Söka gammalt
SKAPA NYTT

INTERREG
www.interreg-sverige-norge.com

Till Interreg Norge Sverige, Länsstyrelsen i Jämtland,
Nationell Kontrollant, 831 86 Östersund

2011-10-31 N 30441-33-08
SÖKA GAMMALT - SKAPA NYTT 08-10 –Hantverksmat för gammal och ung,
Delområde: Nordens Gröna Bälte

LÄNSSTYRELSEN I
JÄMTLANDS LÄN
INK 2011 -10- 31

Slutrapport

Söka gammalt – Skapa nytt

1 mars 2008 - 31 augusti 2011

PROJEKTFAKTA

Projektnamn	Söka gammalt Skapa Nytt – Hantverksmat för gammal och ung
Diarienummer	N30441-33-08
Delområde Interreg	Nordens Gröna Bälte
Prioriterat område	A Ekonomisk Tillväxt För utveckling av företag, branscher och entreprenörskap
Svensk sökande	Länsstyrelsen i Jämtlands län, org nr 16-2021 0024 52
Norsk sökande	Maere Landbruksskole, org nr 938967091 Samarbeidsorganisasjon i Sør-Trøndelag: Oi! Trøndersk mat og drikke.

Underskrifter

Datum och Ort

Sparbu 28. okt. 2011

Norsk prosjektansvarig

/Prosjektledare

Organisation

Maere Landbruksskole

Datum och Ort

Ås 28 okt 2011

Svensk projektansvarig

/ Projektledare

Anna Berglund

Organisation

Eldrinner
Länsstyrelsen i Jämtlands län

2011-10-28

INNHOLD

Projektfakta 2

Underskrifter 2

Innledning 5

1. **Sammanfattning** 6

Projektets bakgrund 8

2.1 Bakgrund 8

2.2 Huvudmän 9

2.3 Finansiering 9

2.4 Tidsplan 9

2.4.1 Tid och aktivitetsplan för projektet: 9

3. Projektbeskrivning, målgrupp, resultat, och resultatindikatorer samt effekter 10

3.1 Projektaktiviteter 11

3.1.1 Dokumentation av mathantverkstes kultur- HA 1 11

3.1.2 Ungdom og tradisjonelt mathantverk - HA 2 12

3.1.3 Hantverksmässig matförädling. Kurser och Föreläsningar - HA3 18 aktiviteter 14

3.1.4 Hantverksmässig matförädling. Studieresor - HA3 16

3.1.5 Hantverksmat på restauranger - HA4 18

3.1.6. Föreningar i samarbete - HA5 19

3.1.7 Aktiviteter för invandrare 20

3.1.8 Kostnader i projektet 22

3.1.8.1 Projektkostnader svensk sida 23

3.1.8.2. Prosjektkostnader på norsk side 23

3.2 Målgrupp 24

3.3 Resultat och resultatindikatorer samt effekter 24

3.3.1 Måluppfyllelse 25

3.3.2 Vad har vi uppnått? 25

3.3.3 Utvärdering 26

3.3.4 Ringvirkninger – oväntade effekter 27

3.3.5 Avvikelser 28

3.4 Övrigt 28

3.4.1 Planeringsmöten med målgrupp 28

3.4.2 Projekt ledarmöten och styrgrupp 30

4. Indikatorer 32

5. Projektets påverkan på de genomgående (horisontella) kriterierna 34

5.1 Gränsregionalt mervärde 34

5.2 Bättre miljö 34

5.3 Jämställdhet mellan kvinnor och män 34

5.4 Etnisk mångfald och integration 35

6. Informationsinsatser och skyltning av projektet 36

6.1 Mat-event 36

6.2 Information: Föredrag, information om projektet och synlighet i media 37

INNLEDNING

Målet med interreg.prosjektet "Söka Gammalt Skapa Nytt, handverksmat for gammel og ung" er å utveckla och stärka det mathantverk utifrån traditionerna i Jämtlands län samt Nord- och Sörtröndelag. Projektperioden er 1 mars 2008 – 30 augusti 2011.

Partnere i prosjektet er Eldrimner, Nationellt Resurscentrum för Mathantverk, Mære Landbruksskole og Oi! Trøndersk mat og drikke AS. De har hatt hver sin prosjektleder, med totalt 1,7 årsverk i sysselsetting. Prosjektet er er en del av Interreg Sverige – Norge, delområde Nordens Gröna Bälte. "Söka Gammalt – Skapa Nytt" vil i denne rapporten benevnes under forkortningen SGSN.

Prosjektet er en utvidelse og oppfølging av tidligere interreg. prosjekt under samme hovednavn, men med andre hovedinnretninger. Første fase i dette prosjektet gikk i perioden 1. sept 2003 til 31. mars 2006 da prosjektnavnet "Søke gammelt – skape nytt" oppstod. Fokusområdet da var tradisjonell foredling av ost og gamle foredlingstradisjoner på kjøtt. Neste prosjektperiode gikk fra 1. aug 2006 til 31. des 2007, med undertittel "Om regional traditionmat i utveckling". Da flyttet prosjektet fokus over på andre tradisjonsmatområder; drikke, bær og brød. Denne siste perioden har prosjektet hatt undertittel " handverksmat for ung og gammel" for å angi sin ambisjon mot å jobbe mot nye målgrupper; med dokumentasjon av samiske mattradisjoner og samisk målgruppe, mot ungdom og innvandrere og de målgrupper som skal benytte tradisjonsprodukter for å gi merverdi inn i sine næringsvirksomheter.

Gjennom prosjektet har vi som prosjektledere og prosjektets styringsgruppe jobbet fram aktiviteter for ulike målgrupper, for å løfte fram kompetansen, stoltheten og mulighetsområder med basis lokale foredlingsstradisjoner. Styrken har vært at vi er tre fylker og to land som geografisk og kulturelt er nært knyttet til hverandre, og vi er tre samarbeidspartnere som utfyller hverandre i vår kompetanse, nettverk og handlingsmåte.

Gjennom den kontinuerlige evalueringen som ble gjennomført av deltagerne på alle aktiviteter, har prosjektet fått svar på at de har opplevd stor nyttverdi , som også prosjektets hovedevaluering har bekreftet. Vårt håp er at den kunnskapen som prosjektet har gitt de mer enn 600 deltagerne i denne siste prosjektperioden, har bidratt til å holde våre mattradisjoner mer levedyktig og har gi grunnlag for å forsterke eller utvikle nye forretningsideer.

