

MATAKADEMIENS FÖRVALTNINGSBERÄTTELSE 2019-20

STYRELSEN

LEDAMÖTER: *Preses/hedersordförande Jöran Hägglund, Ordf Glenn Makenzius., Vice ordf Lisa Eliasson, Sekr Annica Nordell, Kassör Lasse Blomgren, Klubbmästare Linda Brandt, bitr. Klubbmästare Yngve Sundien, Ledamöter Lena Träskvik och Johan Andersson, Suppleanter. Bengt-Jonny Johansson och hans Fredriksson.*

Hedersledamöter: *Ulla Tham, Tage Levin, Maggi Mikaelsson, Lisbeth Godin-Jonasson, Fia Gulliksson och Magnus Nilsson.*

Styrelsen har under året haft 7 protokollförda möten under verksamhetsåret.

MEDLEMMAR

Antalet medlemmar under Vht/År var: 6 hedersmedlemmar, 93 medlemmar, varav 78 bet/15 obet (70 bet/21 obet /2018), 52 presentkortsmedlemmar (55 /2018) och 18 företag/krogar, varav 5 bet, 13 obet, (18 /2018, varav 7 bet, 11 obet).

MEDLEMSAKTIVITETER

26/1 Årsmöte. Årsmötet 2019 genomfördes på nyöppnade Norra Station. Hedersordförande landshövding Jöran Hägglund öppnade jubileumsfirandet. Efter förhandlingar serverades en god lokal ekologisk meny. Där fick vi en intressant presentation om de gamla lokalerna och hur man bevarat den gamla charmen i den pittoreska restaurangen. Johan Andersson, kock och sakkunnig inom offentlig gastronomi, fick av Landshövdingen mottaga utmärkelsen Årets Matbudskapare 2018.

18/2 Matlagning på lokalt kött. Hede Kött och Chark's båda delägare Nicklas Persson och Jesper Eriksson anlände till Matakademiens matlagningskväll med stora vakumpaket i lyxigt lockande former. De möttes av ett 20-tal matglada personer, som nyfiket och snabbt besiktade de lockande råvarorna och de många recepten till kvällens 3-rätters middag.

10/4 Jämtland möter Thailand Jojomen! Detta inträffade en vacker vårvinterkväll i april. Tjugotalet gamla och nya medlemmar träffades i de, för ändamålet, passande lokalerna på Storgatan 34. **Amon Nykvist från Thailand, idag hjälpkock på Wångens Vårdshus,** guidade oss i den thailändska konsten att laga mat. Och god mat blev det! Amon visade ett och annat smart tips, t ex hur snyggt och snabbt man kan skära grönsaker och rulla vårrullar.

21/10 Vegetarisk matlagningskväll

Återigen har vi fått uppleva en härlig matlagningskväll och den här gången med vegetariskt tema i Studieförbundets fina kök. Under ledning av **Preethi Huczowski, matinspiratör Offentlig Gastronomi och Lena Träskvik, kostchef i Krokoms kommun,** fick vi lära oss att tillaga fantasifulla och spännande vegetariska rätter.

20/11 Matakademiens bakafton

Vi var sexton glada medlemmar som samlades på kvällen den 20 november för att baka matbröd. Stämningen var hög och den blev inte mindre av att vi trakterades med mjölk och kardemummabullar av vår eminente lärare och bagare Arne Solberger. Vi bakade Fruktbröd, Vörtbröd samt Rågbröd och dessutom Pizza till middagen. Efter anvisningar från Arne utbröt stor aktivitet i köket som för kvällen blev bageri. Vi delade in oss i 4 grupper, recepten följdes andäktigt och efter ett tag var degarna klara och stod på jäsning i sina formar.

17/12 Lucia. Kära Mat- och Lucia-vänner! Då blev det äntligen dags för Matakademiens årliga hyllning till Lucia, i år liksom förra året erbjöd vår hedersordförande oss, att hålla denna fest i Residenset, vilket skedde 16 december 2019. Våra klubbmästare hade återigen fått tag på *Lena Flaten från Flammans skafferi i Storlien och hon och hennes medarbetare* gav oss många underbara marätter med lokala råvaror. Residensets egen husfru var på plats under kvällen och såg till att vi alla gäster blev väl omhändertagna. Vi uppvaktade av Lucia från Frösö församlings ungdomskör, som drog fram med sitt luciatåg och underbar sång.

