

MATAKADEMIENS VERKSAMHETSBERÄTTELSE 2017

Styrelsens ledamöter var 2017:

Glenn Makenzius ord., Lisa Eliasson, vice ordf, Ann Larsson sekr, Lasse Blomgren kassör, Yngve Sundien ledamot, Kent Brobacke klubbmästare, Linda Brandt, bitr.klubbmästare, Suppleanter: Bengt-Jonny Johansson och Christer Bengtsson.

Hedersordförande i styrelsen är landshövding Jöran Hägglund och ständiga hedersledamöter är Ulla Tham, Tage Levin, Maggi Mikaelsson, Lisbeth Godin-Jonasson och Fia Gulliksson.

Styrelsen har under året haft 10 protokollförda möten. Antalet medlemmar var vid årsskiftet 2017-2018: 128 medlemmar, 5st hedersledamöter/ samt 13 företag/krogar. Vi hälsar också våra nya medlemmar hjärtligt välkomna från 2017 som gjort att vi ökat ett 15 tal medlemmar.

Styrelsen har under året arbetat fram utmärkelser för personer som verkar för Matakademiens vision "Jämtland Härjedalen vara Europas mest kreativa Matregion där spännande maträtter skapas av regionens mathantverkare utifrån lokalt producerade råvaror" inom lokal mat och kokkonst. Årets Matbudskapare och Årets Mathantverkare.

Medlems- och marknadsaktiviteter under 2017

MEDLEMSAKTIVITETER

22/2 Årsmöte

Årsmötet hölls på Sir Winston. Efter förhandlingar serverades Älgeköttbullar med mos och rårörda lingon med jämtländska delikatesser innan huvudrätten.

12/5 Matlagningskväll. Ägg i härliga Påsktider lagades i skolköket på Frösö Strand under ledning av Eva Rappe.

27/7 Mingel i trädgården på Residenset med Årets Matbudskapare. Denna soliga dag med olika mathantverkare på plats fick Laila Westling från Härjedalen fick högtidligen emottaga 2017 års utmärkelse av Landshövding Jöran Hägglund.

9/8 Bodsjö Prästgård inbjöd medlemmar till öppet hus. Några medlemmar fick där uppleva hur gården drivs som självförsörjande med djur och spannmål. På schemat var också torkning, syrning och konservering av mat.

12/9 Svampplockning. Det blev många medlemmar som trängdes i svampskogen denna dag, en efterlängtat aktivitet med spaning på goda svampar.

27-28/10 Matlagningskurs på tema Korea. Jens Linder hade en högklassig matlagning där Korea möter Sverige med spännande smaker på Wängens Wårdshus.

2/11 Matlagningskurs på tema Ren. Lokal råvara och delikatess som lagades med hjälp av Jille ren och deras favoritrecept som Josefine Sandgren och Markus Rensberg tagit fram.

13/12 Traditionell Lucia. Fullsatt! Medlemmarna Luciabuffé på Residenset hade Guide Michelin klass med 21st smårätter med särskilt utvalda råvaror med Jämtlands kvalitet. Kreatör var Lena Flaten som tidigare är både vinnare av Matakademiens pris för Årets Fjällkock 2015 och Jämtlandsmenyn 2012.

Marknadsaktiviteter

5/4 Ecocaféet. Maten i framtiden ett föredrag tillsammans med LRF, om kloka val när vi handlar vårt "dagliga bröd"

15/6 Säsongsmarknad på Kvantum. Fullsatt! Med regionens närproducerade råvaror och lokala mathantverksprodukter från jord till bord. En Lysande och en bejublade smakparad erbjöds våra V.I.P.-besökare med 4 små maträtter.

Där fokus var på vårt lokala Jämtländska skafferier med närproducerade råvaror. Två världspremiärer av lokalt mathantverk presenterades denna dag. Rastens Jämtländska Filmjolk och Björksavs balsamico från Örtagård i Östjämtland.

Johan chef på Kvantum gör verkligen skillnad för våra lokala Mathantverkare i länet att kunna växa med stöd av en förstående handlare. Johan tog in flera mathantverkare i sitt sortiment som presenterade sina produkter denna dag.

17/6 eEATive pARTy. Sommarens stora internationella Matprojekt på Frösö Park.

Vår hedersledamot Fia Gulliksson arrangerade en mycket uppskattad Mat- och kulturfestival med många besökare. Matakademien tillsammans med LRF förestod en smakfull ostprovning.

26/9 Handlarens Höstmarknad på Kvantum. Fullsatt! V.I.P.-guidning för våra medlemmar av nya och gamla mathantverkare. Många smakfulla mathantverksstånd med goda smaker erbjöds besökarna denna kväll. Åter igen en världspremiär på Kvantum och denna gång en ekologisk välling på fjällkomjolk från Växtkraft i Persåsen.

Landshövding Jöran Hägglund talade om matens betydelse för vår region och V.I.P.-besökarna fick smaka på 3 st små maträtter med utvalda råvaror från vårt lokala Jämtländska skafferier. Tillsammans med grossister och branschföreningar skapas försäljningsställen hos fler handlare, vilket gör skillnad att kunna utveckla Jämtland-Härjedalen till Europas mest kreativa matregion.

25/10 ÅRETS FJÄLLKOCK 2017 i Åre (se www.fjallkock.se)

Årets tävlande var en kvartett spännande och kompetenta finalister. Under supén på Copper hill lodge hotel i Åre i samband med SM i Mathantverk, tilldelades Jimmy Löwenmark årets vinnartallrik av Landshövding Jöran Hägglund.

Hans anrättning var en modern twist med friterad fjällkams, kantareller, jämtländsk ko stekt i gjutjärnsanna, serverad med stekska, lingon, rotselleri & messmörspuré, betor toppat med osten Himmelsraften & krasse. Jimmy är bördig från Östersund och nu verksam på restaurang Scandic Anglais i Stockholm. <http://www.besoksliv.se/nyheter/ratt-pa-fjallko-och-betor-fick-juryn-pa-fall/>

JÄMTLANDSMENYN

Ingen Jämtlandsmeny eller Fjällsnaps tävlades fram 2017. Aktivitetsledare sökes för att arrangera Jämtlandsmenyn 2018. Anmäl er Ni medlemmar som vill jobba med detta. Handledare och mentor finns som stöd.

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.

För att engagera Matakademiens medlemmar mer aktivt i bedömningen av länets krogar har styrelsen planerat för en kurs i ”Smaker och bedömning av maträtter” om hur en provtning av restauranger kan genomföras och protokollföras på ett professionellt sätt.

Läs gärna mer om Matakademien Rekommenderar Toppenkrogar på <http://matakademien.se/bas.html>