANINE JOHNSEN, WWW.MATPAABORDET.COM



Hele denne artikkelen med alle oppskrifter
finner du i Matmagasinet NORD 1-12

LUNSI FRA GEITMYRA

Barn kan!

LUNSJEN I NY NORDISK MAT ER PLANLAGT, LAGET OG SERVERT AV SKOLEBARN

TEKST: ERIK RØED FOTO: SVERRE CHRISTIAN JARILD

Under Ny nordisk mat-konferansen på Vulkanområdet i Oslo, har 42 elever fra 7. årstrinn på Ila skole skapt en lunsjmeny for alle konferansens deltakere. Menyen vil bestå av fiskekaker, bakte rotgrønnsaker og en majones, alt laget av barna fra bunnen av og i tråd med Geitmyras grunntanke: Ønsket om å bidra til barn og unges matglede, samt å gi kunnskaper og skape gode holdninger til matlaging og råvarer.

Barna vil starte matlagingen på konferansens første dag, slik at deltakerne i pausene kan snakke med dem og observere hva de gjør. På konferansens andre dag vil barna selv servere maten til deltakerne, og deretter dele ut smaksprøver til Mathallens øvrige besøkende.

Både tilberedning og servering vil foregå i Mathallens torg, midt i bygningen. Vi håper at det vil oppstå en god dialog mellom voksne og barn om matkultur og matlaging.

Disse skolebarna var de første som fikk være en skoleuke på Geitmyra da senteret åpnet i september 2011, og de er de beste representanter for den ekte matgleden barn har vist oss hver eneste dag siden.

Iaeelevne er svært motiverte for denne oppgaven. De ønsker å gi konferansedeltakerne et deilig måltid, og vi vet at deres entusiasme vil smitte over på alle de møter i Mathallen.

Ila skole ligger i gangavstand fra Vulkanområdet, så her er selv barna kortreiste.

Barnas eget motto for denne lunsjen er: Barn kan!



MATSVINN

Restefest

REDD FOR IKKE Å HA NOK MAT GJENNOM HELE JULA? IKKE KJØP MER ENN DU KAN SPISE. RYDD OPP, PLANLEGG LITT OG NYT EN VERDEN AV RESTER!

TEKST: ANNE MARIE SCHRÖDER FOTO: FRA BOKEN RESTEKJÆRLIGHET. FOTO: INGRID S. HARBØE OG BJØRN WAD

Kaster du store mengder fullgod mat som har forfalt i kjøleskapet før du får spist den opp? Vi tenker ikke alltid over hvor stort det opprinnelige råvareuttaket er når vi rydder i kjøleskapet og heller ut melkeskvetter, kaster slapp salat, daggamle brød eller brune bananer. Det går med så mye som 1000 liter vann for å produsere én liter melk, så dine forbrukervaner betyr mer enn du kanskje aner.

KJØP OG KAST. Julen er kanskje den tiden på året da vi kaster mest. Det er akkurat som om vi får et ekstra hamstrings-gen i midten av desember. Vi handler inn råvarer i store mengder, selv om butikkene bare er stengt i et par dager.

DOBBEL GLEDE. Planlegg etegildet litt bedre ved å prøve å legge opp til måltider som utnytter råvarene maksimalt. Ta høyde for at pinnekjøttet ikke blir spist opp, og ha litt grønnsaker på lur til en betasuppe med biter av restene. Ribbe smaker knallgodt i matpakka på skitur, og små røkelaksbiter er super topping til pizza.

FEM MINUTTER. Mye er gjort ved å bruke fem minutter på å sortere i kjøleskapet. Sett den eldste rømmen og fløten forrest, rydd vekk det du ikke trenger til jul, og se om alt du oppbevarer der egentlig behøver å stå kaldt. Nå får du plass til alle godsakene og samtidig har du full oversikt. Enten du spiser ribbe med pølser og

medisterkaker, pinnekjøtt, dyresteik eller kalkun, smaker restene veldig godt hvis de blir behandlet med litt kjærlighet. Pakk dem godt inn, sett dem kaldt og bruk dem i løpet av de neste dagene.

