# MATAKADEMIENS VERKSAMHETSBERÄTTELSE 2016

**Styrelsens ledamöter var 2016**:

*Lisbeth Godin Jonasson ordf., Lisa Eliasson, vice ordf., Ann Larsson sekr, Lasse Blomgren kassör,*

*Birgitta Jönsson, klubbmästare; / Linda Brandt, bitr.klubbmästare, Glenn Makenzius, ledamot*

*Suppleanter: Kent Brobacke, Johan Svensson och Kjell Strömberg.*

*Hedersledamot i styrelsen är landshövding Jöran Hägglund och ständiga hedersmedlemmar är Ulla Tham, Tage Levin och Fia Gulliksson.*

Styrelsen har under året haft 8 protokollförda möten. Antalet medlemmar var vid årsskiftet 2016/2017: 94 enskilda varav 3 hedersledamöter samt 10 företag / krogar

Styrelsen har under året arbetat enligt den nya vision Matakademiens styrelse beslutade 2015 och som är anpassad till länets framgångar inom lokal mat och kokkonst. Den nya visionen bifogas verksamhetsberättelsen.

# Medlems- och marknadsaktiviteter under 2016

**MEDLEMSAKTIVITETER 2016**

**24/2 Årsmöte**  
Årsmötet hölls på Arctura med 42 medlemmar närvarande. Efter förhandlingar serverades en trerätters middag.

**5/4 Eldrimner**  
Street food, snabbmat på närproducerade varor, känd från Arvids och Ulrikas Food Truck, var grunden till denna matlagning för oss 17 medlemmar som var närvarande. Resultatet fick vi sedan smaka på under en fyrarätters middag.

**21/5 Bakgården**  
Smaka på Revsund, kallade vi denna utflykt till Bakgården. 21 medlemmar närvarade och först blev det ölprovning, med smakbitar av bröd och chark. Efter att fått Bakgårdens historia och trevlig musikunderhållning, serverades vi en härlig buffé.

**20/6 Wången**   
Utomhusmatlagning tillsammans med kockarna på Wången, fick de 17 medlemmarna från Matakademien uppleva. Trots regn skapades massor av god mat med härliga smaker.

**20/8 Svampplockning**   
Inställd pga för få anmälda.

**14/**9 **Fullbokad Ost och dryckesprovning hos Sir Winston Upstairs**

Ost & Vinprovning ingick som en del i den internationella matveckan i Östersund, där ett flertal medlemmar fick möjlighet att närvara och smaka på flera lokala och svenska hårdostar tillsammans med passande dryck, presenterade av sommelier Ann Svensson.

Matakademiens ordförande Lisbeth Godin Jonasson stod tillsammans med LRF för värdskapet och Lisbeth berättade om vår förening.

Provningen var en av ett hundratals kultur- och matrelaterade aktiviteter som erbjöds under veckan då UNESCOs nätverk Creative Cities Network genomförde sitt årsmöte i Östersund och delegater från drygt hundra städer i hela världen besökte länet.

**18/10 Eldrimner**   
Vegetarisk matlagning blev ytterligare en succé ute på Eldrimner med Arvid, där 21 medlemmar fick möjligheten att lära sig mer om vegetariska rätter och tillaga dessa.

**8/11 + 15/11 Mingelmat**   
Hos Almuths Baksterhus fick 12 medlemmar möjlighet att tillaga ett flertal olika små mingelrätter. För att alla skulle få plats, delades gruppen upp på två dagar och varje grupp avslutades med mingelmatsfest.

**6/12 Kundkväll hos ICA Kvantum,**   
Ett tjugotal medlemmar deltog. Tillsammans med butikschefen Johan Svensson butiksspanade vi om lokal, svensk och utländsk mat i hyllor och frysar. Det blev många intressanta diskussioner och vi var alla eniga om att utbudet av både svensk och lokal mat var stort och glädjande är Johans ambition är att det ska bli ännu större. Vi fick också ta del av Mörsjö Deli, Åsbergets getgård och Örtagård Östs resa att utveckla innovativa och samtidigt jordnära produkter. Svensk Cater via Anna-Karin och Johan bjöd på en härlig avsmakningsbuffé med idel ädla produkter från vårt fantastiska matlän Jämtland.

