



*Midt i matfattet*  
MAT- OG LANDBRUKSFESTIVAL

# Årets matopplevelse i Innlandet!

21. - 23. oktober i Vikingskipet



**VELKOMMEN:** - Vi ønsker hele familien velkommen til Midt i matfatet, sier fra venstre: Lars Røste, Viggo Sundmoen, Sonja Gussiås Viken, Knut Sveen og Monica Blikstad.

## Velkommen til en festival for hele familien!

For tredje gang kan Hamar Olympiske Anlegg AS, sammen med flere samarbeidspartnere, ønske deg hjertelig velkommen til mat- og landbruksfestivalen «Midt i matfatet».

140 utstillere og et rikholdig underholdningsprogram skal få Vikingskipet til å syde av gode lukter og morsomme opplevelser tre dager til ende. Hamarregionen er «Hele Norges spiskammer», og vi ønsker at «Midt i matfatet» skal være utstillingsvinduet til dette spiskammeret. Hamarregionen er et av Norges største landbruksdistrikter og sentrum for norske mattradisjoner.

Fra scenen blir det underholdning og foredrag, og hele skipet byr på en rekke aktiviteter for barn. Her får de smake, bake, kokkelere, forske, kose med dyr, se kyllingene komme ut av egget, oppleve kalvemønstring, se teater, hoppe i halmen og mye, mye mer.

Husk at billetten gjelder hele helgen, så vi håper å se deg flere ganger i helga.

Velkommen inn!



**LØRDAG KL. 15:**  
Koster maten for mye eller for lite? Midt i matfatet inviterer til paneldebatt. Vi har samlet 8 sterke røster, og lover en underholdende seanse om et omdiskutert tema.



Eget område hvor det kan smakes på øl i mange varianter.

# Program

## FREDAG 21. OKTOBER

- 11.00 Velkommen inn!
- 11-18 **Gratis sildabord**
- 11.30 Underholdning  
v/ **Stange videregående skole**
- 12-15 **Næringstreff i auditoriet. «Få mer ut av verdikjeden tilknyttet mat»**  
v/ Hamarregionen utvikling og Sparebanken Hedmark. Info og påmelding, se hamarregionen.net
- 12.30 **Forskershow**  
v/ Vitensenteret Innlandet
- 14.00 **Roger Strand** spiller og synger
- 14.30 Foredraget «**Øl og mat**»  
v/ Ølkjillærn
- 15.00 Sang og musikk  
v/ **Fermate Musikkrestaurant**
- 16.00 Foredraget «**Framsnakking av brød**»  
v/ Mesterbakeren
- 16.15 Foredraget «**Lutefisk – fest og tradisjon**»  
v/ Solb
- 16.30 **Stev og drikkeviser**  
v/ Solbjørg Tveiten og Margrete Nordmoen
- 17.00 Foredraget «**Meir sild og kultur til folket**»  
v/ **Sildakongen**
- 18.00 Takk for i dag!



**FREDAG KL. 12-18:**  
Gratis Sildabord ved Sildakongens stand. Hør også foredraget «Meir sild og kultur til folket», fredag kl. 17.00 og lørdag kl. 11.45.  
Bidragsyter: Norges Sildesalgslag

**HELE HELGEN:**  
Kjetil Holen kommer med fiskebåten sin som fylt opp med 300 kg saltvannsskatter. Se og ta på fisk og skalldyr og hør Kjetil fortelle om fisk du ikke visste at fantes.

## LØRDAG 22. OKTOBER

- 11.00 Velkommen inn!  
11.30 Danseoppvisning  
v/**Bygdeungdomslaget**  
11.45 Foredraget  
**<<Meir sild og kultur til folket>>**  
v/**Sildakongen**  
12.00 **Kalvemønstring** ved dyreområdet  
12.15 **Løten storband**  
13.00 Foredraget **<<Slutt å telle kalorier>>**  
v/Margit Vea  
13.30 Sang og musikk  
v/**Fermate Musikkrestaurant**  
14.00 Konkurranser  
v/**Truls Pedersen**  
**<<Smakfull galskap>>**  
14.30 Danseoppvisning v/**Dansekroken**  
15–16 **<<Koster maten vi spiser for mye  
eller for lite?>>**  
Paneldebatt med 8 sterke røster  
16.15 Danseshow v/**PS Dance**  
16.45 Foredraget **<<Mat og øl>>** v/Ølkjillærn  
17.30 Forskershow v/**Vitensenteret**  
18.00 Takk for i dag!

## SØNDAG 23. OKTOBER

- 11.00 Velkommen inn!  
11.30 Danseoppvisning  
v/**Bygdeungdomslaget**  
12.00 **Forskershow** v/Vitensenteret  
12.30 Foredraget **<<Fra matsvinn til matvinn>>**  
v/Fremtiden i våre hender  
12–14 **Pynt dine egne cup-cakes**  
v/vinner av Kakekrigen 2014,  
Tonje Ofstad Pettersen  
13.00 Barneforestillingen  
**<<Jenta som skulle lære kongen  
å spise grøt>>**  
v/Trine Nyhus Lørum og  
Hillevi S. Larsson  
13–15 Kurset **<<Mat som tarmen liker>>**  
v/Margit Vea, i Kinnarpsrommet.  
Se info på margitvea.no  
Påmelding til bestilling@margitvea.no.  
14.00 Kåring av **<<Innlandets matpris>>**  
v/Sparebanken Hedmark og  
Hedmark Bondelag  
14.15 Sang og musikk  
v/**Fermate Musikkrestaurant**  
14–15 Dypp godteri og frukt  
i **sjokoladefontene**  
14.30 Foredrag/debatt om  
**<<Genredigert mat>>**  
v/Heidner-nettverket  
15.15 Foredraget **<<Slutt å telle kalorier>>**  
v/Margit Vea  
16.15 **Forskershow** v/Vitensenteret  
17.00 Takk for i dag!



LØRDAG KL. 14:  
Truls Pedersen byr på  
<<Smakfull galskap>>  
for store og små, med  
konkurranser lørdag  
kl. 14, der både  
smaksløker og komfort-  
soner blir satt på prøve.



LØRDAG KL. 12:  
Kalvemønstring på dyre-  
området. Se kalver by på  
en sjarmerende oppvisning,  
geleidet av like sjarmerende  
unger.

SØNDAG KL. 13:  
Trine Nyhus Lørum og Hillevi  
S. Larsson spiller barne-  
forestillingen <<Jenta som  
skulle lære kongen å spise  
grøt>>. Når kongen nekter å  
spise havregrøt så vil heller  
ingen andre gjøre det.



LØRDAG KL. 15.00 OG  
SØNDAG KL. 15.15:  
<<Slutt å telle kalorier!>>  
sier Margit Vea,  
samfunnsdebattant og  
matkursutvikler.

SØNDAG KL. 12–14:  
Pynt cupcakes,  
og ta dem med hjem.  
Tonje Ofstad Pettersen  
- vinner av Kakekrigen 2014 -  
gir barna noen gode tips til  
dekorering.



## AKTIVITETER ALLE DAGER

- 300 kg saltvannsfisk i båten til Kjetil Holen
- Automasjon og robotisering hos Ringsaker vg.
- Bollebaking
- Deling av slakt hos Nortura
- Hamburgeskole
- Hils på roboten <<Thorvald>> på fredag
- Hopp i halmen!
- Klekking av kyllinger
- Lag din egen <<Litago>>
- Mikrobryggeri- og akevittområde med alle rettigheter
- Møt en meitemarkforsker
- Opplev okse, sau og smådyr
- Prøv deg som forsker i Heidner-laboratoriet
- Se levende celler i mikroskop
- Skytesimulator
- Test deg selv i Heidners genhjul
- Traktorbane
- Vaffelskole

# Spennende aktiviteter for både små og store!



**GÅ TIL EN SOM KAN DET - GÅ TIL FELLESKJØPET**

## PROGRAM

- Utstilling av Norges største skurtresker, traktorer, redskap, forbrukermaskiner og tonnvarer
- Butikksalg til friluftsliv og kjøkken
- Stort grønnsaks-torg fra NORGRO AS
- Se klekking av kyllinger fra Samvirkekylling!
- Mesterbakeren baker boller sammen med publikum
- Sitt på en ekte John Deere veterantraktor!
- Ta trå-traktor lappen! Ungene kan prøve seg i vår traktorbane og ta førerkort
- Gratis utdeling av porsjonsposer «Havregrøt» fra Norgesmøllene

Ta turen innom vår stand!

Tlf.: 03520 • [www.felleskjopet.no](http://www.felleskjopet.no)



1896-2016 **120**



**Felleskjøpet**



www.strandunikorn.no

## Gode matopplevelser - vi leverer grunnlaget

Strand Unikorn er en av de mest tradisjonsrike bedriftene i Mjøsområdet, og ble under navnet Strand Brænderi etablert som norsk landbruks første samvirkeproduksjonsbedrift i 1843.

### Strand Unikorn

- tilbyr bonden ulike sorter av såkorn, såfrø og settepotet tilpasset geografi og klima
- sørger for de beste råvarene til kraftfôret husdyra spiser, slik at du kan få melk, kjøtt og egg fra husdyr som har fått riktig ernæring
- lagrer og sorterer korn på en forsvarlig måte, slik at du som forbruker får det beste melet til brødbaksten

Vi leverer grunnlaget for høy kvalitet i norske landbruksprodukter.

