

# MRmat 4. og 5.febr 2015

## Hustadvika Gjestegård i Fræna

Som en del av det årlige kompetansearrangementet for lokalmatprodusenter og serveringssteder i Møre og Romsdal arrangeres kurset

## Frekt og fruktig

med Tor Erling Gransæther og Sverre Sæthre



### Onsdag 4. februar kl. 14-18 - Konseptutvikling på Eplegården:

Tor Erling Gransæther brenner for epler, og dette har ført til en enestående konseptutvikling på Eplegården. På kurset får du lære hvordan man kan få god butikk av eplemost og eplebrennevin ved bevisst foredling, merkevarebygging og historiefortelling. Kurset vil omhandle både produksjonstekniske løsninger, produktmerking, design og salgsmetoder.

#### Tor Erling Gransæther

Tor Erling driver Eplegården i Hurum sammen med kona Sissel Katrine. Eplegården er både en produksjonsbedrift og opplevelsesbedrift med basis i epler. De presser gårdens egne epler til eksklusiv eplemost, og leverer til flere renommerte spisesteder. Tor Erling har en cand.mag.-grad innen historie, arkitektur og språk, og er som han selv sier, selvlært i landbruk etter å ha gått i føttene på tidligere generasjoner på gården.

### Torsdag 5. februar kl. 09-16 - Produktutvikling:

Mange har vært flinke til å plukke eller kjøpe bær og putte de i fryseren gjennom sommeren og høsten. Nå er det tid for å ta godsakene i bruk!. På dette kurset vil konditor Sverre Sæthre inspirere til kreativ bruk av frossen bær og frukt! Her blir det bærsauser, kaker, desserter, konfekt, marmelader og mye annet spennende og godt! Kurset egner seg både for de som ønsker å foredle bær og frukt for salg, og for serveringssteder.

#### Sverre Sæthre

Sverre driver et håndverkskonditori som bygger på tradisjoner og naturlige råvarer. De følger sesongens råvarer i større grad enn det som er vanlig i norske konditorier, noe som gjør at produktene varierer fra årstid til årstid. Denne forandringen fryder både de som jobber med råvarene, og alle som spiser det de lager. Sverre har vunnet flere medaljer med det norske kokkelandslaget; blant annet 1.plass kokke-OL 2008 og 1. plass kokke- VM 2006. Han er jevnlig bidragsyter i aviser og i diverse kokkeprogrammer, og har de siste årene vært kokk for NRKs Sommeråpent, og har skrevet flere bøker om kaker, desserter og sjokolade. Han har høstet flere priser, blant annet «Beste norsk kokebok».



### Påmelding

[www.matnavet.eventweb.no](http://www.matnavet.eventweb.no) innen 26.jan

### Kontaktpersoner

Gunn Bratberg

Matnavet på Mære, tlf. 45 48 78 40,

[gunn.bratberg@ntfk.no](mailto:gunn.bratberg@ntfk.no)

Kirsti Indreeide

Fylkesmannen i Møre og Romsdal,

tlf 94 16 28 63, [fmmrkii@fylkesmannen.no](mailto:fmmrkii@fylkesmannen.no)

### Priser inkl. kaffe og lunsj:

Foredrag og praktiske kurs begge dager Kr 1700,-

Bare foredrag og lunsj onsdag Kr 500,-

Bare praktiske kurs 1,5 dag Kr 1500,-

Festmiddag onsdag 4. februar kl. 19.30 Kr 450,-

### Pris for overnatting inkl. frokost:

Enkeltrom Kr. 450,- pr. person

Dobbeltrom Kr. 350,- pr. person

Tre personer i sjøhus Kr. 250,- pr. person

