

## TROLLHEIMSPORTEN 8. APRIL 2014



# Fokus på norsk mat

**Tre serveringssteder i Rindal ble i dag utnevnt som Bondevenn av Rindal Bondelag. Bondelaget ønsker å gjøre litt stas på dem som er bevisst på å bruke norske råvarer i matlaginga.**

Leder i Rindal Bondelag, Inge Brønstad, og Ivar Mylkegard var i dag på en runde rundt i bygda og delte ut diplom og bondevennforkle til tre serveringssteder. Bondelaget ønsker å framsnakke serveringssteder som er bevisst på å bruke norske råvarer i matlaginga.

Dette er et ledd i Bondelagets kampanje "Norge trenger bonden". Norges Bondelag vet at det fins mange som er glade i norske råvarer, norsk landbruk og kulturlandskap. Som et ledd i kampanjen leter nå Bondelaget etter disse.

Alle liker å bli satt pris på for det de gjør, og det er viktig for norske matprodusenter å være i positiv dialog med samfunnet rundt dem. Å få positiv oppmerksomhet fra Bondelaget blir som regel veldig godt mottatt! Derfor deler lokallag og fylkeslag i disse dager ut diplomer, forkler, heder og ære.



Kjøkkenet på Rindal helsetun fikk forkle og diplom: Fra venstre: Ivar Myklegard og Inge Brønstad fra Rindal Bondelag, Mari Negård Aunebakk, Ida Therese Steinsvoll og Inger Johanne Oppedal. Bak: Tor Olav Tiller



Randi og Morten Gåsvand ved Saga Trollheimen Hotell bruker gjerne lokale og kortreiste råvarer. De serverer gjerne reinsdyrsteik til sine gjester. Kjøttet henter de hos Kants reinslakteri i Resdalen.

Bolme Pensjonat var travelt opptatt med et arrangement i dag og vil få besøk seinere