Fakta om matsvinn

- ▶ Det blir kastet minst 377 000 tonn mat i året bare i Norge.
- ▶ Dette representerer verdier for 18 mrd. kroner.
- ▶ Verdens matproduksjon står for 30% av klimagassutslippene.
- ▶ Forbrukeren står for over 70% av matsvinnet, dette tilsvarer ca. 51 kg mat per person i året.
- ▶ Det er unge voksne (19–26) og småbarnsforeldre som kaster mest, og dette øker proporsjonelt med utdannelse og inntekt.
- ▶ Vi kaster mest av brød, frukt, grønt, meieri- og kjøttprodukter.
- ▶ Årsakene er holdbarhetsdato, pakningsstørrelse, ødelagt emballasje, dårlig planlegging og lite bevissthet om den store miljøbelastningen.
- ▶ ForMat-prosjektet er næringslivets satsing for å redusere matsvinnet i Norge.
- ▶ Se matvett.no og restemat.no for flere tips og oppskrifter på gode resteretter.
- ▶ Se matavfall.no for informasjon om ForMat-prosjektet og rapporter om matsvinn.

Kalde ribbesmørbrød

Dagen derpå er det lite som topper et saftig, salt og fett smørbrød.

ribberester (skjær gjerne ut de små beina) brød (helst en tykk, fersk skive) smør revet skall av en halv appelsin salvie eller andre urter sennep (eller en eggeplomme) en klunk olje og litt god eddik salt og nykvernet pepper

Skjær den kalde ribba i skiver, og legg dem på godt smurte brødsiver. Krydre med salt og pepper. Bland appelsinskall og salvie med 3 deler olje og 1 del eddik, og pisk inn sennep (eller en eggeplomme), så du får en tykk dressing som ikke skiller seg. Hell dressingen over ribbesmørbrødet og spis det med én gang, så slipper du å dele med noen, eller ta med i en matboks på tur.

Dagen derpå er det lite som topper et saftig, salt og fett smørbrød.

