



TRØNDESK
matfestival

SJØMATTORGET

30.juli – 1. aug. 2009



TRØNDESK matfestival

SJØMATTORGET 2009

Arenaen besto av:

- Informasjons arena med utstilling av et bredt spekter av trønderske fiskearter.
- Aktivitetsscene for demonstrasjon av tilberedning
- Bar med øl- og vinsalg.
- Areal for der publikum kan sitte ned med mat og drikke de har kjøpt
- Eksportutvalget sitt opplegg med skattekiste for barn
- Utstillere som driver med salg

Prominent besøk

Sjømattorget hadde besøk av landbruks- og matminister Lars Peder Brekk, fylkesordfører Tore Sandvik, daglig leder for matfestivalen Vigdis Bolås og ordfører Rita Ottervik som alle viste interesse for livet i havet.



Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk lot seg imponere av den gode deltagelsen av Trønderske sjømatbedrifter på sponsorlisten for sjømattorget.

Hvordan ble Lur produktene presentert under Trøndersk Matfestival?

Eksponeeringsdisk:

En 3 meters kjøledisk ble fylt opp med iskasser fylt med ulike fisk og sjømat,. Det var både rare, sjeldne og mer kjente arter der.

For å kunne fremme arter som var definert innenfor lite utnyttede resurser ble det inngått et samarbeid med «Fiskipedia, arts kunnskap på nett». Fiskepedia er en relativ ny database som artsbestemmer og informerer om norske fiskearter. De har som mål å dekke alle arter i norske farvann og de er godt i gang med arbeidet. Se www.fiskipedia.no



Irvin Kilde og Arve Lynghammar på alle mulige og umulige spørsmål fra publikum.



TRØNDERSK matfestival

To av guttene fra redaksjonen hos "Fiskepedia" Arve Lynghammer og Irvin Kilde var tilstede alle dagene med sin kunnskap. Begge er masterstudenter ved NTNU Vitenskapsmuseet i Trondheim.

Til daglig jobber de med og spesialiserer seg på:

Lynghammer, "Morfologisk karakteristikk og DNA barcoding av skater i norske farvann". Skater er hans største lidenskap, men alle andre norske fisker og særlig marine, er av stor interesse"

Kilde "genetikk og biogeografi hos storsalamander i Norge. Ellers er Irvin svært interessert i fisk, fiskesystematikk og artsbestemmelse"

Det ble knyttet **Konkurranser** opp mot Lur produktene.

«Gjett fisken» var en populær aktivitet og trakk 650 deltakere. Skjemaer ble delt ut til unge, voksne, eldre, norske og turister. Det var om å gjøre å finne navn på et utvalg arter som lå i nummerert rekkefølge i kjøledisken. Deltakerne grublet og skrev, spurte og pekte og forklarte gammel og ny kunnskap til venner og familiemedlemmer.



Bilde 1: Olav Viksmo Slettan lot seg imponere over kunnskapsnivået i Fiskedisken.

Bilde 2: Aktivitet gjett på fisk

For de yngre barna var det **natursti** i parken rett ved Sjømattorget. Vår Frue Kirke er stemningskaper og på de store, mektige gamle trærne kunne barn og foreldre finne billedoppgaver av ulike vanskelighetsgrad.

I **saltvannsakvariet** svømte og tumlet torsk, paddetorsk, flyndre, bergnebb, krabbe, trollkrabbe, sjøstjerne og kråkebolle rundt. Lokale fiskere og mottak hadde gjort en fantastisk innsats for å få levende ulike arter tilsaltvannsakvariet.



Saltvannsakvariet var stort og vakte interesse spesielt blant barna.



TRØNDESK matfestival

På **demonstrasjonsstanden** hadde kokkelaug og innleide hjelpere ulike aktiviteter med fisk og skalldyr i fokus. Her ble det gjennomgått alt fra filetering, koking av krabbe, farselaging, røking og grilling av fisk i tillegg til at de svare på spørsmål og servere smaksprøver.



Her ser vi Olav Viksmo Slettan kommentere en av demonstrasjonene.

