

# Matgründere og -produsenter!

Velkommen til to spennende inspirasjonskvelder hos Fru Blom

## Torsdag 31. mars kl. 19.00 - 21.00

Denne kvelden er viet eksisterende lokalmatprodusenter. Her deles erfaringer med oppturer og nedturer, flaskehalsar og muligheter de har grepet. Det blir altså rikt med erfaringer å la seg inspirere og lære av:



### Lundeby Rabarbra

På toppen av Østfoldraet i Råde, ligger Lundeby Gård. Her bor Ida Marie og Gunnar, teamet bak Lundeby Rabarbra. På Lundeby Gård foregår høstingen av rabarbraen for hånd, og deretter blir den presset og tappet på flaske. Ida Marie kommer til oss og deler erfaringer innenfor merkevarebygging og produktutvikling.



### Den Sorte Havre

På Tvetter gård i Våler har gründerne Ingunn og Johan Anstensrud tatt frem svarthavren – og det med stort hell. De står bak den prisvinnende og solide merkevaren Den Sorte havre, og har nå med seg 18 andre bønder i våre nærområder på denne reisen. Til oss vil Ingunn dele historien om Den Sorte Havre, med vekt på ombygging gjennom – nettopp historiefortelling.

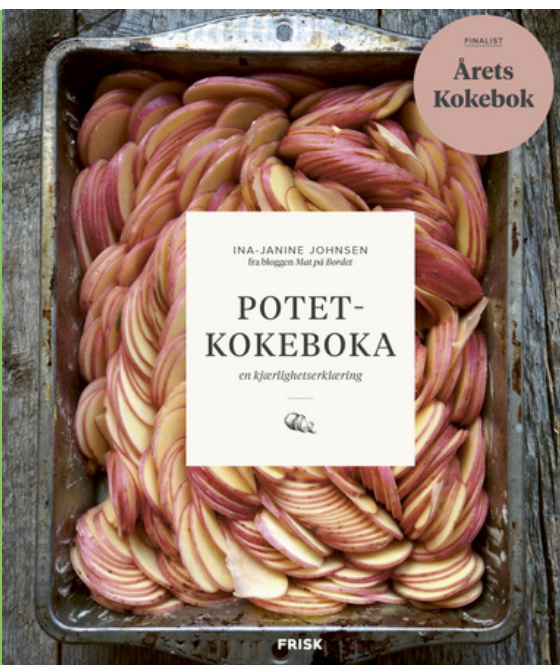
## Torsdag 7. april kl. 19.00 - 21.00

Velkommen - enten du vil sette poteter i din egen kjøkkenhage, eller er nysgjerrig på delikatessepotet som produksjon. Og bli kjent med lokalmatnettverket Guldkorn!



### Guldkorn

Guldkorn er Østfold sitt helt, eget lokalmatnettverk. Styreleder Reidar Kaabel kommer og forteller om organisasjonen, og om aktivitet innen lokalmat som pågår i Østfold.



### Poteten - tips til dyrkning og bruk

Ina-Janine Johnsen er en av landets største matbloggere og har drevet bloggen Mat på bordet (matpaabordet.no) siden 2009. Hun har vært spaltist hos A-magasinet, vært fast bidragsyter til Matmagasinet Nord og har skrevet 5 bestselgende kokebøker. Den siste kokeboken POTETKOKEBOKA ble utgitt høsten 2021 og markerte seg som finalist i Årets Kokebok.

Potensialet for dyrkning av poteter er stort! Norsk Institutt for bioforskning (NIBIO) har en satsning der målet er å dyrke norske delikatessepoteter basert på dokumenterte, friske, historiske poteter. Rakkestad Ungdomsskole er trukket ut som en av prosjektets samarbeidspartnere og skal i disse dager sette godkjente, historiske, delikatessepoteter. Hvilke muligheter ligger i dyrkning av delikatessepoteter – også for større produsenter? Hvilke muligheter ligger her for lokal foredling og lokal verdiskapning? Rakkestad og Degernes Bondelag forteller om potet-prosjektet.