DELTAKERE

NAME	ORGANIZATION	COUNTRY	E-MAIL
Algotson, Stina	SA Production AB	SWEDEN	stina.algotson@swipnet.se
Andersen, Jørn Snorre	Måltidets Hus	NORWAY	snorre@wacs2014.com
Andersen, Torben Steen	Kragerø Spa/Resort	NORWAY	torben.steen.andersen@krageroresort.no
Andersen, Wenche	TV2 , God morgen Norge	NORWAY	w.and@online.no
Arsky, Gunn Helene	BAMA Gruppen AS	NORWAY	ghar@bama.no
Astrup, Arne	Institut for Idræt og Ernæring	DENMARK	ast@life.ku.dk
Baardseth, Pernille	Nofima AS Div Mat	NORWAY	pernille.baardseth@nofima.no
Beermann, Tina	Aalborg Sygehus	DENMARK	tina.beermann@rn.dk
Bendtsen, Anne	AgroTech	DENMARK	ahb@agrotech.dk
Bere, Elling	Universitetet i Agder	NORWAY	elling.bere@uia.no
Bergsli, Oddhild	Høgskolen i Oslo og Akershus	NORWAY	oddhild.bergsli@hioa.no
Birn, Johanne Sønderlund	AgroTech	DENMARK	jsb@agrotech.dk
Björnsson, Hédinn Svarfdal	Directorate of Health	ICELAND	hedinn@landlaeknir.is
Breda, João	World Health Organization	DENMARK	jbr@euro.who.int
Bremnes, Fredrick	Frøya Videregående Skole	NORWAY	fredrickbremnes@hotmail.com
Brenner, Lena	Ålands Landsbygdscentrum	FINLAND	lena.brenner@landsbygd.ax
Bødtker-Lund, Daniel	Høgskolen i Oslo og Akershus	NORWAY	daniel.bodtker-lund@hioa.no
Carlsen, Lars Thomas	Sørlandet Sykehus Arendal	NORWAY	lars.carlsen@sshf.no
Castenschiold, Hanne	Landbrug & Fødevarer	DENMARK	hca@lf.dk
Damsgaard, Line	Landbrug & Fødevarer	DENMARK	lda@lf.dk
Danielsen, Iben	Nordisk Ministerråd	DENMARK	iben@reliefpresse.dk
Duinker, Arne	NIFES	NORWAY	arne.duinker@nifes.no
Einarsdottir, Gunnthorunn	Matis	ICELAND	gunna@matis.is
Engman, Birgitta	Föreningen Norden	SWEDEN	birgitta@norden.se
Enoksen, Bent	Findus Norge AS	NORWAY	bent.enoksen@no.findus.com
Eriksen, Aud Marit	Opplysningskontorene i Landbruket	NORWAY	audmariteriksen@gmail.com
Fischer-Møller, Mads	Fødevareministeriet	DENMARK	mffm@fvm.dk
Friedl, Andrea	Stockholms läns landsting	SWEDEN	andrea.friedl@sll.se
Fyrqvist, Tage	Ålands yrkesgymnasium	FINLAND	tage.fyrqvist@ahrs.ax
Gjørvik, Svei Magnus	SMG Rådgivning	NORWAY	smgrh@online.no
Gleje, Eva	Københavns Universitet	DENMARK	eg@life.ku.dk
Grini, Ida Synnøve	Nofima	NORWAY	ida.synnove.grini@nofima.no
Grotheim, Ove	Utviklingsforum AS	NORWAY	post@utviklingsforum.no
Grønkjær, Jørn	TurismeSilkeborg	DENMARK	jorn@silkeborg.com
Grøntoft, Magnus	Ny Nordisk Mat / Nordiska Ministerrådet	SWEDEN	mg@nynordiskmat.org
Hansen, Jan-Erling M.	Frøya Videregående Skole	NORWAY	Jan-Erling94@hotmail.com
Hansen, Lisbeth Bjørvig	Norges sjømatråd	NORWAY	lbh@seafood.no
Heasman, Michael	MENU	DENMARK	mihe@plan.aau.dk
Helland, Sissel	Universitet i Agder	NORWAY	sissel.h.helland@uia.no
Hermannsdottir, Hafdis Sunna	Aalborg University	DENMARK	hh@civil.aau.dk
Holm, Mads	Nordens Hus	ICELAND	madsholm@nordice.is
Hongisto, Linda	Folkhälsans Förbund	FINLAND	linda.hongisto@folkhaalsan.fi
Hoseth, Ole Kristian	Frøya Videregående Skole	NORWAY	olekristians@gmail.com
Hovde, Erik Skau	Hobart Norge	NORWAY	erik@hobart.no
Hultberg, Anya	Copenhagen House of Food	DENMARK	anya@kbhmadhus.dk
Husby, Sofie	Aalborg Universitet - København	DENMARK	sohu@plan.aau.dk
Høines, Reidun	Norges sjømatråd	NORWAY	reidun.hoines@seafood.no
Iversen, Anita Utheim	Fiskeri- og kystdepartementet	NORWAY	au@fk.dep.no
Jensen, Aage Nykjær	Nordisk Union Hotel	DENMARK	aage.jensen@3f.dk
Jensen, Elisabeth	Frøya videregående skole	NORWAY	elisabeth.jensen@stfk.no

