

FAGTUR

TIL LOKALMATPRODUSENTER OG SERVERINGSSTEDER PÅ AGDER

16. og 17. september 2010

Foreningen Landbrukets Dag, Kompetansenettverket for småskala matproduksjon og prosjektet 'Lokal mat fra Agder 2009 - 2012' ved hhv. Gerd Lie, Aase V. Skuland og Åse Hodne Hørsdal inviterer til en spennende tur til gode, lokale matprodusenter på Agder.

Vi har fått mange innspill om å bli bedre kjent med aktørene bak våre gode matskatter i Agder. Vi vil derfor besøke matprodusenter og serveringssteder i begge Agder-fylker med et bredt repertoar av produkter og virksomheter.

Formålet med turen er å bygge nettverk mellom lokalmatprodusenter og brukere av lokal mat og råvarer på Agder. Her får dere anledning til å bli bedre kjent med flotte produkter, historien og opprinnelsen bak virksomheten som kan gi inspirasjon til videre arbeid i bruk av lokale og regionale matskatter fra Agder.

Målgruppen er alle som er interessert i lokal mat;

Kokker som brenner for lokal mat, serveringssteder som ønsker mer lokal mat på menyen, lærere ved videregående matfaglinjer, matprodusenter, ansatte innen offentlig forvaltning og andre interesserte.

Vi legger opp til en 2-dagers tur, hvor vi starter og avslutter i Lillesand. Overnatting vil skje på Utsikten Hotell, hvor det vil bli servert 3-retters middag basert på lokale råvarer.

Vi håper at turen bidrar til enda mer bruk av lokal og regional mat som vil bygge opp om stolthet og omdømme på Agder.

Vi tar forbehold om at turen gjennomføres med 15 påmeldte. Det er plass til 30 deltakere, så her gjelder førstemann til mølla prinsippet! Velkommen skal dere være!

Vennlig hilsen Gerd, Aase og Åse



PROGRAM



Torsdag 16. september

- 09.15 Oppmøte **Agder Mat AS**, Gaupemyr, Lillesand.
- 09.30 Avreise **Agder Mat AS**.
- 09.50 Ankomst **Hesnes Gartneri** og **Hesnes Gartneri Kjøkken** i Grimstad. Orientering og omvisning ved Katrine Hesnes Jarnes.
- 11.45 Ankomst **Tjamsland Gård**, Birkenes. Produsent av økologiske egg. Orientering og omvisning ved Jørn Martinsen.
- 13.15 Ankomst **Røyland Gård**. Servering av lunsj, mat fra Røyland og orientering ved vertskapet Marit og Frank Sagstuen.
- 16.30 Ankomst **Torvløbakkan Gård**, Kvinesdal. Orientering og omvisning ved Marit Haddeland. Servering av smaksprøver med lokalproduserte råvarer.
- 18.15 Ankomst **Utsikten Hotell**. Innsjekk og innkvartering.
- 20.00 Middag, 3-retters meny basert på lokale råvarer fra Lister-regionen.

Generell informasjon:

Pris: 1500 kr per person (inkludert overnatting, transport og alle måltider).

Påmelding:

<http://www.fylkemannen.no/aa>
(se kurs og konferanser).

Meld deg på innen 26. august.
Påmelding er bindende.

For mer informasjon om arrangementet:

Åse Hodne Hørdsdal, prosjektleder
"Lokal mat fra Agder 2009-2012"
Tlf: 41 35 34 60
aahh@agdermat.no

Gerd Lie, daglig leder foreningen
Landbrukets Dag
Tlf.: 909 89 841
gerd@landbruketsdag.no

Fredag 17. september

- 09.15 Avreise **Utsikten Hotell**
- 10.00 Ankomst **Stave Gårdsmat** og foredlingsanlegg for lam, **Vanse i Farsund**. Orientering og omvisning ved Kirsten og Ernst Mathiassen. Smaksprøver.
- 11.15 Ankomst **Vollen Småbruk ANS**, Lyngdal ved Anne Opsahl. Orientering, omvisning og smaksprøver vaktelegg.
- 13.00 Lunsj, **Måltid i Agder**, Kristiansand. Orientering ved Max Hansen.
- 14.30 Avreise til **Agder Mat**, Lillesand, forventet ankomst ca. 15.00.

Takk for turen. Ta med dere kunnskap og inspirasjon til videre bruk og satsing på lokal mat på Agder!

Linker

Hesnes Gartneri og Hesnes Gartneri Kjøkken
<http://www.hesnesgartneri.no/>

Torvløbakkan Gård: www.torvløbakkangard.no
<http://www.torvløbakkangard.no/>

Røyland Gård / <http://www.roylandgard.no/>

Utsikten Hotell/ www.utsiktenhotell.no

Måltid - Matglede fra Agder/ <http://www.maltid.no/>

Vollen Småbruk ANS
<http://www.agdermat.no/sider/tekst.asp?side=97>

Prosjektet "Lokal mat fra Agder 2009-2012"
<http://www.agdermat.no/>

Landbrukets Dag
<http://www.naturligvis-agder.no/>

