

# MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK

WORKSHOP MED LOKALMAT-  
PRODUSENTER OG KOKKER

## Kokkene vi har med denne dagen brenner for ærlig mat med råvaren i fokus!!

På årets LOKALMATPRODUSENT OG KOKK  
WORKSHOP blir kreativitet, harmoniske og  
gjærne uventede smaker og råvare kombi-  
nasjoner satt i et herlig samspill.

Du får tilbakemelding på dine råvarer og  
produkter og gode tips til innovative kombi-  
nasjoner og forbedringer.

Noen av de aller beste kokkene i Bergen vil  
også gi deg innspill på hvordan lage knall-  
gode og salgbare småretter som du kan selge  
på Bergen Matfestival og på andre markeds-  
plasser/festivaler.

Knytt også gode kontakter denne dagen!

### **Nikolas Carlsen,**

ny kjøkkensjef hos Restaurant 1877, vil lede  
workshop. Nikolas har blant annet arbeidet  
som kjøkkensjef for Michelinrestaurantene  
Re-Naa og som Sous chef hos Credo.

Nikolas er kjent for sin kreative tilnærming og  
overraskende kombinasjoner.

MAT MED KJÆRLIGHET OG KUNNSKAP.  
-«Uten kjærlighet til mat, råvaren og gode  
produkter, og uten kunnskapen til å foredle  
disse, vil matkunsten være tapt. Derfor er  
det viktig å videreformidle og utvikle disse  
kunstene, slik at vår matkultur fortsetter med  
utviklingen som vi er så godt på vei med” -  
Nikolas



MAT ARENA

**WORKSHOP**  
**MAN. 17. FEBRUAR**

**KL. 12 - 16**  
**KOKSTADVEGEN 35B**

**KR. 295,- PR. PERSON**

Dersom du skal ta bybanen dit går du av  
på stoppet: KOKSTAD (10 min. å gå)  
Hvis du kjører er det parkeringsplass i  
nærheten/utenfor. Du går inn ved inngangen  
der det står et skilt "K35" - midt mellom Tess  
og BKK. Arrangementene finner sted i 2.  
etasje. Google maps: <https://bit.ly/2Uy9xzC>

## Det strålende gode kokketeamet som deltar denne dagen, i tillegg til Nikolas er:

- Bård Emil Undertun, Creative manager hos Spisekroken. Han har også jobbet hos blant annet Restaurant 1877 og Villa Åmot.
- Erlend Stueland, kokk hos BARE RESTAURANT. Har tidligere jobbet på Potetkjelleren, Bare Vestland og Bien Basar.
- Anders Tveite, kokk og bonde hos Tveite Gard på Voss.

### Vi deler inn gruppen i følgende kategorier:

- RÅTT KJØTT
- BEHANDLET KJØTT
- OST, SJOKOLADE, FRUKT, BÆR, GRØNT
- SJØMAT

Vi jobber sammen i produkt/råvare-team og vil blant annet lære mer om kreativ utvikling av salgbare småretter til markeder og festivaler som vil øke omsetningen din. I tillegg blir det satt fokus på å utnytte hele råvaren. For eks. stykningsdeler utenom indre ytre og bakpart, -spekeskinke beinet, -bogen som også er speket eller kjakene, -råmaterialet sjokolade og eller kakaobønner, -osten med mysen, -halestykkene på speket, gravet eller røykt fisk.

Spill gjerne inn til [Nikolas@restaurant1877.no](mailto:Nikolas@restaurant1877.no) i forkant av workshop hva du ønsker å lære mer om!

### KORT OVERSIKT PR. PRODUKT-STASJON:

#### Rått kjøtt:

Ansvarlig kokk: Anders

#### Kjøtt Behandlet

Ansvarlig kokk: Nikolas

#### Ost, sjokolade, frukt, bær og grønt

Ansvarlig kokk: Bård Emil

#### Sjømat, tang og tare

Ansvarlig kokk: Erlend

#### Sider-øl:

Sommerlier: Ove fra Puncheur

Vi kobler drikken til maten som blir laget.

Formidling av smaker og språk.

## HJERTELOG VELKOMMEN TIL EN KREATIV MATDAG!

Gi beskjed til [ingerid@matarena.no](mailto:ingerid@matarena.no) innen 12. februar om du kommer :)