28. oktober 2011

Eldrimner	Mære landbruksskole	Oi! Trøndersk mat og drikke
Anna Berglund	Kari Kolle	Kjersti Monsen

1. SAMMANFATTNING

Idén att utveckla mathantverk i områdena Jämtland – Härjedalen och i Nord – Sör Tröndelag har sin grund i att det funnits intressanta och i många fall gemensamma traditioner i området. Från och med mitten av 1900-talet har de här regionerna precis som övriga delar av Norge och Sverige undergått stora förändringar beträffande människors levnadssätt. Det gäller inte minst vad vi äter och hur vi producerar maten.

I vår region lever en del traditioner kvar, medan andra är på väg att försvinna. När projektetperiode 1 av Söka gammalt Skapa Nytt (SGSN) inleddes under år 2002 (del 1 2003-2006) gick länsstyrelsen i Jämtlands län och Eldrimner i spetsen för att utveckla mathantverket. I Tröndelag blev Maere Landbruksskole den drivande kraften. . I tilegg gikk Matteknologisk Utdanning, Høgskolen i Sør Trøndelag aktivt inn i arbeidet. i siste periode har Oi! Trøndersk Mat og Drikke as overtatt tatt rollen. Innevarande Innevarande period er tredje prosjektperiode (2008-2011).

Prosjektet ble styrt av en styringsgruppe bestående av fire produsenter fra målgruppen, to fra prosjekteierne, en representant fra Länsstyrelsen i Jämtland, en fra Fylkesmannen i Nord-Trøndelag og en fra Fylkesmannen i Sør-Trøndelag. Styringsgruppen har hatt fem møter i perioden og har bidratt med viktige innspill i arbeidet.

Strukturelt har prosjektet delt sin virksomhet opp i fem hovedaktiviteter: HA1 - Dokumentation och rapporter. HA2 - Ungdomar och traditionellt mathantverk. HA3 - Hantverksmässig matförädling. HA4 - Hantverksmat på restauranger. HA5 - Föreningar i samarbete og innvandrere. Til disse områdene har man også arbeidet med resultatspredning og informasjon. Projektet har uppnått olika goda resultat inom de olika aktivitetsområdena men har som helhet varit ett framgångsrikt projekt. Prosjektledelsen og styringsgruppa har imidlertid prioritert og egnet seg grundig til de tre første hovedaktivitetene.

På dokumentasjonsområdet har man jobbet med fire rapporter:

- Rapporten Jordkällare – Historik och användning i Jämtland och Tröndelag.
- Sydsamiskt mathantverk
- Brödtraditioner förr och nu i Jämtland och Härjedalen
- Tradisjonell foredling av innlandsfisk, der det foreligger en foreløbig rapport.

Denne prosjektperioden har prosjektet også involvert ungdom som er i en utdanning i videregående skole/matfag og kokke – og servitør/restaurangskola/naturbruksutbildning. Målet var å vise ungdom på gymnasnivå hva mathandverk er, for inspirere dem til å jobbe videre med dette området, enten for å starte slike foretak selv eller velge lokalproduserte produkter/ råvarer i som del av sitt kommende yrke. Fem videregående skoler i Trøndelag og tre gymnasium i Jämtland har deltatt på prosjektets aktiviteter . To av klassene var hestefagelever som også har en innretning mot opplevelsesturisme og målet var å gi disse inspirasjon til også å tenke matopplevelse i en kombinasjon. I alt har det vært 12 aktiviteter der det har deltatt ca 16 – 22 elever på hver aktivitet.

Prosjektet har gjennom 33 aktiviteter tilbudt kompetanse innen flere ulike tradisjonelle foredlingsområder til mathandverkere (HA3). Metoden har vært å ta fram dokumentasjonen, hente fram kunnskapsbærerne, koblet med dagens fagkompetanse og utviklet gode læringsarenaer. Det

har også vært et viktig mål å jobbe med mobilisering, gjennom grunnleggende matfaglige kurs og inspirasjonsreiser i prosjektets geografiske område. I noen tilfeller har det også vært gjennomført studiereiser i Norden.

Prosjektet har også hatt et mål om å involvere restauranter i prosjektet, både for å gi kompetanse, men også for å øke interessen blant denne målgruppen for å bruke disse tradisjonsproduktene i sine virksomheter. De faglærte kokkene er en travel målgruppe og det var vanskelig å finne metoder som passet inn i deres hverdag. Den målgruppen prosjektet fremst har jobbet med var gårds-/bygdebaserte severingssteder der fagkokker med spesialkunnskap var kursledere, der målet var å koble tradisjonsprodukter inn i en ny tid. Tilsammen 8 aktiviteter ble gjennomført til denne målgruppen.

Prosjektet hadde også et mål om å skape koblinger til ulike frivillige organisasjoner som jobber innenfor matområdet. Prosjektet gjennomførte samarbeidsaktiviteter med Kokkenes mesterlaug Nord Trøndelag, Bondens marked Trøndelag, Slowfood Jämtland og Myssjö-Oviken hembygdsförening og Thomasbrødrene/Egge museum.

Til sist ble prosjektet utfordret av Interreg's handleggere om å jobbe med integrasjon av våre nye landsmenn. I kartleggingsfasen ble det gjennomført flere møter med ulike miljøer som jobber med denne målgruppen. Hovedsamarbeidspartnere ble Krokoms Internationella Vänförening og Kvalifiseringssentret for innvandrere Trondheim. Prosjektet har gett invandrare kunnskap om lokala mattarditioner, kontakt med våra mathantverkare samt bidragit med intergration i det norska och svenska samhället. 10 aktiviteter ble gjennomført

Prosjektet har oppnådd planlagte måleindikatorer forhold til antall deltagende ungdommer, kvinner, men og foretak. Totalt har 606 personer deltatt på prosjektets aktiviteter, og alle aktivitetene har i all hovedsak hatt mellom 10 – 15 deltagere, i noen tilfeller opp mot 20 deltagere (studiereiser og ungdom). Ideel gruppestørrelse på matfaglige kurs er maks 15.

