



NYHEDSBREV OKTOBER 2011



Læs denne gang om:

- 1 Nyt år – nye muligheder
- 1 Brochure på vej i 2012
- 2 Smagen af Danmark
- 2 Tilskud fra de lokale LAG
- 3 Kommende aktiviteter
- 3 Tang som fødevarer og...
- 3 Fooddating: Har dit produkt...
- 4 Lær at marinere dine fisk

Nyt år – nye muligheder

Initiativet Vestjyske Fødevarer og Oplevelser har til årsskiftet kørt i tre år, og forhåbentligt fortsætter projektet også efter nytår.

Det er de fire kommuner Ringkøbing-Skjern, Lemvig, Struer og Holstebro, der sammen med de lokale LAG og Regionen, igennem de sidste tre år har stået bag Vestjyske Fødevarer og Oplevelser.

Sammen har parterne gjort en aktiv indsats for at gøre Vestjylland til et fødevarer- og oplevelsesland.

Ud over sine egne arrangementer og initiativer, har Vestjyske Fødevarer og Oplevelser understøttet de projekter og aktiviteter, der spirer hos de vestjyske producenter, på områdets restauranter og på oplevelsesstederne.

Der har været afholdt flere matchmaking-arrangementer, den flotte madcirkusvogn har fungeret som en kørende reklamesøjle og sidst, men ikke mindst er foreningen Regional Madkultur Vestjylland blevet stiftet.

Der bliver i øjeblikket arbejdet på at finde finansiering, så initiativet Vestjyske Fødevarer og Oplevelser kan fortsætte efter nytår.

Brochure på vej i 2012

I foråret udgav Regional Madkultur Vestjylland sin første folder, hvori foreningens medlemmer er kort beskrevet, og hvor et kort over Vestjylland viser, hvor de forskellige producenter, gårdbutikker og spisesteder er placeret. Med succes er folderen blevet omdelt til turister og lokale på campingpladser, turistkontorer, oplevelsessteder, spisesteder og gårdbutikker i Vestjylland.

I 2012 udgiver Regional Madkultur Vestjylland en brochure, hvor der er mere plads til at fortælle om de enkelte medlemmer.

Brochuren er allerede nu under udarbejdelse. Hvis du er interesseret i at høre mere om, hvordan man bliver medlem af Regional Madkultur Vestjylland og kommer med i brochuren, så kontakt koordinator Kirsti Storinggaard på tlf. 2856 5607 eller på e-mail ks@navigator.dk inden d. 15. november 2011.

Vestjyske Fødevarer og
Oplevelser er





Smagen af Danmark

giver mindre fødevarer virksomheder nye tilbud om udvikling af fagkompetencer

Smagen af Danmark

Smagen af Danmark har fået et tilskud på 1,6 mio. kr. over 2 år fra EU og Fødevareministeriets Landdistriktsprogram, som har til formål at styrke faglighed og vækst gennem "Kompetencenetværk for håndværksbaserede fødevarerproducenter".

Formålet er fagspecifik vidensudvikling gennem sparring og undervisning i produktet, produktionsmetoder og produktudvikling. Det kan bl.a. ske med kurser/netværk inden for mel, ost, olie, is, most/vin mm. Aktiviteterne skal være direkte anvendelige for mindre fødevarer virksomheder, og give vækstmuligheder hos den enkelte deltager.

Blandt aktiviteterne er også to AROMA seminarer, der giver viden og inspiration om kompetencer, der går på tværs af fagområder som eksempelvis klargøring (fødevarsikkerhed, emballage, etiketter m.v.) og afsætning (distribution, salgsteknik, nye medier m.v.).

Aktiviteterne i Kompetencenetværket har VIFU - Videncenter for Fødevarerudvikling - som tovholder, og er inspireret af det svenske Eldrimner, som har fokus på viden, støtte og inspiration til producenter gennem rådgivning, seminarer, studierejser, udviklingsarbejde og erfaringsudveksling.

For yderligere oplysninger kontakt Formand for Smagen af Danmark, Thorkil Boisen på 3053 9870 eller Dorte Storper, VIFU, på 9612 7628 eller e-mail ds@vifu.net



Hold øje med ansøgningsfrister fra de Lokale Aktions Grupper – på hver LAGs hjemmeside kan du læse mere om kriterier og finde ansøgningsskemaer mv.

