

## Referat

# Mathantverksläger i Oviken 19-21 januari 2010

Boende på Persåsen

Plats: Myrvikens skola, Mathanverkare i området

Målgrupp Ungdomar Restaurangprogram



I mitten av januari genomfördes den andra och sista träffen med ungdomar på restaurangprogram i **Strömsund, Levanger och Bjugn**. De fick delta på ett Mathanverksläger som inleddes den första dagen med **praktik** uppdelat på fyra platser: surdegsbröd på Hara Gård, tunnbröd bakning på Sockenstugan med Hembygdsföreningen; sylt, saft och marmelad med Berit Henriksson på Myrvikens skola samt ystning på Oviken Ost. Den andra dagen genomfördes en kock-workshop som leddes av Ulrika Brydning där de fick använda mathanverksprodukter från Jämtland och Trøndelag samt de produkter de hade lagat själva under första dagen. Matlagningen och praktiken resulterade i en mångfald härliga maträtter och produkter som serverades under en **buffé** på kvällen. Det hade bjudits in gäster via Hembygdsföreningen och via olika företag som vi samarbetat med och det kom 50 externa gäster. Festen kallades **Rak och Knap** som syftar på den norska produkten rakefisk, syrad röding, och knap som är ett hårt tunt bröd som bakas på Hara Gård. Rakefisk, som alltså är en fermenterad fisk är en traditionell norsk produkt, kommer snart i Sverige via fiskföretaget Svensk Fjällröding AB i Landön.

Under kvällen dukades det upp bland annat Rakefiskrulle, Rödingsandwich, Spekesnurra, Grönkålspesto, Renstek och Pommés Boulangère och Blåbärssveler. Den som vill läsa hela menyn eller laga till något av recepten finner **Recepten** från Mathantverkslägret på [www.sgsn.se](http://www.sgsn.se) under Referat.