I den eksterne evalueringen som ble gjennomført høsten 2010 på oppdrag fra prosjektet skrives det følgende:

"Det är ingen tvekan om att SGSN, Söka Gammalt Skapa Nytt är ett framgångsrikt projekt och att det också uppfyller kraven som ställs inom Interreg Sverige – Norge. Styrkan ligger i huvudmålsättningen att söka gamla kunskaper, dokumentera dem och sedan med hjälp av aktiviteter som kurser, studieresor och annat erfarenhetsutbyte skapa mathantverk som uppfyller de krav dagens konsumenter har på säkra produkter med smak och kvalitet i huvudsak tillverkade av lokala råvaror."

Det nyskapande och innovativa i projektet är tydligast i just detta: Mathantverkets teori och praktik förenas och fördjupas i en utvecklingsprocess där mat med tradition, som glömts eller existerat i skymundan får status av moderna delikatesser. Bra exempel är källarlagrad getost, basturökt kött, mjöd, maltöl och vissa traditionella sorters bröd."

På svensk side har projektet gått over kostnadsbudsjettet. På norsk sida har man brukt noe mindre enn godkjent kostnadsoverslag.

Referat från aktiviteter genomförda inom projektet finns på www.sgsn.se og www.maeremat.no

PROJEKTETS BAKGRUND

2.1 BAKGRUND

Det finns en tradition av mathantverk i området Jämtland – Härjedalen och i Nord – Sör Tröndelag som ansetts viktig att ta till vara i dagens arbete med att stödja företagande inom mathantverket såväl i Norge som i Sverige. Projektet Söka Gammalt – Skapa Nytt kom i en första fas igång 2003.

Bakgrunden är att området har likartade råvaror, förutsättningar för odling och djurhållning, med den reservationen att det råder ett bättre odlingsklimat på den norska sidan. Traditionerna kring hur man tagit tillvara dessa förutsättningar har emellertid bara delvis liknat varandra. Vissa traditioner har tagits till vara bättre på den norska sidan medan andra har stärkts och utvecklats på ett tydligare sätt i den svenska delen av området. Risken finns att en del gamla kunskaper försvinner om man inte hittar ett sätt att ta till vara och utveckla dem. Intresset för att utveckla produkter och företag inom mathantverket är dessutom växande i båda regionerna.

Regionalpolitiskt kan utvecklingen av mathantverket ses som ett instrument för att stödja en levande landsbygd. Bland blivande och redan etablerade producenter är detta en väg att skapa meningsfull verksamhet i sin hembygd. Mattraditioner har kommit att vara "rätt i tiden". Många konsumenter söker sina rötter och är mer intresserade av hembygd och traditioner.

Området matkultur och mattraditioner är omfattande och det har visat sig att arbetet med att lyfta fram och dokumentera detta har krävd mycket tid. Projektet har därför valt att arbeta sig igenom produktområde efter produktområde samtidigt som man skapar aktiviteter bland producenterna för att trygga att traditionerna hålls vid liv och utvecklas. Under den senaste projektperioden har man dessutom valt att kontakta nya målgrupper för aktiviteterna.

2.2 HUVUDMÄN

Projektet hart tre huvudmän, två på norsk sida och en på svensk sida:

Huvudman	Region	Land
Maere Landbruksskole	Nord-Trøndelag	Norge
Eldrimner, Länsstyrelsen i Jämtlands län	Jämtlands län	Sverige

Oi! Trøndersk mat og drikke AS i Sør-Trøndelag har varit en väsentlig samarbetspartner i projektet. Projektet har tre projektledare, en i vart fylke i Norge och en på svensk sida.

2.3 FINANSIERING

Finansiering	Svensk sida	Norsk sida
Totalt	3 546 000 SEK	2 668 242 NOK
EU´s regionala fond/Statlige IR midler	1 625 000 SEK	1 270 000 NOK
Regional finansiering	1 625 000 SEK	1 356 242 NOK
Privat	296 000 SEK	42 000 NOK

2.4 TIDSPLAN

Projektets ursprungliga start och sluttid var 2008-03-01 till 2010-12-31. På svensk sida startade arbetet direkt efter beslut, 2008-06-03. På norsk sida påbörjades viss verksamhet tidigare. I slutet av projektet begärdes en förlängning av projektet som beviljades, så det slutliga slutdatumet blev 2011-08-31.

2.4.1 TID OCH AKTIVITETSPLAN FÖR PROJEKTET:

Aktivitet	Start	Slut
Uppstart. Starta dokumentering. Planeringsfas.	2008-03-31	2008-08-30
Genomförande av kurser, studieresor, träffar-	2008-05-01	2010-09-30
Dokumentering: Skriva, formgivning, tryckning, spridning	2008-09-01	2010-12-31

3. PROJEKTBESKRIVNING, MÅLGRUPP, RESULTAT, OCH RESULTATINDIKATORER SAMT EFFEKTER

Projektet är uppdelat i fem Huvudaktiviteter, (HA). Detta redovisas under punkt 3.1.1 till punkt 3.1.7.

Vi har haft 607 deltagare. 374 kvinnliga varav 83 under 24 år och 233 manliga deltagare varav 40 under 24 år. Projektet har genomfört 65 aktiviteter och haft 39 möten.

Aktiviteter och möten 2008-2011

HA	Punkt		Resultat
HA 1	3.1.1	Dokumentation av mathantverkets kultur	4 rapporter
HA 2	3.1.2	Ungdom og tadisjonellt mathantverk	12 aktiviteter
HA 3	3.1.3	Hantverksmässig matförädling - Kurser och föreläsningar	18 aktiviteter
HA 3	3.1.4	Hantverksmässig matförädling -Studieresor	15 aktiviteter
HA 4	3.1.5	Hantverksmat på restauranger	8 aktiviteter
HA 5	3.1.6	Föreningar i samarbete	*
HA 5	3.1.7	Aktiviteter för invandrare	10 aktiviteter
	6	Informationsaktiviteter	
	3.4.1	Möten med målgrupper	18 möten
	3.4.2	Möten projektledning och styrgrupp	21 möten

* Föreningar har deltagit i projektets aktiviteter i samband med andra aktiviteter och redovisas under andra rubriker.

3.1 PROJEKTAKTIVITETER

3.1.1 DOKUMENTATION AV MATHANTVERKSTES KULTUR- HA 1

Under prosjektperioden har vi jobbet med flere emner og fått dokumentert disse i form av rapporter. Att identifiera behov beträffande att dokumentera mathantverkets kultur och sedan genomföra sådan dokumentation av gamla kunskaper som är viktiga att ta till vara, har hela tiden varit en av grundpelarna i projekt "Söka gammalt – skapa nytt". Under projektperioden har man arbetat med dokumentation inom fyra områden: Jordkällare, Samiska mattraditioner, Insjöfisk och Brödtradioner i Jämtland Härjedalen.