UTSTILLERNE

Norske Skalldyr as:

Kamskjell servert naturelt eller gratinert var noe av råvarene som ble servert fra bedriften. Åpning av kamskjell og tilberedningsmåte appellerte til publikum. De omsatt i store mengder og hadde kø det meste av åpningstiden. Norske Skalldyr as hadde i tillegg annonsert i pressen i noen dager før matfestivalen at bestillinger kunne tas opp på internett og varene hentes på Matfestivalen.



Yggdrasil Norge: Eine røkt laks var etterspurt produkt av publikum.

Tydalsfisk as

De driver kommersielt oppdrett, produksjon og distribusjon av Norsk Ishavsroye. Fra deres landbaserte oppdrettsanlegg kan de levere over 100 tonn førsteklasses røye per år.

Sagamat as

Det er en liten, men velrenommert bedrift i Steinkjer med videreforedling av laks som hovedbeskjeftigelse. Deres produksjon er basert på gode råvarer fra håndplukkede leverandører.

Eidsaune Catering

Grillet skaldyr og en meget god fiskesuppe ble servert. Kokkene tilberedte råvarene bak disken. En god publikumsaktivitet.

I tillegg til utstillerne inne på sjømattorget deltok sto flere sjømatbedrifter andre steder på festivalområdet. HitraLaks as, Snadder & Snaskum og Uthaug Fisk.



31.07.09 Temadag Fisk - og sjømat "Et hav av muligheter"

Tidspunkt	Aktivitetsteltet	Involverte	Ansvar
12:00	<u>Det beste av mattradisjoner fra Namdalen (ev Smaken av...)</u> <ul style="list-style-type: none">• Dialog omkring mattradisjoner<ul style="list-style-type: none">○ Matlaging○ Gjester som blir servert○ Kulturinnslag○ Smaksprøver?	Viksmo Slettan eller Bruheim 2 stk gjester Kulturinnslag	Liv
13:30 – 14:30	Smaken av Norge Retter og smaksprøver fra vinnermenyen v / Mikale Forselius		Liv
15:30	Matauk ved kysten i gamle dager <i>Det var en gang...</i> <i>Magda tar oss med til livet ved kysten i gamle dager. Vi får se og høre om daglige gjøremål, og lukte og smake på typisk kost ved sjøen i gamle dager.</i> <ul style="list-style-type: none">• Fortelling/kåseri/eventyr• Synliggjøring av typiske retter som ble laget ved kysten• Lysbilder• Smaksprøver	"Magda" Fra Norveg	Liv

	Kl	Program	Arena	Ansvar	Konferansier
31.juli		Barneprogram:			
	11.00-17.30	Skattekista	Sjømattorget	kokkelaugget	
	12.00-12.30	Hvor kommer fiskepinnene fra? Hvordan lage gode og fiskekaker	Kokketeltet	kokkelaugget	
	Hele dagen	Gjett på kjente og ukjente arter. Konkurransen	Sjømattorget	Fiskepedia	
	Hele dagen	Natursti. Kjente og ukjente arter Info. Og identifisering på poster	Sjømattorget Og på festivalområdet	Fiskeri - direktoratet	
	Hele dagen	Saltvannsakvariet	Sjømattorget	Jan Brødreskift	
	15.00-18.00	Jubileums fiskegryte	Kokketeltet	kokkelaugget	Viksmo Slettan kommer innom



TRØNDERSK matfestival

31.juli		Voksenprogram:			
	11.30-12.30	Røkt og grillet fisk	Demo 2	Kokkelaugget	Viksmo Slettan
	12.00-12.30	Sett Sjøbein – barn/ungdom. Pedagogisk opplegg	Sjømattorget	Kokkelaugget Sett Sjøbein	
	13.00-13.20	Premiering av Trøndersk Mat i Verdens klasse, Claus Meyer	Scenen	Gunn Bratland	Viksmo Slettan
	13.15-13.45	Krokeboller og andre delikatesser fra sjø og hav. Krabbekoking!	Sjømattorg	kokkelaugget	
	14.15-14.45	Hvordan åpne kamskjell - publikum	sjømatstorg	Kokkelaugget	Viksmo Slettan
	15.00-15.30	Trøndersk mesterskap – åpning av kamskjell	sjømattorget		Viksmo Slettan
	16.00-16.30	Kamskjell havets delikatesser	sjømattorget		
		Kokkelaugets hjørne – spør kokkemesterne om fisk	Sjømattorget		