- Et selskap i Norgesfôrkedjen

**Strand Unikorn**



## FESTIVAL • JULEBORD SHOW • DANS

- 3.-5. nov ..... Lutfiskfestivalen
- 11. og 12. nov... Smaksfestivalen. Winemakers Dinner og konjakksmaking
- 25. og 26. nov... Klassisk julebord og dans
- 2. des ..... Dennis Storhøi og Hallvard Holmen. Show, festmiddag og dans
- 3. des ..... Dora Thorhallsdottir. Show, festmiddag og dans
- 9. og 10. des ... Scandic Dinnershow. Show, festmiddag og dans

For mer info se [lutfiskfestivalen.no](http://lutfiskfestivalen.no), [smaksfest.no](http://smaksfest.no), [visit-hedmark.no/julebord](http://visit-hedmark.no/julebord), ring 62 40 10 70 eller send mail til [meeting.elgstua@scandichotels.com](mailto:meeting.elgstua@scandichotels.com)

[www.scandichotels.no/elgstua](http://www.scandichotels.no/elgstua)



**Scandic**  
ELGSTUA



# Takk

hamar\_  
regionen

- til deg som setter pris på god mat
- til bonden, avlsorganisasjonene, nisjematprodusenten og næringsmiddelindustrien
- til dere som gir oss gode opplevelser på flotte gårder og hyggelige spisesteder
- til alle dere som gir oss matglede og gjør Hamarregionen til Norges spiskammer

Vi i Hamarregionen Utvikling jobber hver dag for at regionen skal vokse, at du skal lykkes som gründer og at næringslivet skal blomstre. Ja, slik at vi sammen skal løfte regionen til nye høyder – som den fortjener.

Vi inviterer deg med på laget, og bistår deg gjerne. Finn ditt rom for å skape!

**Hilsen oss i  
Hamarregionen Utvikling**

#romforåskape #norgesspiskammer  
[www.hamarregionen.net](http://www.hamarregionen.net)  
tlf 468 88 000 • [post@hamarregionen.net](mailto:post@hamarregionen.net)

# GRATULERER HAMAR!

Visste du at Hamar har fått sitt eget spesialutsalg for håndtverksbrygg?

## STORT UTVALG - FLERE VALG

På Maxi senteret i Hamar finner dere Gulating Ølutsalg, en nasjonal kjede av frittstående ølutsalg med en misjon; å tilby sine kunder et bredt utvalg av kvalitets drikke fra lokale, nasjonale og internasjonale mikrobryggerier.

## DRIKK BEDRE - IKKE MERE

Vi vil at du som forbruker selv skal kunne velge og ikke la de store kjedene gjøre valgene for deg. Vi har som nevnt allerede et stort utvalg, men lytter gjerne om du ikke finner din favoritt i hyllene. Vi er alltid på jakt etter nye leverandører og smaker.



## VÅRE ÅPNINGSTIDER

Man- Fredag 09.00 - 20.00  
Lørdag 09.00 - 18.00

ASLAK BOLTS GATE 48 (MAXI SENTERET), 2316 HAMAR

Midt i matfatet  
MAT- OG LANDBRUKSFESTIVAL  
VI HAR EGET ØLUTSALG PÅ FESTIVALEN!



# Juleselskap på Simenstad

fredag 18. november kl. 18.00-23.00

På gardskjøkkenet på Simenstad står bordet dekket med hjemmelaget mat.

Aperitiff, tre-retters middag og kaffe kr 460,- pr. pers.  
Bestill før 1. november og få med en gratis Braastad Cognac.  
Kontakt vertinne Brit tlf 930 66 582 eller brit@simenstadgard.no



**SIMENSTAD  
GARD**

www.simenstadgard.no

Vi tar imot grupper for gardsjulebord, juleavslutninger, julelunsjmøter og julemiddager.

Søndagsåpent før jul.



## TRYSILKOST

SMAKER  
FRÅ EN  
BARK NATUR























## Besøk vår stand - smak hva Trysil har å by på!



**200 HJORT:** Jan Steinar steller godt med dyra sine hos Løiten Hjorteoppdrett på Brendholen gård.

# Norges beste kjøtt!

«Norges beste kjøtt». «Himmelske råvarer». «Smaken av Norge». Matekasperter har tiljublet smak, konsistens og utseende på hjortefilet fra Løiten Hjorteoppdrett. Og mateventyret fra Brendholen gård bare fortsetter med større etterspørsel og økt omsetning!

Frode Dalseng  
frode@skribent1.com – 952 73 125

– Jeg hadde jo aldri trodd at det skulle bli slik, sier gründer Jan Steinar Marken. – Den spede begynnelsen startet da vi jaktet hjort på Fiskå i Vanylven kommune. Kvoten økte og vi fikk mer kjøtt enn vi sjøl hadde bruk for. Vi startet så smått med salg, interessen var formidabel og tanken om egen oppdrett utviklet seg i takt med salget. Min samboer, Ragnhild Rustad Krogstie, tok over gården i 2002, og da satte vi ideen ut i livet. Jeg husker det som om det var i går da de første dyrene kom hit til Brendholen. Vi fikk 10 dyr sent på kvelden, og morgenen etter var alle «borte». Frykten for at de hadde rømt i løpet av natta var stor, men heldigvis, – de var sky og hadde bare gjemt seg, forteller Jan Steinar med entusiasme.

## UTMERKELSER

Det er ikke så vanskelig å forstå at han «lever og ånder» for dyra sine. Ikke så rart kanskje, når vi hører om utviklingen og leser anmeldelsene. Hjortekjøttet fra Løiten har fått en rekke utmerkelser og de beste skussmål fra mat-

eksperter over det ganske land.

Mesterkokk Bent Stiansen er bare en av mange som er blitt begeistret. Han jublet over smaken på hjortefilet fra Løiten Hjorteoppdrett som juryleder under konkurransen «Det Norske Måltid» under en tidligere landsfinale i Stavanger.

## BEST PÅ KVALITET

– Vi har aldri gått på akkord med kvaliteten. Fra første stund var vi bevisste på det, og takket være gode samarbeidspartnere har vi klart å levere førsteklasses produkter. Trygve Brovold AS må nevnes spesielt. Slakteriet i Stange har gjort en fremragende jobb, og skal ha mye av æren for suksessen. Jeg er ikke sen om å fremheve Jan Brovold og Morten Bråthen i den sammenhengen, sier Jan Steinar. Familien har også stilt opp på en enestående måte. Hardt arbeid og en god porsjon tålmodighet er nøkkelen til suksess. Hjorteoppdrett er nemlig tidkrevende og kostbar.

## SATSET ALT

– Vi har satset alt, sier Jan Steinar og blir en smule ettertenksom. – Vi investerte 800 000 kroner i en egen «stall»,

og la ned en million kroner i inngjerding. Nå bygges det et flunkende nytt og moderne slakteri på gården med en kostnadsramme på 4,5 millioner kroner.

– Det blir et fullverdig slakteri for hjort og elg, og vi skal bli enda mer konkurransedyktige når dette står ferdig om en snau måned. Særlig nærmarkedet har lidd av at vi ikke har klart å levere nok kjøtt. Med eget slakteri skal vi sørge for at enda flere kan forsyne seg av godt hjortekjøtt i matvarehyllene.

## BJØRNEBURGER

Men Brendholen gård i Løten vil ikke bare bli kjent for sin gode hjortefilet. Jan Steinar og hans familie satser også på å bli en markant leverandør av bjørnekjøtt. De testet markedet i forbindelse med Pultost- og akevittdagene for noen uker siden, og den særegne smaken ble godt mottatt blant de besøkende.

Nå får publikum anledning til å smake bjørneburger på mat- og landbruksfestivalen Midt i matfatet 21.–23. oktober.

– Jeg gleder meg til å servere og sier bare «vel bekomme»! Sier mannen fra Løten med Norges beste kjøtt!



## Prøv våre store og gode smaksprøver:

Einerrøkt ørret  
Varmrøkt krydderørret  
Cognacmarinert ørret



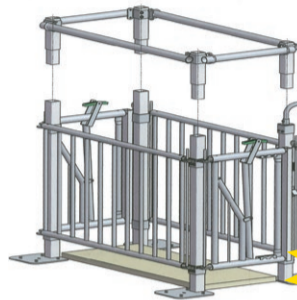
6201 Stranda  
Kjell Roset | Mobil 920 61 090  
gardskjokkenet@hotmail.com

# Kvalitetsprodukter til landbruket

Alt innen storfeinnredning  
– vi lager etter mål!