Rapporter:

2010: Jordkjällare – Historisk och andvändning i Jämtland och Trøndelag, Boel Melin, Anna Berglund, Kjersti Monsen

Boel Melin på Jamtli skrev huvudparten av rapporten om jordkällare. Hon har genomfört litteratursökning, besök, dokumentation och intervjuer under perioden. På norsk side har Kjersti Monsen gjort et intervju om en moderne jordkjeller under oppbygging på Hitra. Anna Berglund var redaktör. Rapporten handlar till stor del om hur man underhåller och renoverar en gammal jordkällare för att kunna lagra ost. Vissa råd finns om annan lagring och om att bygga ny jordkällare.

2011: Sydsamisk Mathantverk i tradisjon og nutid. Gustav Jillker.

Arbeidet startet i oppstartsfasen av prosjektet. Gustav Jillker och Stefan Öhrbom genomför litteratursökning, samtal och intervjuer inför rapporten. En referansegruppe ble etabler, møter ble gjennomført. Gustaf Jillker gjorde merparten av arbetet vilket visade sig vara ett pionjärjobb inom temat och regionen. Rapporten ble ferdigstilt i slutten av 2010

2011: Brödtraditioner förr och nu i Jämtland Härjedalen – Anna Faxälv, Karin Andersson , Karin Ekblom

Rapport om Brödtraditioner i Jämtland/Härjedalen påbörjades 2006-2007 och färdigställdes under 2010-2011. Rapporten bytte författare under arbetets gång.

2011: Tradisjonelle foredlingsmetoder av fisk – Foreløpig rapport, Siw Ellinor Aagaard og Kjersti Monsen..

Dokumentasjonen startet med en forstudie vår 2010 og ble besluttet videreført til en dokumentasjonsrapport. En ekstern person til å gjennomføre dokumentasjon basert på litteraturstudier og intervjuer med et utvalg foredlingsbedrifter og tradisjonsbærere i Trøndelag og Jämtland. Rapporten ble imidlertid forsinket slik at den ikke foreligger i endelig utgave ved prosjektets avslutning.

Referat

Varje aktivitet med deltagare har dokumenterats i ett referat. Referaten har sänts ut till målgrupp och / eller presenterats i Nyhetsblad samt på våra hemsidor. Referaten är bifogade i respektive Lägesrapport under hela perioden.

3.1.2 UNGDOM OG TRADISJONELT MATHANTVERK - HA 2

11 aktiviteter med ungdomar

Ungdomene var en ny målgrupp för SGSN prosjektet. Bakgrunden till att man i den här omgången tagit med ungdomarna är ett uttalat behov bland producenterna, som idag har en hög medelålder, att skola in unga i förhoppningen att på så sätt garantera återväxten i branschen. Projektet har haft som en målsättning att visa unga vad mathantverk är och inspirera dem till att så småningom välja att arbeta med mathantverk. Dessutom syftar aktiviteterna till att visa blivande kockar vad lokalt mathantverk är och inspirera dem att välja sådana råvaror i sitt framtida yrke. På den måten søker man også å nå intensjonen om å jobbe mot handverksmat i restauranter, sett på litt lengre sikt, se pkt 3.1.5.

Prosjektledelsen gjorde planleggingen samens med lærerne i gymnasier/vidaregåendeskolor med i första hand inriktning mot restaurangnäringen. Att delta i studiebesök och andra aktiviteter som speciellt lagts upp för dem. Prosjektet ønsket å nå nye skoler hvert år. Dette for å gi flest mulig ungdommer et innblikk i og forståelse for mathåndtverket. Under det sista projektåret, 2010, har man vänt sig till ett naturbruksgymnasium i Sverige och en vidaregående skole i Norge.

Skoler og elever fikk innføring i prosjektet og promotering av håndtverket i form av foredrag for klassene. Det ble tilrettelagt for studieturer med workshop i tilegg til tilbud om bedriftshospitering. Eleverna lär sig både att förstå vikten av lokala råvaror, smak och kvalitet, samtidigt som de också får en inblick i ett yrke som de annars inte skulle veta något om.

Mære och Dille. Teveltunet september 2010

Palmcrantz, Ladejarlen och Steinkjer.
På Ladejarlen VGS, januari 2010

Skolutbyte, praktik/ hospitering

25-26 sept 2008. Utbytesdagar i Steinkjer och Maere för elever från restaurangprogrammen, vidaregåendeskolorna, Steinkjer och Ladejarlen, Trondheim samt Palmcrantzskolan, Östersund. 21 elever (16 unga kv, 5unga män), 2 producenter (1 man, 1 kv).

25-26 oktober 2008. Utbytes/studiedagar med ost och ystning som tema i Ås för skolungdomar från samma program som ovan. 21 elever (14 kv. 7 män) och2 producenter (kv) deltog.

21-22 januari 2009. Ungdomsträff, Ladejarlen. Elever från Steinkjer, Ladejarlen och Palmcrantz träffas för tredje gången. Tema: fiskförädling. 21 unga (13 kv, 8 män) samt 4 vuxna deltog.

Mars- maj 2009. Praktik för ungdomar från Palmkrantz hos mathantverkare. 12 deltagare. 6 företag: Skärvången bymejeri, Åsbergets getgård, Rönngården – bärförädling, Hara Bröd, Jämt Tina (havtorn) samt Ingmos Naturprodukter.

21 – 23 augusti 2009. 8 elever från Palmcrantzskolan, (restaurangprogrammet) i Östersund gör genom SGSNs försorg praktik på Smaklust-mässan i Stockholm.

29. septenber 2009 introduksjon av prosjektet for elever ved Levanger vgs pressentasjon og informasjon om prosjektet samt generell info ang SGSN. Kari Kolle og Kjersti Monsen

13 oktober 2009. Presentation och information till elever Hjalmar Strömerskolan i Strömsund.

19 – 23 oktober 2009. 3 elever från livsmedelsprogrammet Palmcrantzskolan som själva kontaktat SGSN praktiserade vid bagerier i Tröndelag för att göra ett specialarbete om brödtraditioner i Norge resp Sverige.

3 november 2009. Uppföljande träff vid Hjalmar Strömer skolan. Träning i norska ord och begrepp, presentation av norsk matkultur, inkl provsmakning.