**13/12 Frösö sportstuga**  
Luciafirandet, Matakademiens traditionella julfest, med 42 medlemmar närvarande, blev en stor succé. Luciatåg, manskör under ledning av Henrik Swartling, trevlig samvaro inledde firandet, därefter serverades en fantastisk julbuffé, som Almuth Mengler-Roos, medlem i Matakademien, skapat och vi andra njöt av i fulla drag.

**ÅRETS FJÄLLKOCK 2016**

Kocktävlingen genomfördes i februari vid Restaurangskolan i Åre under ***Åre Gastronomy Week***. Tävlingen riktar sig till alla som tycker om att laga god mat. Receptets ingredienser ska vara hämtade från regionen med typiska råvaror/mathantverk från fjäll, skog och sjö.

Tävlingen hade ett spännande startfält där årets vinnare Katja Nyqvist, Jazzköket, som vunnit Jämtlandsmenyn 2012 var direktkvalificerad från semifinalen förra året. Håkan Carlsson semifinalist i Årets Kock 2015, Yann Gohier, en fransman som bor i Norrland tidigare verksam på Sir Winston samt i Oslo och idag ägare av gamla Loftet nu NAPA Lounge & Restaurang samt slutligen Jim Lindberg, en matkunnig finalist från Jämtland med ett spännande fiskrecept.

Tack och lov för att fjolårets storm bedarrat och juryn och tävlande kockar slapp kämpa uppför Årefjället till Fjällgården, för att fira Katja Nyqvist som Årets Fjällkock 2016. Katja mottog vinnartallrik & diplom av juryordförande och tävlingsledaren då Landshövdingen hastigt insjuknat. Den vinnande rättens beskrivning i korthet: Hö & enbärseldad rensadel med honungspicklade rönnbär, rökt märgbens ”pärstamp” med syrad vitlöksgrädde toppad med nyhackade gröna enbär.

Årets jury bestod av Landshövding Jöran Hägglund, Hedersledamot i Matakademien, Ulrika Brydling semifinalist i Årets Kock 2008 & Vice orf. Svenska kockars förening, Ann Svensson sommelier Smakrådet, Teres Vågelind vice orf. Matakademien, Helena Appelqvist Finalist i Sveriges Mästerkock 2013, Håkan Flodin tävlingsledare ur Matakademien och Glenn Makenzius juryordförande.

**JÄMTLANDSMENYN**

Ingen Jämtlandsmeny eller Fjällsnaps tävlades fram 2016.

**MATAKADEMIEN REKOMMENDERAR**

Under 2016 har Matakademien fortsatt sin verksamhet i samma spår som tidigare och marknadsfört länets bästa krogar med menyer rika på lokalt producerade råvaror. Kvalitet på råvaror och tillagning har som tidigare stått helt i fokus. Under året har dock 6 av de 21 kvalitetsmärkta krogarna lagts ner eller övergått till ny matprofil.

För att engagera Matakademiens medlemmar mer aktivt i bedömningen av länets krogar har styrelsen under året genomfört en Jurykurs i ”Smaker och bedömning av maträtter” och därefter en ”Handledningskväll” om hur en provätning av restauranger kan genomföras och protokollföras på ett professionellt sätt.

Ett 15-tal medlemmar deltog vid de två utbildningskvällarna, varav jurykursen hölls på Länsresidenset.

16 krogar i länet har provätits under första halvåret 2016. Av dessa var 8 helt nya och 3 av dem kunde vi glädja oss att godkänna som ”Rekommendera-krogar”. Idag har ” Matakademien Rekommenderar” 18 krogar på sin lista från alla delar av länet,

Läs gärna mer om Matakademien Rekommenderar på <http://www.matakademien.se/foretag/>.