- Fôrhekker • Kraftfôrautomat
- Drikkekar • Liggebåser
- Gummimatter
- Lettgrinder m/dør og kalveåpning
- Transportvogner

Rustfrie stolper til innredning  
Rustfrie nedstøpningsmuffer til stolper  
Rustfrie saltsteinsholdere

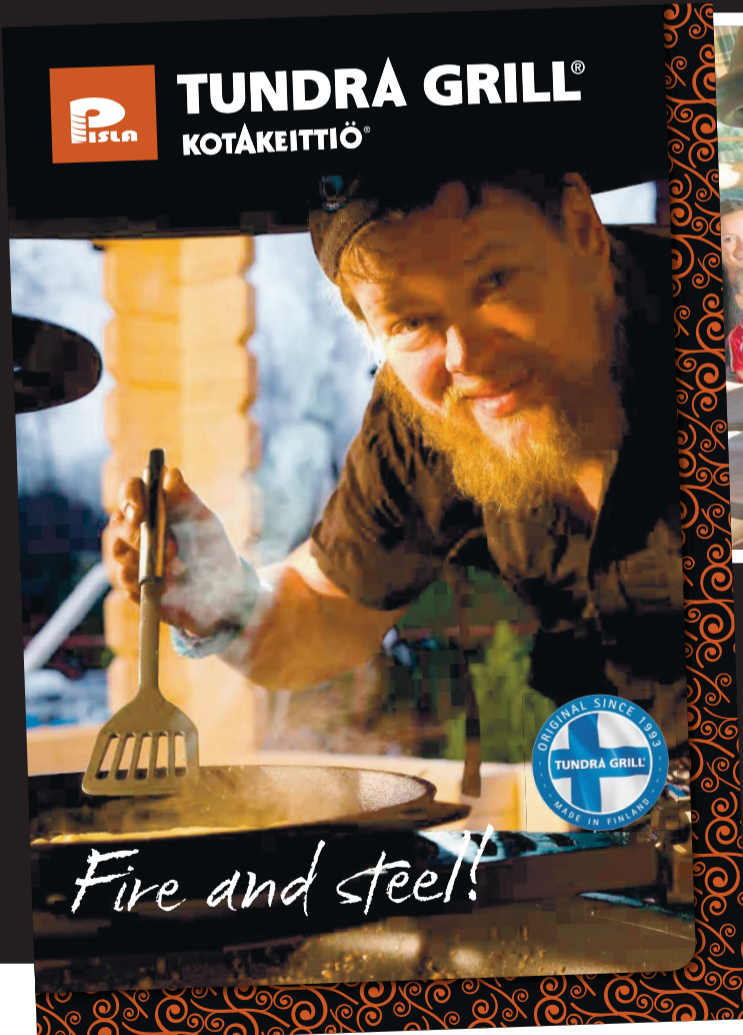


**KOMBIBINGE-  
VEKTER**  
PRIS PÅ FORESPØRSEL  
KVANTUMSRABATT

Kontakt oss for et godt tilbud i dag!



**RE FJØSINVENTAR**  
Salg - Veiledning - Livdyrformidling  
Ramnesveien 1191 · 3175 Ramnes  
Tlf. 99 26 74 08 · oleadah1@online.no



Se bålplassene i lavvoen ved inngangen til Vikingskipet...

**TUNDRA GRILL ER LAGET FOR  
MATLAGING OG BÅLKOS**

[www.pisla.fi](http://www.pisla.fi)

PÅ STAND: SMART FRITID MED REPRESENTANT FRA TENTIPI NORGE AS  
TLF 471 77 577

**Tentipi**   
embrace the elements



# STUTTREST MATGLEDE

## Ingredienser:

- Kortreiste råvarer
- Fagkunnskap
- Engasjement
- Smaksopplevelser
- Kvalitet

Telefon 415 35 610

Besøk våre leverandører på stander Midt i Matfatet  
Oss finner du midt i Brumunddal

**Matfatet**  
MATFATET

matfatetringsaker.no

## HEIDNER

# FORSKNINGSTORG

**Velkommen til morsomme og lærerike aktiviteter for store og små!**

Heidner gjentar suksessen med forskningstorg og setter fokus på kunnskapen som gjør maten vår velskapende, sunn og trygg.

**Besøk forskningstorget og opplev:**

- se og utforsk ekte hjerner • forskershow • mål pH i drikke • sædceller i mikroskop • lage is • organdemonstrasjon • isolere DNA • lage knallgass • sugerørtrompeter • ta hårprøver • matkjemi ...og mye mer!

www.heidner.no



JØNSBERG  
VIDEREGÅENDE SKOLE



BioBank Graminor



geno

TYR  
Fra avl til biff



vitensenteret  
INNLANDET

spermvital



Høgskolen i Hedmark





**YRENDE LIV:** Det var folksomt på standen til TINE på Midt i matfattet i 2015.



**DIN EGEN MELK:** Du kan blande smaker og lage din egen smaksatt melk på TINE-standen.

# Fra bondegård til ekte matopplevelse

**På TINE-standen får du smake og kjøpe ulike meieriprodukter. Her vil også de besøkende få et innblikk i verdikjeden for melk fra kua ute i fjøset, via meieriet og frem til en ekte matopplevelse.**

TINE vil presentere flere av sin meget kjente merkevarer i Vikingskipet. Jarlsbergosten er 60 år, og dette feires med smaksprøver og salg fra de kjente store «Jarlsberg hjulene». TINES egen Midt i matfattet pultost, Vikingpultost fra TINE Meieriet i Trysil, kan du både smake og kjøpe. Det samme gjelder Ridder-osten som er kjent fra reklamefilmen på TV – «Hard utenpå myk inni».

## TINE EID AV RUNDT 11 000 BØNDER

TINE er en ledende norsk merkevareleverandør som daglig leverer produkter over hele Norge. Rundt 11 000 bønder på 9 000 gårdsbruk er fundamentet for forretningsdriften. TINES eiere representerer et stort mangfold av norsk landbruk med små og store produsenter, fra flate bygder til fjord og fjell, fra tradisjonell seterdrift til moderne fjøs.

## «LIVE» FRA FJØSET PÅ JØNSBERG

TINE Rådgiving vil i år gi publikum i Vikingskipet et innblikk i topp moderne melkeproduksjon, i samarbeid med Jønsberg Videregående Skole. Her vil vi vise «live» fra melking med melkerobot i fjøset på Jønsberg. TINE Rådgiving har en viktig rolle for å veilede produsentene for best mulig råvarekvalitet inn til TINE sin produksjon, men har også en oppgave med rådgivning for å sikre en fremtidsrettet melkeproduksjon. Besøk TINES stand og få et innblikk i denne delen av verdikjeden for meieriprodukter.

## TINE MEIERIET BRUMUNDDAL

TINE Meieriet Brumunddal er et av TINES mange meierier rundt om i det ganske land. Bare i Hedmark og Oppland har TINE seks ulike meierier. På TINES stand får du et lite

innblikk i TINE Meieriet Brumunddals produksjon, og ikke minst muligheter for selv å bli meierist ved å blande smaker og lage din egen smaksatt melk.

## TINE OG KOMPETANSE

TINES komplette verdikjede fra bondegården til ferdig produkt ute i butikk gir et stort spenn i type stillinger og mulige karriereveier. TINE har som mål at 80 % av ansatte i produksjon skal ha fagbrev eller høyere utdanning. Treff noen av våre unge fagarbeidere som har fått opplæring og tatt fagbrev ved TINE Meieriet Brumunddal.

# Inspirerer til alle tiders mat!

**Nortura er Norges ledende aktør innen kjøtt og egg. Hver dag leverer de landets fremste merkevarer.**

Nortura er en garantist for at forbrukeren får et mangfold av kvalitetsprodukter med likeverdige tilbud i hele landet. Konsernnet omsetter for ca. 22 milliarder kroner, og har 5 600 medarbeidere innen ulik industrivirksomhet i 28 kommuner over hele landet. Konsernnet er organisert som et samvirke eid av ca. 19 000 egg- og kjøttprodusenter som leverer sine råvarer og er aktive eiere med rettigheter.

## VIKTIG AKTØR

Nortura er en av hovedsamarbeidspartnerne til Midt i matfattet. Fabrikkdirektør Fred Bakkejord på Rudshøgda sier de ønsker å være med fordi Nortura er en av de største næringsmiddelprodusentene i Innlandet med fabrikker både på Rudshøgda, Elverum, Tynset, Våler og Lillehammer. – Nortura er eid av norske bønder og med vår plassering "Midt i matfattet" er vi en svært viktig aktør når det gjelder matproduksjon og foredling av bondens produkter, sier



Bakkejord videre. matproduksjon og foredling av bondens produkter, sier Bakkejord videre.

## MYE Å OPPLÈVE

Disse dagene kan de besøkende blant annet møte fagopplæringsansvarlig på Nortura Rudshøgda, Hans Petter Rasmussen. Han skal blant annet holde hamburgerskole for barn, og sammen med lærlinger fra Rudshøgda vise deling av slakt.



**Her er noe av det du kan oppleve på Nortura sin stand i Vikingskipet:**

- «Skinkedestinasjon Tynset» – fokus på Santa Kristina- og Æraskinke. Det blir smaksprøver og mulighet til å kjøpe med seg skinke.
- Rudshøgda produserer blant annet karbonader og medisterkaker, og det blir mulighet for å sette seg ned og nyte varme medisterkaker i lompe.
- Salg av spekemat, medisterkaker og andre produkter.
- Presentasjon av Nortura generelt – Rudshøgda spesielt.
- Teknisk utvikling i kjøttbransjen – fra håndverk til robotisering.
- Fagopplæringsansvarlig på Nortura Rudshøgda, Hans Petter Rasmussen, skal holde hamburgerskole for barn og vise deling av slakt sammen med lærlinger fra Rudshøgda. Hans Petter griller året rundt og han deltar i konkurranser verden over.



# Koster maten for mye eller for lite?

Midt i matfatet setter dagsorden, og inviterer til paneldebatt lørdag 22. oktober. Vi har samlet debattanter med friske meninger, og lover en underholdende seanse om et viktig tema.