10-12 november 2009. Ungdomsträff i Levanger. för elever från Levanger och Bjugn vidaregående skole samt Hjalmar Strömerskolan i Strömsund. Studiebesök och föreläsningar.

19 – 21 januari 2010 Mathantverksläger i Oviken för ungdomar från restaurangprogrammen i Strömsund, Levanger och Bjugn. Lägret inleddes med praktik inom områdena bröd, saft, sylt och marmelad samt ost. Dag 2 hölls kock-workshop med Ulrika Brydling. Dagen avslutades med buffe: "Rak och knap" som eleverna anordnade för 80 gäster. 21 elever deltog, 15 från Norge, 6 från Sverige.

28-30 september 2010. Ungdomsutväxling Maere-Dille på Teveltunet mellan Storlien och Meråker.

3.1.3 Hantverksmässig matförädling. Kurser och Föreläsningar - HA3

18 aktiviteter

Prosjektet har som mål å ta vare på gamle mathåndtverksmetoder ved å utvikle nye selgbare produkter for dagens mennesker. Og kunnskapsoverføring er en viktig grunnplattform for prosjektet. På bakgrunn av dette samt sett i et mobiliseringssammenheng så man et behov for kursing og kunnskapsoverføring på ulike satsningsområder. De områden projektet satsat på är Öl och mjöd, Ost av obehandlad mjölk , Samisk förädling, Bröd och Köttförädling.

Avvikelse: Projektet har jobbat mindre med tema Insjöfisk, Färdiga rätter, och Bär och Grönt. Förklaringen är att inom insjöfisk ville vi göra dokumenationen klar först och den blev klar i slutet av projekttiden. Målgruppen visade sig dessutom vara liten och svår att nå. Inom Färdiga rätter visade det sig att kursen i helkonservering var för svår att genomföra dels pga brist på kursledare och dels pga för stor risk i livsmedelssäkerhet som vi felbedömt i ansökningsfasen. Inom bär och grönt har några enstaka aktiviteter genomförts, men målgruppen har varit för liten på svensk sida. Inom samisk förädling har endast en skräddarsydd aktivitet genomförts, en studieresa. Målgruppen på norska sida har inte varit mogen egna aktiviteter. På svenska sida är behovet uppfyllt genom Eldrimners ordinarier kött-kurser samt projektet Renlycka. Vi lade istället mycket större resurser på rapporten om Sydsamiskt mathantverk än planerat. Vi har haft täta kontakter med samiska aktörer och vår gemensamma inställning är att utvecklingsaktiviteter mot den samiska målgruppen i första hand ska arrangeras av samiska aktörer.

Prosjektperiodens kurser och föreläsningar:

2-5 mars 2008. Hållbara bärprodukter, Maere. Kursledare: Bodil Cornell. 9 deltagare. 6 kv, 3 män. Företag ägda av kv: 4, av män: 1 och gemensamt ägda:2

15 – 17 september 2008. Kurs i ystning med opastöriserad mjölk, Rösta, Ås. Kursledare: franske ystningexperten Michel Lepage. 16 deltagare. 12 kv, 4 män, Ftg ägda av kvinnor: 3, av män: 1 och gemensamt ägda: 9, övrigt, off ägande: 1

16-17 september 2008 Kurs i surdegsbakning hos ägarna av Kaxås vedugnsbageri. 4 deltagare, 3 kv, 1 man, Ftg ägda av kvinnor: 2, män 1, övrigt off:1.

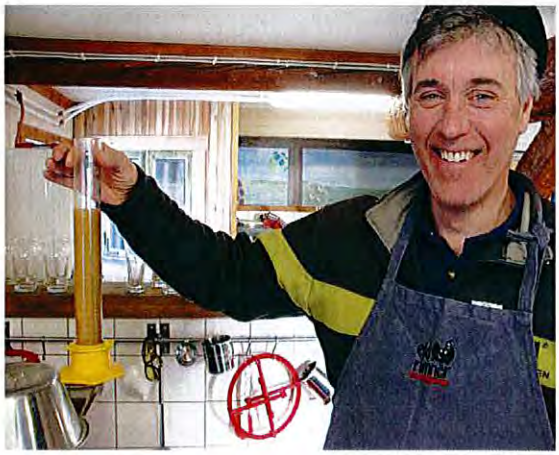
15 oktober 2008. SGSN anordnar föreläsning vid Eldrimners kunskapsdagar Saerimner. Temat är att starta gårdsbryggeri , föreläsare Mikael Engström. Totalt 19 deltagare varav 6 från SGSN; två kvinnor och 4 män.

23-25 februari 2009. Fäbodystning, Rösta mejeri med Michel Lepage som kursledare. 5 delt. 4 sv, 1 no samtliga kvinnor.

17-18 mars 2009 Vägen till gott maltöl. Efter inledande besök på Ölve och Egge bryggerier i Beitstad hölls kursen på Maere. 15 deltagare, 2 kv, 13 män.

31 augusti – 1 september 2009. Ystningskurs på fäboden Øverlivollen. Kursledare Ragnhild Nordbø och Magnhild Troøien. 8 deltagare, 2 sv, 6 no (6 kv, 2 män, ftg ägda av kv:2, av män: 2, gemensamt.

Fäbodystningskurs i Ås februari 2009



Ölbryggningskurs på Klövsjö Gårdsbryggeri mars 2010

1-2 februari 2010. Med fisk på menyn. Kursledare Svein Magnus Gjönvik. Temat var hur man förädlar och serverar fisk, 11 deltagare, 3 kv, 8 män (foreslår at disse to flyttes til 3.1.5 – strekpkt tre.)

9-10 februari 2010 Spekematkurs, Berg gård, Inderöy. Grundkurs i speking (lufttorkning) av kött (vilt, får, svin) Kursledare: Arne Bratberg. 14 deltagare, 4 kv, 10 män.

2 – 3 mars 2010. Ölbryggningskurs. Klövsjö Gårdsbryggeri. Kursledare och värd Jan Zakrisson. Deltagare: 7 personer, 2 kv, 5 män.

29- 30 april 2010. Ystningskurs för seterbrukare på Hitra. Kursledare Ragnhild Nordbö. 10 delt, alla kvinnor.

