

Smakens Språk

Ny Nordisk Mat i Nordiska Media

Nyhetsbrev nr. 1

november 2007

Ny Nordisk Mat i Nordiska media – smakens språk är ett delprojekt av Nordiska Ministerrådets satsning på ”Ny Nordisk Mat” och drivs av de nordiska ”pärlorna”, Voksenåsen i Oslo, Hanaholmen i Helsingfors, Schæffergården i Köpenhamn i samarbete med Grythyttan/Saxå Bruk. Vårt projekt skall bidra till utvecklingen av ett nordiskt språk som kan kommunisera upplevelsen av Ny Nordisk Mat kopplad till nordiska värden. Genom projektet förankras denna utveckling hos nordiska matjournalister och akademiker som arbetar med måltid, näringslära, sensorik och språk.

Vi skall under året 2008 ha 4 samlingar där utvalda grupper av matskribenter och akademiker samlas till work-shops med inlagda måltider baserade på nordiska råvaror, bearbetade av nordiska kockar. Några av råvarorna har behandlats med genuina nordiska konserveringsmetoder.

Uppdraget är att producera och kritiskt genomgå texter baserade på måltidsupplevelsen under mottot: ”Skriv om mat så som du alltid har önskat men aldrig har vågat”. Avsikten är att utveckla repertoaren i språket när vi talar och skriver om smak, utforska våra gränser och utmana vår själv-censur.

Preliminärt program:

- Saxå Herrgård, Grythyttan 17-18 januari 2008
- Voksenåsen, Oslo 27-28 mars 2008
- Hanaholmen, Helsingfors September 2008
- Schæffergården, Köpenhamn December 2008



nynordiskmat

”Ny Nordisk Mat” är en satsning som Nordiska Ministerrådet gör under åren 2007-2009 via en rad olika delprojekt. Målsättningen är att utveckla och synliggöra potentialen i nordisk mat och matkultur. ”Ny Nordisk Mat” bygger på våra nordiska råvaror, särpräglade av vårt klimat, och våra nordiska traditioner och värderingar av renhet, enkelhet, friskhet och avspeglar skiftande årstider. Det nya är kopplat till kreativitet, inspiration och frihet till att skapa nya presentationer och måltider som framhäver kvalitet och ger mångfald, men som fortfarande upplevs som genuint nordiska.



Konservering En viktig del av våra mattraditioner är att bevara värdefulla råvaror genom konservering – något som också tillför nya egenskaper och smaker. Traditionella former för konservering omfattar t.ex. saltning, lutning, torkning, rökning, syltning och fermentering.

Vällyckad lansering 23. oktober

2 av delprojekten under Ny Nordisk Mat presenterades vid en samling på den norska ambassaden i Stockholm. Ambassadør Odd Fosseidbråten hade välvilligt ställt residenset till förfogande. Ett 30-tal personer med de nordiska ambassadörerna från Danmark, Finland och Norge i spetsen fick möta den svenska ministern för nordiska frågor, socialförsäkringsminister Cristina Husmark Pehrsson och hennes statssekreterare Johan Tiedemann. De fick höra om Ny Nordisk Mat av projektledaren Magnus Gröntoft, samt förutom om vårt projekt också om projektet Nordiska Måltidsberättelser av projektledaren Tomas Carlsson från Grythyttan. Voksenåsens F&B manager Birger Frimo med assistans av ambassadens kock Tor Arne Andersen ansvarade för lunchen som var en meny baserad på nordiska råvaror:

Meny

Gravet reinsdyr

Grovt brød, blomkål krem, snøfrisk salat

xxx

Grillet klippfisk

Rødbetpytt, ingefær glasert asparges, mandelpotetpure, rødvinsaus

xxx

Multe og tjukkmelks panna cotta

Multe gele

bild 0015 med text: Statsråd Cristina Husmark Pehrsson flankerad av Danmarks och Finlands ambassadörer avnjuter huvudrätten – grillad klippfisk.

bild 0016 med text: Carl-Jan Granqvist håller tal flankerad av Ingrid Jonasson Blank, vVD på ICA AB och Danmarks ambassadör, Tom Risdahl Jensen.

bild 0017 med text: Värden, ambassadør Odd Fosseidbråten, avtackas med ett förkläde med logon till Ny Nordisk Mat.

Saxå Herrgård 17-18 januari

Pga att många hade svårt att komma i november så har vi flyttat den första samlingen till den 17-18 januari. Vi har per dags dato ett 10-tal anmälningar och förväntar ytterligare mellan 5-10. Programmet blir detsamma som tidigare dvs

Torsdag den 17 januari 2008

12:00 Lunch med lokala produkter serveras på Grythyttans Gästgivaregård

- 13:00 Välkomsttal av **Carl-Jan Granqvist**, professor II Matkunst, Stavanger samt gästgivare emeritus, Grythyttan
- 13:10 Bakgrund och målsättning med konferensen presenteras av projektledaren **Mikael Klingberg**, Voksenåsen.
- 13:30 Struktur för uppbyggnad av ett måltidsspråk med utgångspunkt i sinnen och minnen, ett kompendium redovisas av **Carl-Jan Granqvist**.
- 14:00 **Johan Swahn** doktorand vid Restauranghögskolan i Grythyttan/Örebro Universitet, Måltidsakademins forskarprogram redovisar avhandlingsarbetet ”Hur sätter man språk på kvalitén av färska grönsaker”
- 14:30 Paus
- 15:00 **Bodil I. Nordjore**, högskolelektor i ämnet traditionsmat från Høgskolan i Telemark talar om levande norska och nordiske mattraditioner kopplade till långtidslagring och olika former för konservering.
- 15:30 **Lars och Mona Hjulström**, lantbrukarfamiljen från Fors Säteri, Katrineholm talar om saltad, torkad skinka och hur man går från primärproduktion av gris i storskalighet till att utveckla en nischprodukt: ”En Parmaskinka i svensk tappning tar plats i gourmetkrogarnas meny.”
- Pelle Agorelius** från Saxhytte Gård talar om moderna former för rökning.
- 16:15 Kaffe med Biskopskaka i Kantin Hyttblecket i Måltidens Hus. Visning av Måltidens Hus med information om utbildningarna vid Campus Grythyttan
- 18:00 Visning av Grythyttans Vineri av vinmakaren **Per Fritzell**
- 18:30 Transport till Saxå Herrgård
- 20:00 Middag
- Fredag den 18 januari 2008**
- 07:30 Frukost i Herrgårdskapellet, Saxå Herrgård
- 08:30 Kokboksförfattaren/matjournalisten **Jens Linder**, Dagens Nyheter, föreläser om nordiska konserveringssmaker
- 09:00 Inledning till workshopen med erfarenheter från workshopen som ägde rum den 2-3 Juni 2005 på Voksenåsen, Norge presenteras av **Per-Olav Reinton**
- 09:30 Grupparbete
- 11:30 Redovisning av resultatet av grupparbetena.
- 12:30 **Carl-Jan Granqvist** sammanfattar konferensen på Saxå Herrgård.
- 13:00 Sopplunch med Värmlandstårta
- 14:00-16:00 För de som så önskar ordnas ett studiebesök på Delmat samt på Bredsjö Mejeri
Anmälan görs vid ankomst till Grythyttan till Benny Skyttman