## Noen av spørsmålene som reises:

- Har vi for høye matpriser i Norge?
- Hvor mye penger bruker vi på mat?
- Velger vi lokal-, norskprodusert, eller importert mat, og har vi faktisk kunnskap om kvalitetsforskjellen?
- Har vi som forbrukere nok kunnskap om hva maten faktisk inneholder?
- Har vi kunnskap nok om hvordan sunn mat påvirker helsen vår?
- Hvorfor går byfolk «mann av huse» for å kjøpe produkter på Bondens marked?
- Er det for få dagligvarekjeder i Norge til at konkurransen blir sterk nok?
- Er det en selvfølge for bønder å tro at forbrukeren faktisk ønsker seg norsk mat?
- Vil matvarekjedenes egne merkevarer om noen år ta over markedet med egne produkter?

## Høy temperatur?

Debattleder Håkon Marius Kvæken inviterer til en frisk debatt i Vikingskipet, lørdag 22. oktober kl. 15–16.

Vi byr på et panel med sterke røster fra industrien, dagligvarebransjen, landbruket, politikken, småskalaprodusentene, ernæringsfaget og forbrukeren.

## Her er debattantene:

- **Politiker** Politiker Trygve Slagsvold Vedum
- **Politiker** Stortingsrepresentant Høyre, Gunnar Gundersen
- **Industri** Konserndirektør Kommunikasjon og Trygg Mat, Kjell S. Rakkernes
- **Landbruket** Bonde Lars Opsahl jr.
- **Dagligvarer** Konserndirektør i Norgesgruppen og styreleder i ASKO, Torbjørn Johannson
- **Forbruker** Forbruker Linn Sigurdsen
- **Ren mat** Faglærer i helse- og miljøfag, matkursutvikler og kjent fra Matkanalen, Margit Veia
- **Småskala** Solbærprodusent Helge Hvoslef



Late  
**NIGHT**  
D E A L

I RESTAURANTEN HVER DAG ETTER KL. 20



**VALGFRI PORSJONSPIZZA  
+ VALGFRI DRIKKE**

**KUN 150,-**

Velkommen til  
Peppes Pizza  
Hamar  
Gjøvik  
Lillehammer  
Elverum  
Trysil



Gjelder i restaurant etter kl. 20.00 t.o.m. 20. november.

Tilbudet kan ikke kombineres med andre rabatter.

# Lucky Mat/Sjusjøen Café



## Vælkømmen til go' hemlaga mat i trivelige omgivelser!

Vi leverer også catering, grilling eller andre løsninger for store eller små selskaper og trivelige lag.

Vi har hembaka kaku (brød), sylte til jul og mye mer.

Ta kontakt på hjemmeside:  
[lucky-mat.net](http://lucky-mat.net) eller telefon 971 52 180

# A|S|K|O

- VI FORSYNER NORGE MED MAT



BESØK VÅR STAND

21.-23. OKT.

I VIKINGSKIPET



*Kjelstad*  
Siden 1937

## STEINOVNSBAKTE BRØD

KUN 21. – 23. oktober

SUBURBA

# MESSE **TILBUD!**

Tilbudet gjelder også i butikk

ALLE  
AUBO-KJØKKEN

÷ **25%**

GRATIS MONTERING

ved kjøp av kjøkken  
over 50 000,-\*

\*Gjelder ikke vasker og benkeplater fra andre leverandører enn AUBO, samt hvitevarer, rørlegger- eller elektrikerarbeid.

**AUBO**  
Kjøkken & Bad

÷ **40%**

SKYVEDØRER OG  
GARDEROBEINNREDNINGER  
FRA ELFA OG LANGLO

**elfa**  
LANGLO



Montér Hamar Åkersvikveien 30, 2321 Hamar.

Ring en av våre kjøkkenselgere:

Therese Dyresen tlf. 97 05 82 88, Gunvor H. Brodal tlf. 91 38 03 32, eller Sabine Korst tlf. 47 71 15 45

**Montér**

NORDRE  
SVING



Serveringsdrift AS

Totalleverandør av mat og  
drikke i Vikingskipet.

Selskapslokaler til alle anledninger.  
Catering.

For utleie kontakt  
Leif Kr. Olstad tlf. 913 23 955  
www.nordre-sving.no | E-post: nordre-sving@start.no



Kjøp  
marmelade  
og få gratis  
Brie!



Gourmetosten  
Blåmandag  
1/2 pris

(Gullmedalje i Oste-OL)  
Parti; først til mølla!



# NORGRO – Midt i matfatet

Vi presenterer et bugnende grønnsaktorg med et  
bredt og variert utvalg av norsk frukt og grønt

NORGRO

NORGRO AS, Sælidvegen 44, 2322 Ridabu - tlf.: 32 22 85 50 - e-post: norgro@norgro.no - hjemmeside: www.norgro.no

# Midt i matfatet

MAT- OG LANDBRUKSFESTIVAL

## UTSTILLERLISTE

### NAVN/FIRMA

**Adams Matkasse**  
**Arya Oliven**  
**Asko Hedmark AS**  
OTL Hedmark  
**Atlungstad Brenneri**  
Arcus  
Norske Akevitters Venner – Hedmark  
**AWO Varehandel**  
**Bakken Øvre Gårdsmat AS**  
**Basarene**  
**Bosheimsmarken**  
**Braastad Epler**  
**Branch Group AS**  
**Brynhilds Tradisjonsbakst**  
**Bybonden**  
**Cafébilen Anne på landet AS**  
**Con-Gusto Linn W. Kraby**  
**Den blinde Ku**  
**Ellen Marie Tangen**  
**Etnestad Nedre**  
**Felleskjøpet Agri SA**  
Brødrene Øyo  
Hedmark BU  
Mesterbakeren  
Norgesmøllene  
NORGRO  
Samvirkekylling  
Traktorbransjens opplæringskontor  
**Fermate Musikk-restaurant**  
Mjøsjentene AS  
**Finnskoghonning**  
**Forno as**  
**Framtiden i våre hender**  
Matvett  
Sirkula IKS  
**Gardskjøkkenet**  
**Garnviks Røkeri AS**  
**Gjøvik Chokolade as**  
**Godtlevert.no AS**  
**Gulating ølutsalg Hamar**  
**Hamar Catering**  
**Hande Rakfisk**  
**Hedmark Bondelag**  
**Hedmark bygdekvinnelag**  
**Hedmark fylkeskommune**  
Jønsberg videregående skole  
Ringsaker videregående skole  
Storhamar videregående skole  
**Hedmark Kunnskapspark AS**  
Biobank  
Geno  
Graminor  
Heidner  
Høgskolen i Hedmark  
Jønsberg videregående skole  
Norsvin  
Spermvital  
TYR  
Vitensenteret Innlandet

### NAVN/FIRMA

**Heidrun as**  
**Helle Kjøtt as**  
**Inn på Tunet Hedmark**  
**Jeanette Løvland, Dugard**  
**Jo-sætra produkter as**  
**Keramikkhuset Veldreid**  
**Kjelstad Bakeri AS**  
Selmer Utvikling AS  
**Kjevla Bakeri**  
**Knut Garshol Klippfisk**  
**Knutstad & Holen AS**  
**Kremmern AS**  
**Krokstad gårdsmat**  
Beito Ysteri AS  
Romstad Gård  
**Kvarstad Gård**  
**Lena Maskin AS**  
**Linnea Finnskogen AS**  
**Lutefiskfestivalen AS**  
**Løiten A/S**  
**Løiten Hjørteoppdrett**  
**Margit Veia AS**  
**Max Ivan Catering**  
**Maya kompany AS**  
**Memira**  
**Midt i mjøsa SA**  
Helge Hvoslef  
Helgøya Klatrepark  
Stand med foredlede produkter fra:  
Fremstad gård  
Hovelsrud gård  
Mjøsalkun  
Mølstad gård  
Norsk Spelt AS  
Skafferiet på Hovinsholmen  
Tjerne gård  
**Monssveen Gaard**  
**Montér**  
**Møystad Gård**  
**Nattha Wiangnon**  
**Nor Engros AS**  
**Nordre Sving Serveringsdrift**  
Coca Cola  
Aas Bryggeri  
**Nortura SA**  
**Paulsen, Kristin**  
**Potetbakern**  
**Pretty Smooth AS**  
**Pølseveven**  
**Ringsaker Catering**  
**Ringstad Services AS**  
Bybonden  
**Rørosmeieriet AS**  
**Sagbakken Lefsebakeri**  
**Scandic Elgstua**  
**Schibsted Norge AS**  
**Selmer Utvikling AS**  
**Sildakongen**

### NAVN/FIRMA

**Sirupstynnkakebakeriet**  
**Sjokoladelåven**  
**Slidre Ørrettsenter A/S**  
**Smart Fritid AS**  
**Soppforeningen Hexeringen**  
**Sparebanken Hedmark**  
**Spekematbilen,**  
**Johannessen Krambod**  
**Stange Gardsmat**  
**Stange Vestbygd**  
Alm Østre økologiske grønnsaker og mjøl  
Atlungstad Brenneri  
Atlungstad golf  
Birøker Per Otto Ween  
Bøverstad St. Kristina skinke  
Elton søndre jordbær  
Elton Østre Brie  
Fjetre put'n in bar og overnatting  
Fokhol økologiske produkter  
Fredheim gardsbutikk  
Gillund store utleie stabbur  
Gillund søndre overnatting  
Guåker søndre solsikker og lin  
Hegsvold Valborgs gulrøtter  
Hemstad Østre honning  
Hjermstad kulturhistoriske opplevelser  
Hoels gartneri  
Kjemstad Bringebær  
Knut Wold steinkunst  
Mjøsa hesteklinikk  
Raa Nordre hagevandring  
Rekstad ridesenter  
Røhne Bryggerhus  
Røhne nedre kulturhistorisk omvisning  
Skolegården Fagerli mjøstaxi  
Staur gjestegård  
Strikkeriet hos Gemma  
Veflingstad andelsgård  
**Tangent**  
**Tentipi AS**  
Maurikka  
**TINE SA**  
**Trysil Kost**  
Bryn Gardsmeier  
Glunot  
Kort og godt  
Prostmyra Gård  
Radisson Blu  
Skistar  
Trysil mat og catering  
Vestligarn  
**Ulsrudbakken Gård**  
**Vømmel & Dram AS**  
**Ølkjillærn**





**MAT TIL BARNA:** Margit Vea har et brennende engasjement for å gi barna gode smaksopplevelser og god helse.

# Gi barna riktig mat!

– Foreldrene vil sikre barna sine, og er opptatt av bilbelter, redningsvester og trampolinnett. De bør også forsikre seg om at de får i seg riktig mat! Kraftsalven kommer fra Margit Vea. Hun har en visjon om å skape begeistring og engasjement for matlaging av naturlige råvarer.