11 – 12 oktober 2010 Smakbaren på Saerimner I samarbete med Slow Food föreningen arrangerade vi en Smakbar. En ny typ av servering med produkter från Jämtland och S+N Tröndelag. 10 deltakere, 9 kv og 1 mann

11-12 oktober 2010 Seminiarier på Saerimner: Mjöd och Öl. Mjöd ett honungsvin med potential. Håkan Lundgren föreläste. Att starta mikrobryggeri. Håkan Lundgren föreläste.
8 deltagare från Jämtlands län och N+S Tröndelag.

9 – 10 februar 2011. Basturökning Nordli. Arne Bratberg Nettverksamling samlet 16 deltagere fra Trøndelag og Jämtland.

12. – 14. Februar 2011 Ølkurs i Meldal kursleder Jan Zakrisson. 18 kursdeltagere fra Sør-Trøndelag, Jämtland og Nord-Trøndelag. 2 kv og 16 menn.

4. mai 2011 Maltølreff på Hegra (mobiliseringstreff om egen malt). Morten Granås maltingekspert. 19 deltakere. 2 kv og 18 menn

21. mai 2011. Tävling i hembrygd lättöl/Svagdricka. Ledd i å utvikle det lokale mathantverket 7 deltakere alle menn

9 juni 2011 Treff med osteformål Jamtli . med ønske fra en av produsentene ble det gjennomført en samling på "Havremagasinet". 4 deltakere.

3.1.4 HANTVERKSMÄSSIG MATFÖRÄDLING. STUDIERESOR - HA3

15 aktiviteter

Studieresor och annat erfarenhetsutbyte skapa mathantverk som uppfyller de krav dagens konsumenter har på säkra produkter med smak och kvalitet i huvudsak tillverkade av lokala råvaror. Muligheten til det grenseoverskridende samarbeid gjennom prosjektet har i løpet av prosjektperioden bidratt til mange flotte studieturer og besøk. Aktivitetene er blitt arrangert med tanke på å styrke bedrifter enkeltpersoner og miljøer kunnskap. Söka Gammalt och Skapa Nytt har som projektidé att ta till vara mattraditionerna på respektive sida om gränsen, bygga upp kunskaper, ge inspiration och stödja de innovativa idéer hos producenterna som kan uppstå i det gemensamma utvecklingsarbetet. Det gränsregionala mervärdet ligger i att regionernas traditioner och kunskaper berikar varandra och möjligheterna till att bilda nätverk inom respektive traditionsområde ökar.

Studieturer och event som er blitt arrangert i prosjektet:

18- 19 juni 2008. Proneo AS og Maere utvecklingsavdelning (rådgivere) på studiebesök hos jämtländska mathantverkare.

22-28 oktober 2008. Salone del Gusto, Turin Italien. 8 producenter (5 kv, 3 män) från Jämtlands län involverade i presidiaprojektet Källarlagrad getost, deltog som utställare. En studiegrupp från Tröndelag var där som besökare.

3-5 februari 2009. Studieresa på tema "Ost från hav till fjäll". 11pers (7 kv, 4 m) 2 norska och 9 svenska , deltog. Resan började på Inderöy och gick via Nordtrönderlag för att avslutas i Strömsund.

27- 29 april 2009. Studieresa till Mälardalen på tema Ölbryggning och mjöd. 7 män deltog.

27-29 maj 2009. Studieresa i samarbete med projekt Renlycka i Strömsund,, Nortdli, Hattfjelldal och Tärnaby. 4 deltagare (2 kv, 2 män) från SGSN samt deltagare från andra delar av Sapmi via Renlycka.

21- 23 augusti 2009. Eldrimners mässa Smaklust i Stockholm. SGSN och Slow Food Jämtland bjöd på traditionella produkter från Jämtland och Tröndelag.

17-22 september 2009. 7 producenter av presidiaprodukten källarlagrad getost, samtliga från Jämtlands län,deltog i ostmässan Cheese i Italien. Arrangörer SGSN i samarbete med Slow Food. (3 kv, 4 män). I tillegg gjennomførte fire trønderske osteprodusenter reise dit i samarbeid med den svenske gruppen.

26-27 november 2009. Studiebesök vid Klövsjö Gårdsbryggeri, Jan Zakrisson. Föredrag om mjöd: Karl Drakenberg. 16 deltagare, 3 kv 14 män

15-18 april 2010. Studieresa ölbryggning Danmark. 18 deltagare (6 kv, 12 män)

17-18 september 2010. Kokkekamp på Höstfestival i Levanger.

7 – 8 desember 2010 Studietur videreforedling av bær. Bedriftsbesøk Jämt-Tinas havtorn, Rönngården, Örtagård öst og Grannäset. 15 deltakere, 9 kv og 6 menn.

16-18 februari 2011.Studieresa Inderöy - Tautra. Besök på den Gyldene Omvei och flera andra. Deltagare 12 (11kv, 1 man).

15-17 mars 2011. Studieresa Rörosregionen. Kjøtt, ost, fisk, urter, agroturisme. 9 deltagare (6kv, 3m)

20-21 maj 2011 Studietur Jämtland – Öl, bær og agroturisme. 15 deltagare (1kv, 14 män).

20-22 juni 2011. Brödstudieresa med surdegskurs i Mälardalen. 5 studiebesök och 1½ dags kurs i surdegsbakning med Manfred Enoksson. 11 deltagare (9kv, 2 m)

3.1.5 HANTVERKSMAT PÅ RESTAURANGER - HA4

8 aktiviteter.

Prosjektet har hatt som ide å stimulere restauranter til å bruke mathantverksprodukter med tradisjon i en historisk sammenheng for å skape menyer med den "rette historien". Målet har vært å styrke historien for både produsent og restaurant. Direkte skulle dette skje ved å skape kontakt mellom restauranter og produsenter bygge opp et nettverk som inspirerte til bruk av det lokale manthåndtverket i virksomheten. Dette samtidig som man fikk koblet produsenter til et fagmiljø som kunne gi den enkelte tilbakemeldinger og inspirasjon. I løpet av prosjektperioden nådde man ikke helt frem slik man hadde sett for seg til målgruppa. Nettverket mellom produsent og restauranter fikk man ikke på plass slik man ønsket. Men for og nå frem med produktinformasjon og produsentkjennskapen til restaurantene og fagpersoner ble disse koblet og direkte i ulike aktiviteter. For at produsentene skulle bli kjent med fagpersonene har man benytte disse som inspiratorer, kursholdere, veiledere og rådgivere mot mathåndtverkerne. Dette i tilegg til ungdommer og forbrukeren. Det har bidratt til at man har fått overført kunnskap på råvarer, produkter og lokale produsenter til målgruppen, men på en litt annerledes måte enn først tenkt.