NAME	COMPANY/INSTITUTION	COUNTRY	E-MAIL
Johansen, Ellen M.	Frøya Videregående Skole	NORWAY	ellen.margareth.johansen@stfk.no
Johansen, Kari-Anne	Norges sjømatråd	NORWAY	kaj@seafood.no
Jonsson, Inger M.	Örebro universitet	SWEDEN	inger.m.jonsson@oru.se
Karlsson, Friðrik V	FRIDRIK V	ICELAND	fridrikv@fridrikv.is
Kipp, Anne	Roskilde Universitet	DENMARK	akipp.mail@gmail.com
Knutshaug, Oda	Frøya VGS	NORWAY	o.knutshaug@gmail.com
Kolseth, Jon-Helge		NORWAY	jon-keeper@hotmail.com
Kongsten, Liv Gregersen	Faglig Matråd	NORWAY	kongsten@online.no
Koskela, Petri	Jord- och skogsbruksministeriet	FINLAND	petri.koskela@mmm.fi
Kotro, Eliisa	Mikkeli University of Applied Sciences	FINLAND	eliisa.kotro@mamk.fi
Kristensen, Niels Heine	FINE - Foodscapes, Innovation & Networks	DENMARK	nhk@plan.aau.dk
Lampisjärvi, Tiina	FINFOOD - Ruokatieto Yhdistys	FINLAND	tiina.lampisjarvi@ruokatieto.fi
Langklopp, Ingrid	Bygda 2.0 AS	NORWAY	ingrid@bygda20.no
Larsen, Jens-Eirik	frilans	NORWAY	jellis@online.no
Larsen, Thomas Meinert	Institut for Idræt og Ernæring	DENMARK	tml@life.ku.dk
Lien, Aina Marie	NorgesGruppen	NORWAY	aina.marie.lien@norgesgruppen.no
Lindfors, Bettina	Ny Nordisk Mad	FINLAND	bettina.c.lindfors@gmail.com
Lundestad, Kristin	Sunn Jenteidrett	NORWAY	kristin@sunnjenteidrett.no
Lundström, Susanne	Stockholms läns landsting	SWEDEN	susanne.lundstrom@sll.se
Madsen, Kristian Levring	OPUS Kommunikation	DENMARK	kma@life.ku.dk
Magnusdottir, Arnrun	FRIDRIK V	ICELAND	fridrikv@fridrikv.is
Malewicz, Mariah	Copenhagen Foodhouse	DENMARK	Mariah@kbhmadhus.dk
Mandrup, Per	AgroTech / FoodTure Lab.	DENMARK	per@mandrup.se
Mertanen, Enni	JAMK University of Applied Sciences	FINLAND	enni.mertanen@jamk.fi
Micheelsen, Arun	Copenhagen University	DENMARK	armi@foi.ku.dk
Mikkelsen, Bent Egberg	Aalborg Universitet AAU-MENU	DENMARK	bemi@plan.aau.dk
Mikkelsen, Mette Vang	University of Aalborg - Copenhagen	DENMARK	mettem@plan.aau.dk
Mosseby, Nina	Landbruks- og matdepartementet	NORWAY	nina.mosseby@lmd.dep.no
Myhrer, Kristine	Nofima	NORWAY	kristine.myhrer@nofima.no
Nelson, Anna	Aivo AB	SWEDEN	anna.nelson@aivo.se
Nielsen, Morten Kromann	University College Lillebælt	DENMARK	mokn@ucl.dk
Nielsen, Sandra Stolzenbach	University of Copenhagen	DENMARK	sandrasn@life.ku.dk
Nilsen, Tommy	Nordland fylkeskommune	NORWAY	tommy.nilsen@nfk.no
Olgeirsson, Niels Sigurdur	MATVIS	ICELAND	niels@matvis.is
Olin, Freddie	Ålands yrkesgymnasium	FINLAND	freddie.olin@ahrs.ax
Olsen, Unn Karin	Stiftelsen Norsk Matkultur	NORWAY	uko@norskmatkultur.no
Otte, Camilla Roed	Haver til MAver/Aarstiderne A/S	DENMARK	cro@aarstiderne.com
Palojoki, Päivi	Helsingfors	FINLAND	paivi.palojoki@helsinki.fi
Persson, Mette Grefsrud	Aivo AB	SWEDEN	mette@aivo.se
Petersen, Rikke Agnete	Copenhagen University	DENMARK	rap@life.ku.dk
Quetel, Anna-Karin	Livsmedelsverket	SWEDEN	anna-karin.quetel@slv.se
Ranert, Charlotta	Ny Nordisk Mat	SWEDEN	charlotta@charlottaranert.se
Ravn, Anne-Marie	Københavns Universitet	DENMARK	rav@life.ku.dk
Ravn, Malis	Madkulturen	DENMARK	malis@madkulturen.dk
Relander, Ville	Helsingfors	FINLAND	vilhelm.relander@hel.fi
Rensfelt, Lena Halvardson	Stockholms läns landsting	SWEDEN	Lena.Halvardson-Rensfelt@sll.se
Reppe, Zandra	Frøya Videregående Skole	NORWAY	doggy_style@hotmail.com
Riiber, Jorunn	Frøya vgs	NORWAY	jorunn.riiber@gmail.com
Risvik, Einar	NOFIMA	NORWAY	Einar.Risvik@nofima.no
Røed, Erik	Geitmyra matkultursenter	NORWAY	erik@eggbacon.no