Frode Dalseng  
frode@skribent1.com – 952 73 125

Margit Vea er en aktiv samfunnsdebattant, matkursutvikler og daglig leder av Margit Vea AS. Hun har skrevet flere kokebøker, har fast spalte i Aftenposten junior og sitt eget matprogram på MatkanalenTV. Margit har et brennende engasjement for at barn og voksne skal få god, naturlig og «levende» mat som gir dem gode smaksopplevelser og sunn helse. Hun er genuint opptatt av at foreldre skal kjenne mestring på at de kan lage mat både til seg selv og barna sine.

## SLANKING OG HYSTERI

– Jeg har aldri brydd meg om slanking eller kroppshysteri. Jeg har aldri telt kalorier og næringsstoffer. Derimot er jeg opptatt av å snakke om råvarer i stedet for næringsstoffer. Folk skal få kunnskap om hva som er god mat, og hvordan store aktører innen matindustrien behandler og produserer matproduktene som selges i butikkene. Industrien skal ikke tjene fett på at barna våre spiser seg syke. Jeg er opptatt av forbrukermakt, miljø og bærekraft. Alt dette vil jeg kjempe for så lenge jeg lever, selv om jeg risikerer å bli beskyldt for å moralisere og plage folk med dårlig samvittighet. Jeg er fullstendig klar over at jeg står i fare for å komme i kategorien «kostholdtyrann», men må fortelle at kvaliteten på maten som barna spiser er for dårlig, sier Margit Vea.

## MØT MARGIT

Under Midt i matfatet får du anledning til å høre Margits synspunkter på mat. Hun vil være en av flere interessante deltagere i paneldebatten lørdag 22. oktober. Det er vel verdt å høre hennes sterke røst om et svært viktig tema. – Jeg er glad for at «protestmødre» og bloggere får spalteplass når de hevder at ferdigpizza foran TV-skjermen er gode greier. Jeg er glad for at de får rope ut sin frustrasjon, skrive bøker om urimelige forventninger, og på den måten helle bensin på debatten om hva som er god mat for barna. Vi trenger debatten, men de unge mødre møter nok nye utfordringer når de små søte barna blir ungdommer og fyller huset med venner. Da flyter det av godteposer, gigantposer med chips, brus og ferdigpizza. «Normalt» inntak av sukker og søppelmat er ekstremt høyt i mange miljøer. Det må vi snakke om, sier Margit Vea.

## GODT FOR KROPPEN

Hun fortsetter: – Vi må gi den oppvoksende generasjonen muligheten til å bli kjent med gode råvarer som kroppen setter pris på. Det som er bra for miljøet og for dyrene, – ja det er også bra for oss mennesker. Serveres maten med respekt for miljø, dyr og mennesker vil alt gå så mye bedre!



**EKTE RÅVARER:** Margit Vea har en visjon om å skape begeistring og engasjement for matlaging av naturlige råvarer.



**MØT MARGIT:** Du kan møte Margit Vea i paneldebatten under Midt i matfatet. Foto: Vincent Hansen–Matkanalen 2016.



Lena Maskin's nye produktlinje CLAAS

Møt oss på «Midt i matfatet»  
i Vikingskipet på Hamar  
21.–23. okt.

- Kampanjepriser på utvalgte modeller
- Vi viser CLAAS treskere, traktorer m.m.
- Vi viser Bogballe gjødselspredere
- Andre nyheter



Lena Maskin AS  
Leinskogen 5, 2360 Rudshøgda  
Telefon: 62 33 44 00  
firmapost@lma.no | lma.no

**CLAAS**



M I D T I M A T F A T E T



## Nydelig røkt laks fra Frøya

– kom og prøv vår populære røkte lakseloin med pepper og cognac, samt andre gode produkter som røkt sild, ørret, laks, gravet lakseloin, aquevitgravet, og seilaks.



tid for å tenke på årets juleselskap

**RING**  
**62 58 36 15**



### JULEKOLDBORD

- ♥ Ribbe, lys og mørk julepølse og våre medisterkaker.
- ♥ Bjørnstadsylta med grov sennep
- ♥ Røkt ørret med eggerøre
- ♥ Rakfisk med purre
- ♥ Reker med majones
- ♥ Roastbiff med remulade
- ♥ Kalkunbryst med waldorfsalat
- ♥ Brød, loff, lefse, ertebrød og smør

**KR 249,-** pr. person  
Min. 10 personer

### RAKFISKBORD

Rakørretfilet med rødløk, purre, rødbeter, egg, rømme, mandelpotet, lefse, flatbrød, ertebrød og smør

**KR 199,-**  
pr. person



SE RESTEN AV VÅR MENY PÅ [WWW.ROEMDALCATERING.NO](http://WWW.ROEMDALCATERING.NO)

# PÅ TIDE Å VEKKE SANSENE IGJEN?

#SmakMer



**Bare Jarlsberg® er Jarlsberg®**

**ENERGI PÅ JOBBEN**  
- fritt levert!



Prøv et 4 uker abonnement  
- Den første kurven er gratis



**Providor**  
- Vi ser muligheter!

[www.jobbfrukt.no](http://www.jobbfrukt.no)



**reklamare**  
dekorbyrå

REKLAMARE I SAMARBEID MED



FOTO: Geir Olsen



FOTO: Geir Olsen

## Sjømat-eldorado



En av Norges beste fiskebutikker, Knutstad & Holen, gjentar suksessen fra Midt i matfattet i fjor, og henter opp flere ti-talls arter med fisk og skaldyr fra havet som plasseres i en diger båt fylt med is, midt i Viking-skipet.

Her kan de besøkende på festivalen både få ta på, lukte på og lære om det rikholdige mangfoldet som lever i havet langs norskekysten. Ca. 300 kilo fersk sjømat fraktes fra kysten til Hamar i dagene før festivalen.



## LAM MØRBRAD MED PERSILLEROTKREM

Sjekk Norsk lam i verdensklasse på [matprat.no](http://matprat.no)

# OKTOBERFEST

27. - 29. oktober

På Ninihjørnet og i Pizzaninikjelleren  
Tyrollermusikk og god stemning



Kun fredag

**DJ MATIZ** spiller  
80-talls musikk  
på Ninihjørnet  
fra kl. 21.00



Husk  
bordbestilling!

# Pizzanini

Torggata 24, 2317 Hamar

Tlf: 62 52 49 65 Man-Fre: fra 11:00, Lør-Søn: fra 12:00



*HC*  
Hamar Catering

En helhetlig matopplevelse



Tapas – fingermat – gryteretter

[www.hamarcatering.no](http://www.hamarcatering.no)

Tlf. 40 100 200

matbransjens  
opplæringskontor

Mange yrker – mange muligheter!

Matbransjens Opplæringskontor er representert gjennom en lang rekke store bedrifter. Her finner du aktører som har brede karrieretilbud, og den faglige variasjonen er stor.

Ved å sikre deg inn mot matbransjen i Innlandet, får du tilgang til jobbmuligheter innenfor noen av landets største bedrifter, og du får jobbe med kjente merkevarer.

Som lærling i matbransjen får du god opplæring, tett oppfølging og tilbud om mange kurs!



Vi tilbyr  
mange lære plasser  
innen mange  
fagområder.

For oversikt over aktuelle lærefag og bedrifter se [www.matbransjen.no](http://www.matbransjen.no)



Kortreist, næringsrik mat!



MAX IVAN

Mobil 909 14 800  
[maxivan@online.no](mailto:maxivan@online.no)  
[www.maxivan.no](http://www.maxivan.no)

Løten Nærstasjon  
– kafé og landhandleri

Vi kan friste med...

- Stuttreist og økologisk mat
- Masse gode kaker  
– alt lages hos oss!

Hver fredag og lørdag: ferskt økologisk brød

Utleie av lokaler til selskap, konfirmasjon, dåp, møter etc.

Ring for en hyggelig prat:  
tlf. 482 93 200

Åpent: mandag og lørdag 11–16  
tirsdag – fredag 11–18





**SUKSESS:** Folk strømmer til Bondens marked, og stoltheten rundt vår egen lokale matproduksjon er i sterk vekst. (Foto: Vegard Urset).