Prosjektet har hatt som mål å stimulere restauranter til å bruke mathantverksprodukter med tradisjon i en historisk sammenheng for å skape historiske menyer. For å nå målgruppen har man brukt tre metoder:

- kokker og restauratører som inspiratorer, kursholdere, veiledere og rådgivere mot mathåndtverkere, ungdommer og forbrukeren. Dette har bidratt til at man har fått overført kunnskap på råvarer, produkter og lokale produsenter til målgruppen.
- prosjektet har gjennomført ungdomsaktiviteter for elever på matfag, som i neste omgang skal ut å jobbe i restauranter (se pkt 3.1.2)
- laget skräddarsydda kurser der primærmålgruppen har vært restauranter men där mathantverkare också har deltagit. (Se punkt 3.1.3.)

Med fisk på menyn. Feb 2010

Kokkekamp. Höstfestival i Levanger. Sep 2010.

8 - 9 aug 2008 Smakverkstad på Tröndersk Matfestival. Restauratør fra To Rom og Kjøkken og 5 fagfagpersoner innen øl. Kokker og matprodusenter møttes i et sammensatt panel

1-2 oktober 2009. Mat på Maere. Seminarium: Öl med kniv och gaffel. Tema: öl som ingrediens i mat och som dryck till mat. 16 deltagare, 10 kv, 6 män.

1-2 februari 2010. Med fisk på menyen. Kursledare Svein Magnus Gjönvik. Temat var hur man förädlar och serverar fisk, i tillegg til menyklakulasjon 11 deltagare, 3 kv, 8 män

21 – 23 september 2010. Mat på Mære. Eksotiskt grønt- kreativt tillbehör till Spekemat.
En praktisk kurs med kokken Trond Åm. Nya kombinationer och smaker. 9 kv , 4 menn

21 – 23 september 2010. Mat på Mære. Med vilt på menyen. En praktisk kurs om ripa ren och hjort.
Ved Kristoffer Hovland. 5 kv, 3 menn

30.juli og 1.aug. 2009 Smaksverksted Trøndersk matfestival
Bakst, ost og lokalt øl. Kokker og produsenter
Lokalt øl og basturøkt kjøtt. Kokker og produsenter

19. sep 2009 Høstfestival, Bondens Marked (BM) Levanger Smakverkstad: "Jämtland og Trøndelag. kokker og produsenter møtes, presenterer og forteller historien om produktet, råvaren og tilberedningen.

17-18 sep 2010. Höstfestival i Levanger. Kokkekamp: mellan norska och svenska kockar.
Gourmetmiddag på Restaurang Backlund med lokala råvaror, även svenska.

3.1.6. FÖRENINGAR I SAMARBETE - HA5

Mål: Få til et samarbeid mellom kokkemesterforeninger, slowfood og produsenter, der også begge sider av grensen er innvolvert.

Langsiktige mål: å få flere til å benytte seg av mathandverk som et grunnlag i fremtidens produkt og næringsutvikling

Det har visat sig vara svårt att "matcha" föreningarna från våra länder. Kokkemesterlaug i Tröndelag fann inte sin motsvarighet på svensk sida. I starten försökte vi få den norska TT, Trondheims Turistforening i Sylan-området, att bli inspirerade av STF, Svenska turistföreningens lokal mat upplägg. Vi presenterade upplägg, men TT hade inte möjlighet att delta. Bolaget Bondens marked i Tröndelag och bransch-organisationen Hanen har inte hittat någon samarbetspartner på svensk sida. På svensk sida har Slow Food Jämtland inte varit stark nog att stötta den uppbyggnaden av Slow Food i Tröndelag. Bland ungdomsorganisation försökte vi erbjuda ett utbyte genom 4 H. Men utan att lyckas.

Inom vissa organisationer har projektet lyckats finna samarbete. Projektet har arbetat med föreningar i tillfälliga aktiviteter. Med en förening gjordes ett omfattande samarbete ; KIV, Krokoms Internationella Vänförening, som har kontakt med människor med utländsk bakgrund och svenska intresserade. Arbetet redovisas under p 3.1.7 Invandrare. Nedan redovisas kontakter och samarbeten vi har haft med föreningar. Aktiviteterna återfinns redovisade under de övriga rubrikerna i kapitel 3.

Myssjö-Ovikens hembygdsförening – Mathantverksläger i Oviken. Januar 2010. Bakstror var work shop ledare till ungdomar för att lära sig svensk tunnbrödbakning. Föreningens medlemmar bjöds in för att delta i buffé på kvällen.

Kokkemesterlauget i Nord-Trøndelag – samarbete på Høstfestival i Levanger 2009, 2010.

Trondheimkokkernes mesterlauget – samarbete på Tröndersk matfestival i 2008, 2009, 2010

Slow Food Jämtland – samarbete på Smaklust 2008 och på Smakbaren på Saerimner 2010. Deltagande i kokkekamp och gourmetmiddag på Höstfestival i Levanger 2010.

Tomosbrøderne och Egge musuem – samarbete på Jamtli Vårmarknad 2011, uppvisning av hembryggd traditionell norsk ölbryggning.

Bondens marked Trøndelag BA– samarbete om Smakverkstad og Aktiviteter for barn. Höstfestival i Levanger 2009, 2010.

3.1.7 AKTIVITETER FÖR INVANDRARE

10 aktiviteter

Invandrare blev en målgrupp efter en kompletteringsfråga från sekretariatet. Det är anledningen till att målgruppen inte är så synlig i ansökan. Man måtte utvikle andre mål for denne gruppen målgruppen enn for det øvrige i prosjektet. Her ble det viktigste å gjøre innvandrere kjent med våre mattradisjoner og dersom det var mulig, skape aktiviteter som kunne være både til nytte for matprodusenter og innvandere. När vi hittade samarbetspartners så växte verksamheten och omfattade ca 1 års verksamhet på respektive sida om gränsen. Från föreningen KIV, Krokoms Internationella Förening (där medlemmarna är flyktingar, kärleksinvandrare och andra intresserade) anställdes föreningens ordförande Mimmi Finnstedt i början av år 2009 på timmar på svensk sida i projektet. Hon höll kontakt med målgruppen genom sin förening och via SFI , Svenska för Invandrare i Krokom och i Östersund. Hon arrangerade flera aktiviteter i projektets regi i samråd och samarbete med projektledaren på svenska sida. På norsk sida användes stora resurser för att få till ett samarbete i Levanger, men det blev inget. Senare inleddes ett samarbete med INN, Kvalificeringscentret för invandrere i Trondheim i början av 2010 som ledde till ett antal aktiviteter på norsk sida.

