

Inbjudan till

Exceptionell Råvara och utvecklings- möte Nöt

Tid: Tisdag 9 april, kl 08.00–15.00

Plats: Camp Ripan i Kiruna

EXCEPTIONELL
råvara

Ramprogram:

- 08.00 Kocken Stefan Eriksson besiktar inlämnade råvaror och fastställande av turordning.
- 09.00 Kockar och bönder anländer
- Inledning, Håkan Stenmark, LRF Norrbotten och Erika Olsson och Stefan Eriksson Exceptionell råvara
Presentationsrunda för alla deltagare
- Mål och syfte med utvecklingsmötet och hur bedömningen går till
Om Exceptionell Råvara
- 10.15 Kaffe
- 10.30 Provning och bedömning påbörjas. Bedömningsprotokollen samlas in och resultaten sammanställs och dokumenteras.
- 11.30 **Vilka matupplevelser efterfrågas?** Maria Sirviö, marknadskommunikatör/projektledare Swedish Lapland informerar om gästerna
- 12.30 Lunch
- 13.30 Återkoppling av provningen och diskussion kring de olika råvarorna
- 15.00 **Hur kan vi producera världens bästa nötkött?**
Erika Olsson, Onsberga Gård och Stefan Eriksson, Exceptionell Råvara
- Kaffe

Anmälan:

- ☐ Ja, jag/vi vill gärna delta som nötköttsleverantör, se info vad som gäller för råvara, råvarufakta och leverans. Max 6-8 platser.
- ☐ Om jag inte får plats vill jag ändå delta som åhörare.
- ☐ Jag vill enbart delta som åhörare.
- ☐ Intresseanmälan för besök på Icehotel i Jukkasjärvi 9/4.
- ☐ Intresseanmälan för Middag Camp Ripan 9/4.



Logi

Camp Ripan erbjuder:

- 1 pers-stuga 1100 SEK
- 2 pers-stuga 1330 SEK (665 SEK/pers)
- 3 pers-stuga 1560 SEK (520 SEK/pers)
- 4 pers-stuga 1790 SEK (448 SEK/pers)
- SPA 195 SEK om man vill nyttja det.

MER
NÄRA
MAT.

Medverkande experter:



Stefan Eriksson

Årets Kock 2015 som även tävlat i Årets Gröna Kock 2000 och skapat Nobelmenyn 2008. Genom Exceptionell Råvara har Stefan arbetat som kock och konsult inom råvaruutveckling. Stefans matfilosofi baseras på gedigen kunskap, att lära sig hur råvaran produceras och vad det innebär för råvarans smak, kvalitet och hur den behöver tillagas.



Erika Olsson

Erika driver tillsammans med sin man Torbjörn gården Onsberga i Sörmland. Här finns förutom 200 ha växtodling ett hundratal köttdjur, 90 tackor och 120 utegrisar av olika korsningar. Erika är ledamot i styrelsen för Exceptionell Råvara, ordf. i Sörmlands Matkluster och en av initiativtagarna till försäljningskooperativet "Bondens Nära". Hon är också engagerad i Eldrimners branschråd för småskalig slakt och chark.

För information och anmälan, dock senast 29/3:

Håkan Stenmark, LRF Norrbotten, 0920-23 77 39, hakan.stenmark@lrf.se
eller Daniel Strandlund, 0920-23 77 07, daniel.strandlund@lrf.se

REGION
NORRBOTTEN

Sparbanken Nord
Regionens egen bank



LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Välkommen till utvecklingsmöte Nöt

Tid: 9 april kl 09.00–15.00 därefter föredrag och middag.
Inlämning av råvaror kl 08.00.

Plats: Camp Ripan, Kiruna

EXCEPTIONELL
råvara

Om Exceptionell Råvara:

Exceptionell Råvara är en ideell förening vars syfte är att öka kontakten mellan kockar och köttproducenter och att förse ett ökande antal restauranger på toppnivå med unikt svenska råvaror. På så sätt skapar vi en långsiktig plattform för produktion av svenska råvaror med högsta kvalitet.

Exceptionell Råvara är alltså ingen tävling mot andra producenter utan utvecklingsmötet är en möjlighet för dig att lära dig mer om din råvara, upptäcka områden för fortsatt utveckling och potentiella kunder för din produkt.

Under mötet pågår ett samtal där vi gemensamt diskuterar och provar råvarorna samt går igenom de råvarufakta som du fyllt i. Detta blir en grund för att vi ska kunna förstå råvarans egenskaper med konsistens, utseende och smak samt hur skillnader mellan olika råvaror kan uppstå.

Det viktigaste är att du som producent väljer ut det DU anser vara din allra bästa råvara att presentera på utvecklingsmötet. Vi utgår alltid från den råvara som du har med dig den dagen och det är den råvaran som bedöms.

Det är bara på "Smakmöte" som genomförs en gång per år på hösten där vi delar ut diplom för "Exceptionell Råvara".

Provning:

Provningen är halvblind där råvarorna får ett nummer och redovisas sedan efter bedömningen. Under provningen görs en bedömning av utseendet på de råa köttdetaljerna, därefter smaktest av tillagade produkter.

Efter bedömningen, vid genomgång av provningsprotokoll redovisar producenten sin råvarufakta och berättar mer om de parametrar som har betydelse för råvarans kvalitet som ras, kön, ålder, uppfödningssvillkor, foder, slakt och transportuppgifter.

Mål med föreningens utvecklingsmöten:

Utvecklingsmötets syfte är att grundligt testa produkten och ge en djupare analys av produktens egenskaper och diskutera möjliga orsaker till egenskaperna.

I utvecklingsmötet deltar kockar och producenter. Mötet sker i en öppen dialog mellan kockarna och närvarande producenter.

Anmälan:

Läs och fyll i dokumentet **Råvarufakta** som innefattar parametrar som påverkar råvarans kvalitet och är ett diskussionsunderlag samt beskriver råvarans egenskaper. Maila detta dokument till senast en vecka innan provning. Har du frågor kring Exceptionell Råvara eller hur du ska fylla i formuläret, kontakta erika@vretagard.se eller 070-65 310 31

Leverans av råvara:

- Råvaran lämnas på plats, samma morgon som provningen, kl 08.00. Detta för att råvaran behöver märkas upp och påbörja tillagning så flödet fungerar
- 1 st sågad visningsbit av ryggbiff ca 10 cm från främre delen. Ryggbiffen ska vara på ben med kappan kvar. (Inget putsande)
- Resterande del, ca 40 cm även denna på ben med kappan kvar för tillagning till provsmakningen. (Inget putsande)
- Ej vakuumpförpackat, lägg råvaran i en öppen insatspåse samma morgon eller ännu hellre i charkpapper

Frågor om tillagning/provning:

Stefan Eriksson
stefan@ravaran.se
070-741 26 89