Fylkesmannen i Hedmark – en samarbeidspartner for næringsutvikling i landbruket:

## Lokalmat i god vekst

Fylkesmannen i Hedmark ved landbruksavdelingen er en samarbeidspartner i prosjekter som har til formål å bidra til utvikling av både det tradisjonelle landbruket og landbruksbasert næringsutvikling som lokalmat, grønt reiseliv og «Inn på tunet».

Stoltheten og bevisstheten rundt vår egen lokale matproduksjon har økt mye i de senere årene. Det har vært en

stor utvikling innen produksjonen av lokalmat i regionen, og markedet er i god vekst. Det er etablert flere spennende utsalgssteder av lokalmat, og reiselivsbedriftene i regionen har blitt svært dyktige til å sette lokale råvarer på menyen. I tillegg ser vi at lokalmaten er i fokus når regionen synliggjøres, sist gjennom fantastiske dager på Skibladner under NRK sommeråpent. Dette bidrar til å bygge opp under vår identitet!

### STØTTER FESTIVALEN

Fylkesmannen støtter «Midt i matfatet» økonomisk i en oppstartfase, fordi festivalen er en viktig arena for å sette

fokus på regionen som et sentrum for matproduksjon og mattradisjoner. Med hele verdikjeden representert, er festivalen en viktig møteplass for nettverk, kunnskapsbygging og synliggjøring av en næring som totalt sett gir arbeid til 14.000 personer i Hedmark.

### NORGES SPISKAMMER

Vi bor midt i matfatet, og kan med stolthet kalle fylket vårt for Norges spiskammer – det er Midt i matfatet et bevis på.

## Levende opptatt av landbruket

**Felleskjøpet er den ledende leverandør av driftsmidler til landbruket, og har vært det i 120 år.**

Felleskjøpet Agri finnes i hele landet og er en samvirkebedrift med 44 000 medlemmer og 2 500 ansatte, over 100 butikker, 42 kornmottak, 40 verksteder, 12 fabrikker, 3 møller, 33 bakerier og samarbeidspartnere der vi selv ikke har utsalgssteder. Felleskjøpet tar imot, renser, tørker, lagrer og forbruker over 600 000 tonn norsk korn hvert år, og har flere enn 130 000 vareleveranser i året til norske gårdsbruk.

### STOR STAND

Felleskjøpet har en stor stand der de viser frem mye for-

skjellig fra produktspekteret. Det blir noe for enhver smak, som maskiner til landbruket, innredninger med ulike husdyr fra Jønsberg videregående skole, baking for barna, produkt-sortiment fra Norgro på området frukt og grønnsaker samt muligheter for prøvesmaking av ferdig høstede produkter.

### BAKING FOR BARNA

Møllerens vil dele ut prøvepakker og Mesterbakeren har eget område der barna kan bake og steke forskjellige bakervarer. Samvirkekylling deltar og viser klekking av kyllinger. Dette skapte stor oppmerksomhet i fjor, spesielt hos den yngre garde. Felleskjøpet har eget butikkutsalg på området med varer som er interessante både for barn og voksne. I tillegg vil det være produkter som kan brukes til behandling av kjøtt og

andre produkter du trenger til kjøkkenet eller ditt frilivsliv. Barn kan få ta sertifikat på trå-tractor, og det blir ellers mange muligheter til å snakke med oss om rekrutteringsmuligheter og om mat til folk og dyr.

### VIKTIG AKTØR

– Vi ønsker å være med på Midt i matfatet fordi vi er en viktig aktør både på forskning og utvikling. Vi leverer også de fleste innsatsfaktorer bonden og matprodusenten trenger for å produsere nok sunn og god mat, sier Jan Arild Selbek i Felleskjøpet.



**POPULÆRT:** Barna likte å bake under Midt i matfatet i fjor. Felleskjøpet gjentar suksessen i år.



**STOR STAND:** Felleskjøpet viser frem mye fra sitt produktspekter under Midt i matfatet.



**UTVALG:** Felleskjøpet har eget butikkutsalg i Vikingskipet.

**NorEngros**

**Johs. Olsen AS**

*Midt i matfatet*  
MAT- OG LANDBRUKSFESTIVAL

**Norges største leverandør av forbruksvarer.**  
Vi har alt til julebordet.  
Besøk oss på Midt i Matfatet



CATERING OG PERSONELLTJENESTER

Tlf. 954 33 456

<https://www.facebook.com/kalascatering.no>

[www.kalascatering.com](http://www.kalascatering.com)

[post@kalascatering.no](mailto:post@kalascatering.no)

## JULECATERING *Meny*

- Julesnitter
- Kald juletallerken
- Varm juletallerken
- Pinnekjøtt
- Rakefisk
- Rakefisk buffet
- Julekoldtbord

Tillegg for varmrett

- Hjemmelaget karamellpudding med krem og pære.
- Hjemmelaget risem med Kildes rød saus
- Multekrem

Se utfyllende cateringmeny på [www.kildemat.no](http://www.kildemat.no)



Ønsker du selskap på Kilde Gjestgiveri  
- ring eller se vår hjemmeside [www.kildemat.no](http://www.kildemat.no)



Husk  
vår buffet hver  
søndag  
kl. 13 - 17

SELSKAPSLOKALER - CATERING

*Kilde Gjestgiveri*

Kildevegen 14, Loten. Tlf. 62 59 06 04 - 918 42 872.



**SÅ MYE:** Se på dette bildet. Så mye mat kaster en familie på fire hvert år!



«Spis opp maten din – ikke kast den»!  
De fleste av oss har vel fått prentet inn dette fra vi var små og skuffet maten rundt på tallerkenen. Likevel kaster hver nordmann i gjennomsnitt 46,3 kilo med fullt spiselig mat hvert eneste år.

# «Spis maten din»!

Frode Dalseng

frode@skribent1.com – 952 73 125

Seniorrådgiver Astrid Bjerke i Framtiden i våre hender er ikke sen om å uttrykke sin fortvilelse over hvor mye mat som havner i søppelbøtta. Hver nordmann kaster i prinsippet hver femte handlepose, en tredjedel av all mat blir ikke spist og samtidig er nesten 800 millioner mennesker underernærte.

– Jeg tenker at dette handler om respekt og verdivalg, sier Astrid, og fortsetter: – Tenk på alle de gode kreftene som sørger for produksjon av sunn og god mat i dette landet vårt. De legger sin sjel i arbeidet, og fyller butikkhyllene med produkter vi har nytte av og bruk for. Da blir det ganske meningsløst at vi i neste omgang kaster den samme maten!

## FORTVILELSE I BUTIKKER

Astrid opplever også fortvilelse blant de ansatte i butikkene. De er oppriktig lei seg for at så mye god mat blir kastet. Tenk bare på at norske butikker kaster 54 brød i minuttet. Det tilsvarer 28 millioner brød i året!

– Dette er god mat som vi kunne gitt til folk som trenger det sårt, sier Astrid. – Folk må «koble seg på naturen, og forstå at matsvinnet bidrar til tap av biologisk mangfold. Det er fortsatt mange mennesker i dette landet som tenker at maten kommer fra butikkene.

## BESØK VÅR STAND

Det kan være vanskelig å omgjøre gode intensjoner om å ikke kaste mat når matkastefellene venter på rekke og rad i en travelt hverdag. Men med enkle grep kan du sørge for at maten unngår søpla, og Astrid Bjerke er ikke sen om å

komme med følgende oppfordring:

– Kom innom Framtiden i våre hender under Midt i matfatet. På vår stand kan du få gode tips om hvordan vi kan oppdage og unngå matkastefellene, hvorfor det spiller en rolle for miljøet og hvor mye vi selv kan vinne av tid, penger og matopplevelser. Det blir forøvrig smaksprøver, quiz og mulighet til å vinne fine premier under festivaldagene i Vikingskipet, sier Astrid Bjerke.



**GODE TIPS:** Astrid Bjerke i Framtiden i våre hender vil gi gode råd om hvordan vi kan unngå matkastefellene.



Innlandets matpris 2016 deles ut i Vikingskipet:

# Stem på din favoritt!

## HEDER OG ÆRE:

Innlandets matpris 2016 deles ut i Vikingskipet 23. oktober.

– Innlandet har et rikt og mangfoldig jordbruk, med mange dyktige produsenter. Det synes vi er viktig å synliggjøre utad. Vi vil gjerne hedre de som skiller seg ekstra positivt ut til inspirasjon for andre, sier Anne Rustad i Hedmark Bondelag.

## HER ER KRITERIENE

Denne gangen har det vært mulig for alle å foreslå kandidater til å vinne prisen. Representanter fra Sparebanken Hedmark og Hedmark Bondelag har vurdert forslagene som har kommet inn utfra disse kriteriene:

- Fremmer mat og landbruket på en positiv måte
- Er nyskapende, fremtidsrettet og viser innovasjonsevne
- Er en god ambassadør og bidrar til økt optimisme og rekruttering i næringen
- Har forankring i Innlandet med fokus på lokalprodusert mat.

## GI DIN STEMME

Juryen har kommet frem til fire kandidater, og de som ønsker det kan stemme frem sin favoritt. Det er fortsatt mulighet til å stemme, og de som ikke har sett saken på Facebook, kan gå inn på [www.sparebanken-hedmark.no](http://www.sparebanken-hedmark.no). Avstemningen vil foregå frem til 18. oktober. Vinneren er den av de fire som får flest stemmer og blir presentert på Midt i Matfatet 23. oktober 2016.