Tilskud fra de Lokale Aktions Grupper

De lokale aktionsgrupper har forskellige ansøgningsfrister. Tjek de enkelte hjemmesider for at finde ansøgningsmateriale:

LAG Skive - ansøgningsfrist d. 1. nov. 2011 - www.lagskive.dk

LAG Holstebro - ansøgningsfrist d. 14.nov. 2011 - www.lagholstebro.dk

LAG Struer - ansøgningsfrist d. 14. nov. 2011 - www.lag-struer.dk

LAG Ringkøbing-Skjern - ansøgningsfrist d. 21. nov. 2011 - www.lag.rksk.dk

LAG Lemvig - ansøgningsfrist d. 21. nov. 2011 - www.lag-lemvig.dk

FiskeriLAG Vestjylland - ansøgningsfrist d. 25.nov. 2011 - www.lagvest.dk

Hold øje med madlandet.dk for flere tilskudsmuligheder

Kommende aktiviteter

Her kan du se et lille udpluk af nogle af de kommende aktiviteter inden for netop fødevare- og oplevelsesområdet.

FOREDRAG d. 10. november 2011:

TANG SOM FØDEVARE OG GASTROMISK FORNYELSE

"Tang er en overset ernæringskilde i den vestlige verden."

Sådan indleder dr. scient. og professor i biofysik Ole G. Mouritsen fra Syddansk Universitet sin bog 'Tang. Grøntsager fra havet'.

Bogen giver en beskrivelse af, hvad tang er, og hvordan tang gennem tiden og i forskellige kulturer har været anvendt. I sin bog argumenterer Ole G. Mouritsen for de ernæringsmæssige fordele ved tang og kommer med opskrifter og bud på hvordan vi kan udnytte tangens helt specielle egenskaber som en spændende og udfordrende råvare.

Og det er netop tang som fødevare og gastronomisk fornyelse der er omdrejningspunktet, når Ole G. Mouritsen i regi af Holstebro Folkeuniversitet holder foredrag i Nupark, Holstebro d. 10. november 2011 kl. 19.00 – 21.00.

Læs mere på holstebrofolkeuniversitet.dk



FOODDATING 17. november 2011:

HAR DIT PRODUKT X-FAKTOR?

Hvad end du er fødevareproducent, spisested, oplevelsessted eller anden lokal aktør, der arbejder med fødevarer og oplevelser, så kom med til temadag d. 17. november 2011 og find ud af om dit produkt har X-faktor!

Kok Kim Schytt introducerer os til smag, hvordan smag defineres, og hvad smag betyder for dine produkter. Og så skal vi bruge vores nye viden til at smage på - og bedømme - en række produkter.

Temadagen slutter med middag bestående af lokale råvarer.

Det er gratis at deltage, men tilmelding er nødvendig. Tilmeld dig og evt. dit produkt senest d. 10. november 2011 til Kirsti Storinggaard på tlf. 2856 5607 eller på e-mail ks@navigator.dk

Se mere på madlandet.dk

X

Sæt **X** i kalenderen d. 17. november og kom med til temadag hvor du finder ud af om dit produkt har **X-faktor!**



KOKKEKURSUS:

LÆR AT MARINERE DINE FISK

Marinering er en af de ældste konserveringsmetoder for fisk. Søndag den 20. november kl. 13.00 – 17.00 har du mulighed for at komme forbi Thyborøn, og i bogstaveligt forstand få fingrene i sildetønden og andre spændende fisk.

Hvis du har lyst til at lave dine egne lækre marinader og bruge marinaden til sild og andre alternative fiskearter som landes i Thyborøn, så kom med på marineringskokkeskolen. Her vil kok Kim Schytt introducere dig til flere slags fisk, der er egnet til marinering.

Arrangementet afholdes på Kystcentret i Thyborøn i regi af NORTHSEALIVING. Prisen for kurset er 300,00 kr.

Mere information og tilmelding senest d. 10. november til Kirsti Storinggaard på tlf. 2856 5607 eller på e-mail ks@navigator.dk.

KALENDER

Her er et lille udpluk af kalenderen fra madlandet.dk:

- 2. nov. 11 **FoodHealth Conference**
v/Future Food Innovation, Agro Food Park, Åarhus

- 10. nov. 11 **Tang som fødevarer og gastronomisk fornyelse**
v/Holstebro Folkeuniversitet, Nupark, Holstebro

- 20. nov. 11 **Lær at marinere dine egne fisk**
v/NORTHSEALIVING, Thyborøn

- 21. - 22. nov. 11 **Food Processing Hygiene,
Future demands from Market and Authorities**
v/FoodNetwork, Kolding

Hvis du har et arrangement, der relaterer sig til fødevarer og oplevelser, du gerne vil have med i kalenderen så send en mail med alle de relevante informationer til ks@navigator.dk.



NORTHSEALIVING er et erhvervs- og oplevelsesområde i Thyborøn, der sætter alle sanser i spil og igennem sjov, leg, læring og oplevelser giver et indblik i livet ved Nordsøen.