Matakademiens fiskkvällar 29 januari och 3 februari 2020. Ett gäng glada entusiaster samlades i köket på Storgatan 34, under ledning av kocken Magnus Andrimner Andersson. Många goda fiskrätter lagades och avsmakades under kvällen. Vi började med en stenbits-pizza på tunnbröd från Tandsbyn. Jättegod ett bra tips att starta med. Fortsatte med en fisksoppa på torsk, också smakrik och god. Varmrätten bakad röding med varm sallad, vitvinsås och palsternackspure'. Gott och lite annorlunda med betor och palsternacka till fisken, men kan varmt rekommenderas. Sist men inte ”minst” efterrätten. Chokladfondant med pärongrädde och färska bär. Hur räddar man en smet som ”skär” sig? Många goda råd och en smakfull afton.

MARKNADSAKTIVITETER

1/1 Matakademiens delprojekt startar upp.

- Projektet Matkompetenscentrum Jämtland Härjedalen är ett samarbetsprojekt för främjande av svensk måltidsexport, inom landsbygdsprogrammet 2014-2020. Hushållningsallskapet i Jämtlands län är projektägare, Matakademien och Jamtli genomför olika delprojekt. Målet är att skapa en samordningsfunktion för att stödja matföretagare i länet, mot ökad exportmognad och lönsamhet. Projektet finansieras delvis av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

23/5 V.I.P. Afton på Kvantums vårmarknad. 38 st Matvänner fick på 5st matstationer smaka på Jämtländskt mathantverk och lokala råvaror. 10 st producenter berättade ingående om deras smakfulla produkter. Klicka här för att se mer på videon om kvällen.

<https://www.facebook.com/HushallningsallskapetJamtland/videos/462276234337652/>

25/5 SM i Utomhusmatlagning. Detta var en deltävling i SM i Utomhusmatlagning som hölls på Jamtli 25 maj 2019. Matakademien var representerad i juryn med två personer, Yngve Sundien och Sven-Olov Andersson. Vinnare blev M.E.J, Malin Östlund, Erik Landgren och Joachim Alsing.

31/7 Matutmärkelsedagen i Jämtland/Härjedalen genomfördes på onsdagen under Yranveckan. Ca 45 st Matvänner var inbjudna till att avnjuta Jämtlandstallriken med lokalt producerat mathantverk och råvaror från jord till bord, efter utdelningen av utmärkelserna. Se reportage, klicka här: [ÖP/Matiga utmärkelser](#) och MA/Diplomen här: <https://www.matakademien.se/utmarkelser.html>

28/9 Årets Fjällkock 2019, en kocktävling under Åre Höstmarknad (se www.fjallkock.se)

Vinnare: Mattias Carlsson med rostad potatiskräm smaksatt med kantareller, hjortron och kantareller. Innanlår av älg med smörstekta kantareller, rostad blomkål, lök bakad i skalet samt en kryddblandning med senapskorn och torkade kantareller. Jocke Alsing knep 2:a platsen med Fjällko med smörsoppa och kråkbär lankstek från Långberget. Potatischips friterade i svampsmör, rotselleripuré på rostad grädde samt kråkbärssky och en kråkbärskompott. Sara Smeds Bjerlo tog sista pallplatsen med små fjällrätter som chaga och björksavssirap, kantarell från fjället. Gråärter av olika lokala sorter. Se mer här: <https://www.besoksliv.se/nyheter/aventyrilig-fjallstrapats-avgjorde-arets-fjallkock/>

28 jan 2020 Workshop på residenset med tema ”Måltider som näring och reseanledning”.

Ca 40 deltagarna delades in i tre grupper med fokus på hur vi kan utveckla vår smakfulla bransch.

- Bygga vidare på redan befintliga evenemang och projekt för att göra något större/som kan skapa en ökad reseanledning och få lokala matprodukter och mataktivitet att nå ut till en större marknad.

