

PROSJEKT NORGES MATFAT

TORSDAG 6. SEPTEMBER, KL 1600, STORYVILLE, Plassen, MOLDE



Gjennom eitt år valde familien Havåg, med mor Lene i spissen, å gjere eit privat eksperiment. Dei ville ete berre norskprodusert, og mest mogleg lokal mat. Vi produserer godt under 40 prosent av det vi et i Norge, og gjennom prosjektet sitt ville dei synleggjere at dei ønska ei endring. Kva ville det seie å gjere berekraftige matval med utgangspunkt i Sunnmøre? Kven produserer mat her, og kor langt må vi reise for å få tak i det vi treng?

Lene og Øyvind har tre små ungar. Heile familien skulle ete seg mette på norsk og helst lokal mat kvar dag, heile året. Lene er kokk og meir enn middels oppteken av at maten er god og rett samansett.

Kravet om norske råvarer gjorde at dei måtte finne svar på mange spørsmål. Kva kunne dei ete i staden for ris, pasta, frø og nøtter? Ville dei få tak i norske grønsaker og frukt heile året?

Lene og Øyvind si historie handlar om korleis råvarene kjem til kjøkenbenken. Blir det nok variasjon med lokale råvarer? Kva med matglede? Reisa for å utforske eit berekraftig kosthald blei og ei smaksreise, og ei reise i natur, kultur og tradisjon.

Under arrangementet blir det smaksprøver på lokal og økologisk mat.

Billettpriser: Voksen: 130,-, Barn/unge under 20 år/ studenter kr 85,-, Honnør: 85,-, Rullestol 85,-, Ledsager 0,-. Du kan kjøpe billett via www.bjornsonfestivalen.no eller på Plassen i Molde.

Desse står bak Økouka i Møre og Romsdal: Norsk senter for økologisk landbruk (NORSØK), Tingvoll Økopark, Økologisk Møre og Romsdal, Møre og Romsdal bonde- og småbrukarlag, Møre og Romsdal bondelag og Fylkesmannen i Møre og Romsdal.

Programmet for heile Økouka i Møre og Romsdal 2018 finn du på norsok.no

Kontakt: Liv Solemdal, liv.solemdal@norsok.no