**e** **elmontasje**

Vi utfører alle typer elektrisk installasjon for privat og næring!



**Tlf. 62 54 11 20**  
Døgnvakt 917 98 520

Faks. 62 54 11 21 • Brugata 56 • Pb. 4160 • 2307 Hamar  
firmapost@elmontasje.no - www.elmontasje.no



«Hedmarks beste sushi»  
Hamar Arbeiderblad

Japansk, kinesisk, thai og vietnamesisk kjøkken

**Takeaway sushi og andre retter – i Brumunddal sentrum.**

Velkommen til Brumunddal Sushi!  
www.brumunddalsushi.no




**LUTEFISK FESTIVALEN**

2.11. ~ 5.11. 2016



LUTEFISKFESTIVALEN AS HAR GLEDEN AV Å ØNSKE VELKOMMEN TIL

## LUTEFISKFESTIVALEN 2016

I år kan du velge mellom følgende spisesteder fredag 4.11. og lørdag 5.11.:

- BASARENE** Hamar
- BRYHNI SØNDRE** Stange\*
- CAFÉ VALUTA** Hamar
- HAMARSTUA SPISERI** Hamar
- HOS HAI** Brumunddal
- KUNSTBANKEN CAFÉ** Hamar\*
- KILDE GJESTGIVERI** Løten\*
- SCANDIC ELGSTUA** Elverum
- SCHWENCKES VINKJELLER** Hamar
- SIMENSTAD GARD** Ringsaker\*
- STORTORGETS GJESTGIVERI** Hamar
- TINGNES SPISERI** Ringsaker\*

\*) Kun lørdag 5.11.

...

Påmelding [www.lutefiskfestivalen.no](http://www.lutefiskfestivalen.no)

NB: Siste frist for avbestilling: 31.10.

## FORELØPIG PROGRAM

### ONSDAG 2. NOVEMBER

18:00 Kick-off på Gregers for inviterte gjester.

### TORS DAG 3. NOVEMBER

12:00 INNLANDSHAVET nasjonal bioøkonomiarena

18:00 Bokkveld på Gravdahl.

21:00 Gregers: Frida Annevik

Billetter: [www.billett-service.no](http://www.billett-service.no)

### FREDAG 4. NOVEMBER

16:00 – 18:30: Lutefiskkurs med Charlotte Mohn Gaustad og Siv-Hilde Lillehaug på Markestad Gård

18:00–21:00 Lutefiskmåltider m/kulturinnslag.

22:00 Gregers: Josh Wynne Jones m/bluesband.

### LØRDAG 5. NOVEMBER

10:00–15:00 Lutefiskfelt i gågata m/Bondens Marked.

10:00–15:00 Lutefiskstand på KIWI CC.

15:00 «RORBU» på Gregers m/Tore Skoglund og «Dur & Wold».  
Billettpris: kr 150,-.

18:00–21:00 Lutefiskmåltider m/kulturinnslag.

22:00 Gregers: Jan Eggum.

Billetter: [www.billett-service.no](http://www.billett-service.no)

Våre hovedsamarbeidspartnere er:

*Børge O. Steen*

**BDO**

**Hamar Media**

**Godfisk!**

**Sparebanken HEDMARK**

Andre samarbeidspartnere er:

Advokatfirmaet Mageli ANS – ASKO – Atna ØI – Clarion Collection Hotel Astoria  
Ferskvann Reklamebyrå – Fotograf Arnfinn Johnsen – Gravdahl Bokhandel – Gregers – Gullsmed Børke  
Hamar kommune – KIWI – Knutstad&Holen – Vangen & Plotz.



# JULESHOW MED KAROLINE OG ANDREAS AMB

## SCANDIC HAMAR 25. OG 26. NOVEMBER

### HOTELPAKKE

Show, stort julebord inkludert aperitiff, dans til Lazy Daze og overnatting med rikholdig frokost.

Pris per person i dobbeltrom kr. 1 545,- Enkeltrum kr. 1 865,-

Bestilling: [scandic.scene@scandichotels.com](mailto:scandic.scene@scandichotels.com)

### SHOWPAKKE

Show, stort julebord inkludert aperitiff, dans til Lazy Daze.

Pris per person kr. 995,- Bestilling: [scandic.scene@scandichotels.com](mailto:scandic.scene@scandichotels.com)

### BILLETT SHOW & DANS

Kr. 375,- eks. avgift – bestilles direkte på [billettservice.no](http://billettservice.no)

Dørene åpner kl. 17.30 – Show starter kl. 21.00.

[scandichotels.no/hamar](http://scandichotels.no/hamar)



**Scandic**  
HAMAR



**SPESIALIST:** Niels Henrik Landfald har spesialisert seg på sjalottløk, som han bringer til Midt i matfatet fra like over Åkersvika. Foto: Morten Berntsen.

# Kassevis med stuttreiste fristelser

Hos Hedmark Bondelag får du tydelig erfare at Vikingskipet ligger midt i matfatet. Bønder fra området i nærheten kommer med bugnende kasser med grønnsaker og poteter. Niels Henrik Landfalds sjalottløk er dyrket like over Åkersvika.

Bondelaget er opptatt av kunnskapen om hvor maten kommer fra. Gårdbrukerne som er medlemmer er matprodusenter, og sørger for mye av det som blir servert på kjøkkenbordene i Norge.

For å gi en smakebit av dette, stiller seks bønder med salg direkte fra grønnsakskassene. Niels Henrik Landfalds sjalottløk er selvskreven. Mens han høstet løken fra jordene på gården Kaaterud i Ottestad, kunne han samtidig kikke ned på Vikingskipet der Midt i matfatet finner sted.

## TONNEVIS

Landfalds gård Kaaterud er eneleverandør av sjalottløk til Norgesgruppen og Rema 1000 i Norge. Sjalottløkeventyret startet med at far Per Otto Landfald ble inspirert av Arne Brimis stadige framsnaking av sjalottløk. Nå har familien en årsproduksjon på 6–700 tonn, samt eget pakkeri og lager. All sjalottløk til de to store dagligvarekjedene kjøres ut fra lageret i Ottestad.

## HØYDEPUNKT

Anne Rustad i Hedmark Bondelag ser fram til å vise fram noe av mangfoldet i matproduksjonen i Hedmark.

- Midt i matfatet er et høydepunkt. Her kan publikum få

møte bonden direkte og snakke om hvordan maten er produsert. I dag kjøper de aller fleste maten sin ferdig innpakket i butikken. For oss er det viktig å forklare hvilket arbeid som ligger bak, pluss hvilke fordeler norsk mat har med lite bruk av sprøytemidler og antibiotika, sier Rustad.

## FLINKE BØNDER

Bondeyrket er i rivende utvikling, og bønder er flinke til å ta i bruk nye hjelpemidler. Fredag 21. oktober kommer forskere fra Norges miljø- og biovitenskapelige universitet på Ås for å vise fram roboten Thorvald på Bondelagets stand. I framtida kan tunge traktorer bli erstattet av små og lette roboter, som gjør jobben automatisk og uten å pakke sammen og skade jorda.

## MANGE AKTIVITETER

Her er noe av det som ellers er å finne av aktiviteter og tilbud på standen:

- Hopp i halmen med Bondelaget
- Quiz med premie til alle
- En prat med bonden som sørger for de gode råvarene
- Salg av klær med BONDE-tekst
- En hyggelig oase med kafébord og stoler.
- Salg av grønnsaker og poteter rett fra jordet

Bondelaget har stand i nærheten av Hedmark Bygdekvinnelag. Bygdekvinnelaget frister med kaffe og noe å biteti, og bidrar som alltid med ekte matglede.



**MORSOMT:** Både små og litt større trives godt med å hoppe i halmen på Bondelagets stand. Foto: Guro Breck.

## Markedslederen er på plass!

Optimera/Montér tar med seg en enkel og god utstilling inn i Vikingskipet.

– Vi har opplevd et skip fylt av randen med gode smaker de to årene vi har vært med som utstillere, sier regiondirektør Tom Østgård.

Han presiserer at Midt i matfatet er et knakende godt arrangement med mye folk, kvalitetsutstillere og selvsagt potensielle kunder.

– Besøk oss, – på vår stand vil kundene få meget gode tilbud under festivaldagene, sier Tom Østgård.

## MARKEDSLEDER

Optimera eies av franske Saint-Gobain, og har totalt 11 Montér byggevarerhus i Hedmark og Oppland. Avdelingen i Hamar er det største byggevarerhuset med sine 5000 kvadratmeter, og tilbyr alt innen trelast og byggevarer.

Montér Hamar har kjøkken, bad og garderobe som et satsningsområde. De er markedsleder i byen, og satser både på proff- og forbrukerkunder.



**VELKOMMEN:** Montér gir kundene svært gode tilbud under Midt i matfatet, sier fra venstre: Sabine Korst, Gunvor Brodal og Therese Dyresen.



#### DET ER SERVERT:

Desserten skal serveres til elevene på Storhamar videregående skole. Fra venstre: Patcharachai Sanmuk, Armann Kippersund og Vanja Emilie Tryland.



**FRANSKE MAKRONER:** Elisabeth Berg og Michael Mikalsen kan stolte vise frem sine franske makroner. Kakene skal de også servere under Midt i matfaget.