12 feb 2020 Östersunds Destinations Workshop. Styrelsen medverkade. Tema var att ”utveckla Östersund utifrån maten som en resehandledning”.

Jämtlandsmenyn.

Ingen Jämtlandsmeny eller Fjällsnaps tävlades fram 2019. Aktivitetsledare eftersöktes för att arrangera Jämtlandsmenyn 2018. Medlemmar som vill ta sig an denna aktivitet kontaktar styrelsen. Planer, handledare och mentor finns som stöd för uppstart. Jämtlandsmenyn genomfördes under tidigare ordförandes tid, (Maggi Mikaelsson/Britt Bolin).

Matakademiens delprojekt i Matkompetenscentrum.

Matakademien rekommenderar mer lokal mat på krogen. Jämtlands- alt Härjedalstallrik.

Under projektet har Matakademien genomfört en förstudie samt besökt restauratörer i Östersund med frågeställningar och idéer hur vi kan få mer lokalt profilerade menyer med lokalt mathantverk och råvaror. Smakriket Jämtland arbetar för ökad Måltidsturism, som en del till en ökad mat- och livsmedelsnäring med unika och minnesfulla smakupplevelser.

Krogar och Smakställen som med stolthet använder sig av lokala råvaror och som synliggör det via menyer, hemsidor och kunskap hos personalen, vilka erhåller en skylt där det framgår att de är en rekommenderad krog. Uppföljning sker årligen av menyinnehåll med smaker utifrån lokalt producerat mathantverk och/eller råvaror.

Matakademien ger stöd till restauranger med utformning av menyer med årstidsbunden profil utifrån hållbarhet och råvarutillgång. Utifrån årstidens utbud samt förslag till olika lokala leverantörer av mathantverk och lokala produkter. Läs gärna mer om Matakademiens rekommenderade krogar på www.matakademien.se

Mera detaljer om vårt delprojekt. Klicka på bilden för mer info på vår hemsida om projektet. Blå text hänvisar till de olika aktiviteterna.



Projekt [Matkompetenscentrum](#) Jämtland/Härjedalen!
Ett samarbetsprojekt för främjande av svensk måltidsexport, inom landsbygdsprogrammet 14-20.



- Utveckla framtida kunskaps- och erfarenhetsutbyte mellan deltagande aktörer.
- Utveckla nya samarbetsformer & konstellationer med aktörer för Måltidsturism.

Mål:

- Under [Matsommar](#): Etablera begreppet Jämtlandstallrik, Härjedalstallrik som kända produktnamn i länet och bidra till att vara en framtida reseanledning. Både genom lokala restauranger på våra destinationer samt under länets stora sommarturistfönster: ”Yranveckan”, vilken sedan tidigare är ett arrangemang som både når ut till nationella och internationella målgrupper som vill njuta av lokal mat.
- Yranveckan är en framgångsfaktor, där samverkan sker under aktiviteter som: ([Yran/Krogstråket](#)), Länsstyrelsen med ([Matutmärkelsedagen](#)) i Residensparken, JHT med ([Måltidsturism](#)) och Destination Östersund med en ([Matminimarknad](#)) med lokala råvaror på Stjärntorget. Samt deltagande vid ([Åre höstmarknad](#)) med samma syfte och aktiviteter, riktade till berörda målgrupper.
- Se över distribution av mathantverk och råvaror ”från jord till bord” till butiker och restauranger. Skapa nya förutsättningar att kunna erbjuda lokalt förankrad mat.
- Se över REKO-ringens möjligheter att närma sig restaurangbranschen.
- Skapa flera event för att internationella och nationella gäster ska kunna ta del av Jämtländsk matkultur.
- Genomföra en **Matens Eriksgata** med Lands-hövdingen i länets 4:a vädersträck. Till Härjedalen, Åredalen, Strömsvattudal och Bräcke/Ragundadalen.
- Genomfört [Workshop](#) om ”Måltidsturism en livsnäring”

Syfte: Att alla restauranger i länet som önskar, får möjlighet att ta tillvara, mera lokalt mathantverk och lokalt hållbara råvaror utan tillsatser. Som ingredienser i sin matkonst, varierande över årstiden.