DELTAKERE

NAME	COMPANY/INSTITUTION	COUNTRY	E-MAIL
Sandahl, Mette Clausen	Madkulturen	DENMARK	mette@madkulturen.dk
Sandell, Mari	Turku Finland	FINLAND	mari.sandell@utu.fi
Sepp, Hanna	Högskolan Kristianstad	SWEDEN	hanna.sepp@hkr.se
Skovsby, Kirsten	Gribskov Kommune	DENMARK	kirsten.skovsby@gmail.com
Skylare, Elisabet	Ny Nordisk Mat	DENMARK	elisabetskylare@hotmail.com
Solerød, Randi Karen		NORWAY	randis@scribam.no
Solstad, Bjørnar	Oslo Universitetssykehus	NORWAY	bjsols@ous-hf.no
Sparring, Karolina	Allebarnsrätten	SWEDEN	karolinasparring@hotmail.com
Sporre, Cecilia Magnusson	Örebro universitet	SWEDEN	cecilia.sporre@oru.se
Strand, Marit	Stiftelsen Norsk Matkultur	NORWAY	ms@norskmatkultur.no
Strandvik, Harriet	Prosjektledare	FINLAND	harriet.strandvik@hsconsulting.ax
Styregård, Per	White Guide/Dagens Industri	SWEDEN	per@styregard.com
Størkersen, Terje	Oslo Universitetssykehus HF	NORWAY	terje.storkersen@ous-hf.no
Sundberg, Eva	Livsmedelsverket	SWEDEN	eva.sundberg@slv.se
Svenning, Roar	Bygda 2.0 AS	NORWAY	roar@bygda20.no
Svenson, Ann-Margrethe	AM-konsult	SWEDEN	sve500@hotmail.com
Syväniemi, Anni-Mari	Simonkatu 6	FINLAND	anni-mari.syvaniemi@mtk.fi
Søndergaard, Camilla Bjerre	Fødevareministeriet	DENMARK	cabs@fvn.dk
Søreng, Rikke Reppen	Frøya vgs	NORWAY	rikke.r@hotmail.com
Tanem, Randi Høyem	Frøya vgs.	NORWAY	randi.tanem@stfk.no
Tikkanen, Christian	Finlands Ambassad i Oslo	NORWAY	ctikk47@online.no
Vabø, Mette	Tine SA FoU Senter	NORWAY	mette.vabo@tine.no
Vestergaard, Jannie	Livsmedelsakademien	SWEDEN	jannie.vestergaard@livsmedelsakademien.se
Vestergaard, Tove	Fødevarestyrelsen	DENMARK	tv@fvst.dk
Viestad, Andreas	Geitmyra matkultursenter for barn	NORWAY	andreas@andreasviestad.com
Vikebak, Kristoffer Barbøl	Nordic Innovation	NORWAY	k.vikebak@nordicinnovation.org
Viljanen, Kirsi	Jord- og skogsbruksministeriet	FINLAND	kirsi.viljanen@mmm.fi
Wahlgren, Katarina	Landsbygdsdepartementet	SWEDEN	katarina.wahlgren@rural.ministry.se
Werther, Michelle Nadia	Aalborg Universitet	DENMARK	mnw@plan.aau.dk
West, Monica	Steinerlekskolan Regnbågen	FINLAND	monica.west@hotmail.fi
Westman, Johanna	Författare	SWEDEN	mail.johannawestman@gmail.com
Wickström, Mikaela	Esbo Stadsbibliotek	FINLAND	mikaela.wickstrom@gmail.com
Widell, Carolina	Unilever Foodsolutions Norge	NORWAY	carolina.widell@unilever.com
Wikland, Maria	Stockholms läns landsting	SWEDEN	maria.wikland@sl.se
Wilmann, Elisabeth	Fiskeri- og kystdepartementet	NORWAY	Elisabeth.Wilmann@fk.d.dep.no
Windfeldt, Louise	Ny Nordisk Mad	DENMARK	louise.windfeldt@natmus.dk
Øverby, Nina C.	Universitet i Agder	NORWAY	nina.c.overby@uia.no
Åminne, Hanna	Folkhälsans förbund, Vasa	FINLAND	hanna.aminne@folkhalsan.fi



Løk til alt! Hele denne artikkelen med alle oppskrifter finner du i Matmagasinet NORD 1-12

ORDFÖRERLANDET 2013

Sverige – det nya matlandet

2013 ÖVERTAR SVERIGE ordförandeskapet i Nordiska ministerrådet. Då är uppgiften bland annat att visa fram vad som pågår i landet, för att genom den nordiska hävstångsprincipen sprida idéer och kompetens inom de områden som är viktiga för Sverige. Nedan en beskrivning av några av Sveriges prioriteringar.