**VÆRSÅGOD:** Malin Øien Kristiansen serverer en svært fornøyd Robin Palovaara.

# Ekte matglede på skolen!

Det er ekte matglede på Storhamar videregående skole. Elevene på restaurant- og matfag stortrives, og utsiktene for jobb etter endte studier er gode.

– Vi har et nært og godt samarbeid med relevante bedrifter i regionen, og setter stor pris på at faget har fått et oppsving, sier avdelingsleder Åge Johansen.

Frode Dalseng  
frode@skribent1.com – 952 73 125

Vi møter elever og lærere på rett plass til rett tid denne formiddagen. De er i full sving på kjøkkenet, lager mat, baker kaker og serverer godsakene ved bordene. Stemningen er god, og flere av elevene bekrefter at de har valgt en riktig vei mot yrkeslivet.

– Det er jo så mange muligheter innenfor disse fagene, sier en av elevene i forbigarten. – Det finnes ikke bare jobber lokalt, men mulighetene er store så vel nasjonalt som internasjonalt, sier en annen.

Og de har helt rett. Mange tenker veldig tradisjonelt innenfor restaurant og matfag. Få er kanskje oppmerksomme på

at dette kan være springbrettet til svært gjeve stillinger i næringslivet.

#### GODT SAMARBEID

Og nettopp samarbeidet med eksisterende næringsliv er viktig for skolen. Både elever og lærere bekrefter at den yrkesfaglige utdypningen ute i bedriftene skaper nyttig læring og god motivasjon.

– Elevene er ute i bedrifter i to perioder i vårt såkalte YFF-prosjekt, forteller Åge Johansen. – Det betyr i praksis at de får en fordypning i fagene. Her får de muligheten til å vise hva de kan, de er flinke til å utforske faget og mange benytter anledningen til å skape gode relasjoner mot en fremtidig læreplass. Vi ser at elevene er mer motiverte etter utplasseringen.

#### DEKKER TIL FEST

Bedriftene blir også invitert til skolen, og får en hel dag sammen med elevene på kjøkkenet. Prosjektet «Dekker til fest» startet i Trondheim, og nå er dette blitt en nasjonal begivenhet. Skolene over det ganske land samarbeider tett med opplæringskontorene.

– Vi inviterer 10.-klassinger til «festen», våre elever opptre som veiledere og vi tror sterkt på at ungdom snakker med ungdom. Arrangementet gir god læring for alle parter, og bedriftene uttrykker stor tilfredshet med å komme til oss

for å besvare relevante spørsmål. Jo tettere dialog jo bedre er det, sier Åge Johansen.

#### MIDT I MATFATET

– Og nå er det forberedelser til deltagelse under Midt i matfaget? – Helt riktig! Midt i matfaget er en viktig begivenhet for oss. Vi deltar med smaksprøver, konkurranser og salg under den store mat- og landbruksfestivalen i Vikingskipet. Elevene gleder seg, og vi opplever at enkelte påtar seg ekstravakter i forbindelse med arrangementet. Produsentene er jo til stede, og festivalen er en ypperlig arena til å skaffe seg gode kontakter ute i bedriftene. Det er viktig å etablere et godt nettverk, og Midt i matfaget er en svært god anledning til å gjøre det, sier Åge Johansen. Som avdelingsleder opplever han økt popularitet til sine linjer. Hele 46 elever søkte plass på VG1 i 2016, og 24 elever er jevnt fordelt på kokk- og servitørfag og matfag på VG2. Det er flere enn noensinne, og alt tyder på at bransjen har god rekruttering inn i fremtiden.



#### MAT I FOKUS:

– Det er fokus på mat i hele regionen, sier Åge Johansen. Han er avdelingsleder for restaurant- og matfag på Storhamar videregående skole.

# Bli lærling

## -Bli landbruks- mekaniker!

Utdanningsprogram:

- VG1 Teknikk og industriell produksjon
- VG2 Arbeidsmaskiner
- 2 år som lærling i en av våre medlemsbedrifter

Etter bestått fagprøve har du en allsidig og ettertraktet utdanning

[www.traktorbransjen.no](http://www.traktorbransjen.no)

For mer informasjon  
kontakt oss på 91792817

TRAKTORBRANSJENS  
OPPLÆRINGSKONTOR

## Hengere til alle transportbehov!



VAREHENGER fra 5 995,- BÅT HENGER fra 7 995,- YRKESHENGER fra 15 895,- SKAPHENGER fra 24 595,- HESTEHENGER fra 34 495,- BILTRANSPORTER fra 29 995,- MASKINHENGER fra 31 595,-

For nærmeste forhandler og komplett modelloversikt se:  
[www.gaupen.no](http://www.gaupen.no)

**GAUPEN**

- for tøffe norske forhold

Priser er veil inkl. mva. Frakt kr 500 - tilkommer på vare- båt, maskin, yrkes og biltransportere fom. Bodø og nordover.  
Hest - Skaphengere er FOB Gaupen. Reg. Omk. Kan tilkomme.



### MILANO KNIVSETT DEN PERFEKTE JULEGAVE

NÅ 199,-  
veil.pris 399,-



### OSTESETT SKIFERPLATE & 4 KNIVER

NÅ 259,-  
veil.pris 499,-



FOR FLERE GODE TILBUD  
BESØK OSS PÅ STANDEN TIL  
FELLESKJØPET

Øyo As ble etablert av Knut Øyo i 1882. Vi har stått gjennom tidene med stor dedikasjon til kvalitet, service og solid teknisk kompetanse innenfor design og produksjon av kjøkkenkniver, tollekniver og økser. Øyo As drives fortsatt som en familiebedrift med 4. og 5. generasjon i spissen.



**Felleskjøpet**

# VI TAR ALLTID ANSVAR FOR DIN TRYGGHET!



TLF. 02452

[www.securitas.no](http://www.securitas.no)



# IDRETTSGALLA 2017

HAMAR OL-AMFI 7. JANUAR

BILLETTSALGET STARTER 1. NOVEMBER.



Gå ikke glipp av vinterens høydepunkt i Vikingskipet

# VM SKØYTER

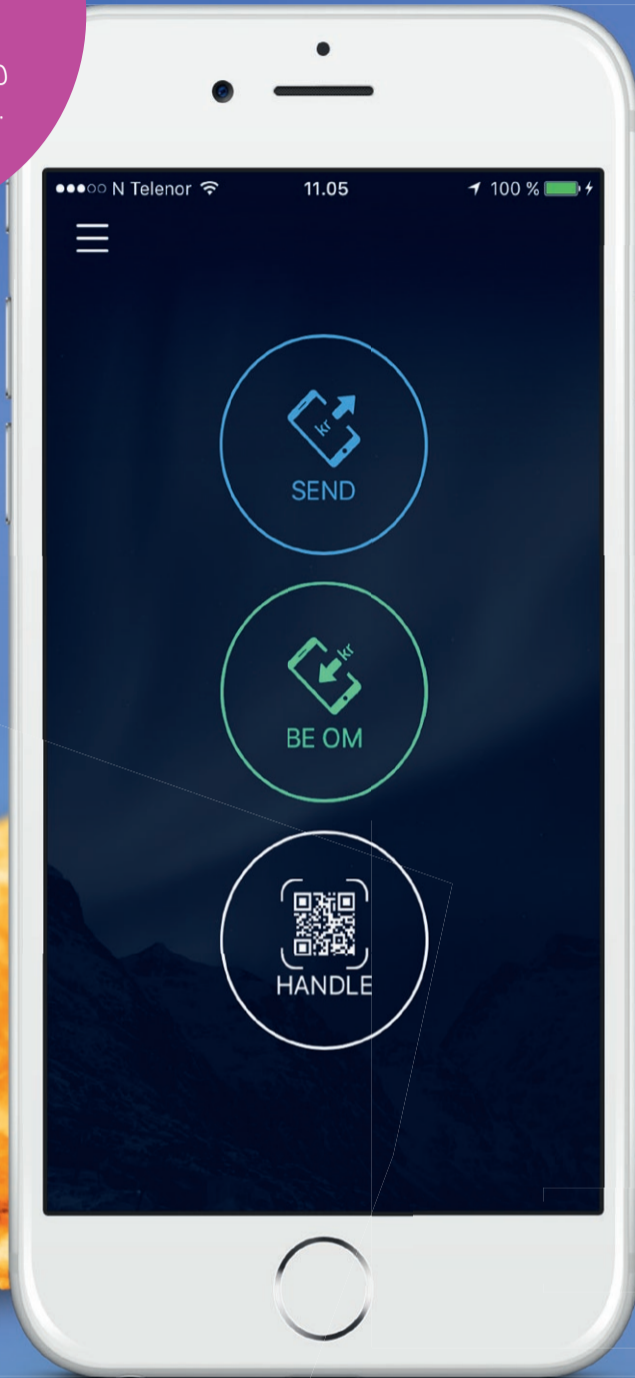
## 4.-5. MARS 2017

 WORLD ALLROUND SPEED SKATING  
**CHAMPIONSHIPS** |  **HAMAR 2017**

Billetter fås kjøpt på Billettservice eller i resepsjonen i Vikingskipet.  
[www.vikingskipet.com](http://www.vikingskipet.com)  
Tlf. 62 51 75 00

25,-\*

\*Gjelder de 2000 første kundene.



Betal med mCASH  
i kaféen og få kaffe  
og vaffel til halv pris

 App Store  Google play

 **CASH**<sup>®</sup>  
fra SpareBank 1  
-den digitale lommeboken

Sparebanken  
HEDMARK

