

Årets deltagare i Eldrimners tävling SM i Mathantverk



Sverige, Finland, Åland, Danmark, Färöarna, Norge och Island gör upp om mästartitlarna på Öppna SM i Mathantverk som avgörs i Östersund, 8–10 oktober. Till årets tävling har 180 mathantverksföretag anmält sitt intresse. Omkring 590 produkter kommer att tävla i 40 olika klasser.

SM i Mathantverk är i år ett öppet mästerskap för Nordens mathantverkare. Tävligen äger rum i samband med Særinner, Eldrimners idé och kunskapsmessa på Storsjöteatern i Östersund, 8–10 oktober. Jurybedömningarna sker inför publik på Storsjöteatern i Östersund den 8 oktober då 21 jurygrupper tittar, provsmakar och doftar på 590 mathantverksprodukter. Prisutdelningen äger rum på kvällen den 9 oktober i samband med Særinner galamangel.

– I år när vi har öppnat tävlingen för hela Norden har intresset varit större än någonsin, med rekordmånga anmälda företag och produkter. Det gläder oss på Eldrimner att mathantverket och tävlingen väcker sådant engagemang, säger Catrin Heikefelt på Eldrimner.

Nya klasser i år är Sötebröd, Nektar, Senap och Innovativt mathantverk.

Arrangörer av SM i Mathantverk är Eldrimner - Nationellt resurscentrum för Mathantverk.

Særinner arrangeras i samarbete med Ny Nordisk Mat II.

För mer information kontakta:

Catrin Heikefelt, tävlingsledning Öppna SM i Mathantverk, 010-225 32 32, catrin@eldrimner.com

Catharina Andersson, pressinformation, Eldrimner, 010-225 32 39, catharina@eldrimner.com

Bettina Lindfors, kommunikation, Ny Nordisk Mat II, +358 50 599 5244, bettina.c.lindfors@gmail.com

Gunnþórunn Einarsdóttir, projektledare, små och medelstor matproduktion i Norden, gunna@matis.is

Eldrimner

är Sveriges nationella resurscentrum för mathantverk. Vi hjälper mathantverkare i starten och i utvecklingen av företagen. Vi ger råd och stöd, inspirerar och förmedlar kunskap. Hos oss är företagen med och formar verksamheten.

Mathantverk

är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala, ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Det småskaliga mathantverket ger unika produkter med smak, kvalitet och identitet som inte industrin kan ta fram.

Ny Nordisk Mat

Visionen för Nordiska ministerrådets program Ny Nordisk Mat II (2010-2014), är att det nordiska köket skall inspirera till matglädje, smak och mångfald – både nationellt och internationellt. NNM II bygger på Manifestet för det Nya Nordiska Köket med värdeord som rent, friskt, enkelt och etiskt. Ny Nordisk Mat vill uppmuntra lokala traditioner i nya former, samt stöda matproducenter, hantverkare och entreprenörer. www.nynordiskmad.org



nynordiskmat