2008 LANSERADE landsbygdsminister Eskil Erlandsson visionen Sverige - det nya matlandet. Det är en vision om god mat, nyfikenhet, hållbarhet och upplevelser i världsklass. Långa vår- och sommarkvällar i kombination med de kalla nätterna ger frukt och grönsaker en unik smak. I de kalla vattnen utanför västkusten finns världens bästa skaldjur. Svenska producenter har kommit långt när det gäller djurskydd och miljötankande, vilket ger oss friska djur och fräscha råvaror fria från restprodukter. Vi har också unika råvaror, som till exempel det vilda köttet, bär och svamp liksom tillagningsmetoder som är typiska för Norden och Sverige. Därtill har vi ett rikt kulturarv och en fantastisk natur som kan ge många upplevelser i kombination med mat. Genom att använda dessa fördelar kan vi skapa jobb och tillväxt i hela Sverige.

RUNT OM I LANDET utforskas och utvecklas regionala arter, smaker, rätter och tillagningsmetoder som en del i en spännande utveckling av gastronomiska regioner till glädje för turister, producenter och för dem som bor i regionen.

SVERIGE – DET NYA MATLANDET byggs underifrån. Ur människors intresse för mat och engagemang i vad vi äter och hur vi tillagar det. Engagemanget är hos många svenskar redan i dag stort, kanske större än någonsin.

VISIONEN HAR FEM FOKUSOMRÅDEN: primärproduktion, förädlad mat, offentlig mat, matturism och restaurang. Målet är att utveckla de fem fokusområdena så att Sverige blir ett framstående mat- och turismland. Detta ska bidra till målet att satsningar på mat och livsmedelsproduktion samt mat i kombination med upplevelser ska skapa 20 000 nya jobb till 2020.

HUR LÅNGT HAR DÅ VISIONEN KOMMIT 2012? Vi ser att intresset för svensk och nordisk mat ökar utomlands. Matjournalister världen över är nyfikna på råvaror, smaker, traditioner och tillagningsätt. Fler turister kommer hit för matens skull. Kockarna vin-

ner internationella utmärkelser. Livsmedelsföretagen ser möjligheter till export. Utveckling av regional mat och måltider finns idag nästan överallt i landet. Vi har kommit en bit på väg men mycket arbete återstår. Att bidra till lönsamhet i primärproduktionsledet är en stor utmaning. Att fler aktörer samarbetar inom hela livsmedelssektorn för att hitta nya produkter och innovativa arbetssätt är en annan. Att skapa kvalitet i alla led och regioner en tredje. Vi har också en stor utmaning framför oss att berätta om Sverige som mat- och dryckesland för omvärlden och att den berättelsen kommuniceras av många på ett enhetligt sätt. Vi ska ansvara för att organisera EM-finalen av Bocuse d'Or 2014. I september 2013 är vi värdar för World Food Travel Summit, en internationell mötesplats och kongress för alla som arbetar inom mat, dryck och upplevelser. 2013 blir ett nytt spännande visionsår för att sätta den svenska maten, drycken och måltiden på kartan!

Maria Jansson
kommunikatör inom
Sverige – det nya matlandet.



BESTILL ABONNEMENT NÅ

Årets beste julegave!



SPAR KR. 246,-

Send sms med AboMN1 til 2131
og motta 5 utgaver for kr 399,-

Send sms med AboMN3 til 2131
og motta 3 utgaver for kr 199,-

Veil utsalgspris er Nkr 129,- per utgave
For gaveabonnement send e-post til nord@aboservice.no.
Portotillegg til andre nordiske land enn Norge;
Nkr 25,- per utgave

**FØLG OSS PÅ
FACEBOOK.COM/NORDMAT**



Matmagasinet NORD vil glede, inspirere og underholde deg med offensiv, råvareorientert journalistikk, fabelaktige bilder, lekker layout og nysgjerrig tilstedeværelse i det nordiske matlandskapet.

DET NORDISKE MATMAGASINET

NORD