**Planerade aktiviteter Matakademien 2017**

**MEDLEMSAKTIVITETER**

Under 2017 kommer vi liksom tidigare att arbeta med ett vår -och ett höstprogram. Matlagningskvällar med producenter, företagsbesök och självklart det traditionella Luciafirandet. Ett trevligt årsmöte kommer att finnas med som vanligt då dessa aktiviteter är mycket uppskattade och lockar många att delta.

**MARKNADSAKTIVITETER**

Ambitionen är att fortsatt genomföra aktiviteter som riktar sig mot marknaden såväl inom länet som utanför (bl.a. turister). Matakademien har även ambitioner att öka kunskapen om och spridningen av länets höga kvalitet på råvaror och förädling av dessa samt om våra gastronomiskt högklassiga restauranger.

**”MATAKADEMIEN REKOMMENDERAR”**

Vi fortsätter att kontinuerligt bedöma och marknadsföra de krogar i länet som arbetar med hög kvalitet på sin mat och som har ett stort inslag av lokala råvaror i sina rätter. Dessa krogar synliggörs via Matakademiens hemsida samt via Facebook. Fortsättningsvis proväter vi länets bästa krogar på lokal mat genom att engagera Matakademiens medlemmar samt att utveckla den försöksverksamhet vi inlett 2015-2016 med att utbilda medlemmarna i jurybedömningar av maträtter.

**”ÅRET FJÄLLKOCK 2017”**

Huvud inriktning för kocktävlingen 2017: Genomförande vid Restaurangskolan i Åre under MAT-SM alt Åre Höstmarknad. Tävlingen riktar sig till alla som tycker om att laga god mat. Receptets ingredienser ska vara hämtade från regionen med typiska råvaror/mathantverk från fjäll, skog och sjö. Det får också finnas ingredienser som utvecklar vår matkultur med nya impulser och idéer.

Huvudaktiviteter: 1.Kockmönstring, 2. Final, 3. Web TV- reportage med Kockarna under tävlingen samt 4.Tidningsreportage Jämtlands Tidning 5. Supé med prisutdelning. Fyra kompletta tallrikar skall av den tävlande presenteras för Juryn. Prisceremoni med supé sker på Copperhill alt Holiday Club där Landshövdingen delar ut pris till Årets Fjällkock. Tävlingen Årets Fjällkock är öppen för alla och arrangeras i samarbete med Restaurangskolan i Åre, Svensk Cater, Jämtlands Tidning, Fjällsätra Hotell Åre, Europcar, LRF och Restaurangtidningen RS.

**”JÄMTLANDSMENYN 2017”**

Styrelsen önskar intresserade medlemmar som vill hjälpa till med genomförandet. Bra planer finns och nu fattas medhjälpare så att vi kan utse 2017 års Jämtlandsmeny.

Glenn Makenzius är mentor för uppstarten av recepttävlingen som har till syfte att visa på den kreativitet länet som matregion vill uppnå.

**”ÅRETS REPUBLIKRÄTT 2017”**

Om Matakademien blir tillfrågad på nytt av StorsjöYran om att ansvara för tävlingen ” Årets Republikrätt 2017” kommer vi att pröva frågan i positiv anda.

**HEMSIDAN**

Matakademien arbetar kontinuerligt med att förbättra sin hemsida [www.matakademien.se](http://www.matakademien.se) samt att fylla den med aktuell information om både vad som är ”på gång”, vilka aktiviteter som planeras och vad Matakademien utfört. Vårt mål är att bli synligare både för medlemmar och för andra intresserade under 2017.

Som komplettering har vi även lanserat en Facebooksida som skall utvecklas mer målmedvetet under 2017.

**Östersund 2017-01-30 // Matakademiens styrelse**