Hensikten og mål for samarbeidet:

- Gi hverandre et innblikk i hverandres kulturelle mattradisjoner
- Hente inspirasjon fra hverandre, innvandrergrupper og produsenter
- Bygge nettverk mellom kulturer och individer med mat i fokus
- Lära känna mathantverkare och lokal mat i vår region

13 augusti 2010, Kittelberget Ost och gårdsbesök. 9 kvinnor deltog: 7 vuxna och 2 unga.

27 sep 2010 Svampkurs med Ingmo D`Amario 8 vuxna: 5 kvinnor, 3 män

24 september 2010. Sylt, marmelad och saft med Berit Henriksson. 7 vuxna deltog: 6 kvinnor , 1 man

17-18 juni 2010 Internationell Brödstuga, 19 deltagare boende i Trondheim, Krokom och Östersund. Ursprungsland: Afghanistan, Palestina och Bhutan, Afghanistan, Egypten, Iran, Demokratiska Republiken Kongo, Tyskland och Brasilien. Lokala instruktörer i takkebakst och tunnbröd. Deltagarna bakade även eget bröd. 16 kvinnor, varav 2 unga. 2 vuxna män.

30. september 2010 Sopptur i Trondheim bymark, Soppkontrollør Marthe Gjestland. 13 deltakere 1 mann og 12 kvinner

6 oktober 2010 Foredlingsbesök *av elg*, Moen Gård. Omvisning, presentation av förädlingskök. 12 vuxna kvinnor och 1 man.

21 oktober 2010 Baksterkurs på Maere Landbruksskole. Bakning i vedfyrte ovner. 11 personer varav 9 kvinnor och 2 män.

3 november 2010 Mejerikurs med ferskost og yoghurt. Ladejarlen vgs i Trondheim. 11 deltagare varav 9 kvinnor.

10 november 2010 Exotisk grönt og flerkulturellt möte. Inblikk i varandres råvaror och mattradisjoner. 14 deltagare varav 13 kvinnor och 1 man.

15 december 2010 Flerkulturellt möte tradisjonsmat i juletid. 50 deltagare och 30 gäster.

3.1.8 KOSTNADER I PROJEKTET

Svensk sida: Den totala finansieringen på är 3 546 000SEK (EUs regionala fond, nationell offentlig finansiering 1 625 000 vardera, privat finansiering 296 000)
Resultat, totala kostnader: 3 578 920 SEK
Kostnader utöver budget: 47 920 SEK Intäkter utöver budget: 11 444 SEK

Norsk sida: Total finansiering 2 668 242 NOK (statliga IR-medel 1 270 000, norsk regional medfinansiering, 1 356 242,privat medfinansiering 42 000).
Resultat, totala kostnader: 2 514 322 NOK
Kostnadsutrymme, ej utnyttjat: 153 920 NOK

Vissa aktiviteter betalar vi 50/50 från norsk och svensk sida, vissa betalas helt av ena landet och sedan alla grader däremellan. Vad som avgör det är vilket land som är den främsta beställaren av aktiviteten men också av i vilken mån leverantören klarar att hantera utlandsfakturor. Många av våra mindre företag är ovana att sända faktura och utlandsfakturor har visat sig vara svårare att göra rätt än väntat. De faktorer som drar upp kostnaden på en aktivitet är: logi, övernattning, buss med chaufför och expert-arvode samt i vissa fall tolk. Övriga normala kostnader är studiebesöksarvode, hyrbil och råvaror. De flesta aktiviteter håller budget. De som avviker beror på ändring i planeringen eller oväntat prissättning på något. Vi har inte möjlighet att redovisa aktiviteter enligt samma metod på norsk resp svensk sida, därför redovisar vi kostnader för aktiviteter på olika sätt nedan.

3.1.8.1 PROJEKTKOSTNADER SVENSK SIDA

Ett antal aktiviteters kostnad på svensk sida sammanställs nedan. I summan har inkluderats alla leverantörsfakturor som aktiviteten gett. Men projektledarens lön, traktamente och egna bilresor är inte särredovisade nedan.

Aktivitet	Utfall summa
2008	
21-28 okt Salone del Gusto, Italien	79000
2009	
27-29 maj Fjällets råvaror	25934
27-29 april Studieresa Ölbryggning och mjöd	73824
21-23 aug Smaklust ungdomar och föreningar	26917
2010	
19-21 jan Mathantverksläger i Oviken	60496
2-3 mars Ölbryggningskurs i Klövsjö	21136
15-18 april Studieresa Ölbryggning, Danmark	4239
17-18 juni Internationell Brödstuga i Dvärsätt	11297
17-18 sep Kokkekamp i Levanger	8500
11-12 okt Smakbaren på Saerimner	29441
2011	
9-10 feb Basturökningskurs i Nordli	16359
16-18 feb Studieresa Inderöy-Tautra	36 688
15-17 mars Studieresa Röros	70678
4 maj Maltölträff om malt i Hegra	763
21 maj Lättöltävling, uppvisningar, smakverkstad	11094
20-22 juni Brödresa med surdegskurs	27384
Rapport Sydsamiskt mathantverk (lön, form,tryck) under 2008-2011	220030

3.1.8.2. PROSJEKTKOSTNADER PÅ NORSK SIDE

På norsk side har vi satt opp en krysskobling av faktiske kostnader for å få en oversikt og bruken fordelt på hovedaktivitetsområder.

Av det totale forbruket på kr 2609833 er kr 1409989 brukt dirkete på hovedaktivitetene. Det øvrige er brukt til lønnsutgifter til eget personale, reiseutgifter eget personale, styringsgruppa og prosjektmøter, lokalleie, porto og administrative utgifter.

	Regnskap alle år	Budsjett	
Dokumentasjon - HA1	295704	300000	
Aktiviteter for ungdom - HA2	168892	136000	
Handverksmessig matforedling - HA3	630618	544000	
Handverksmat på restaurant - HA4	31444	130000	
Foreninger i samarbeide - HA 5	54061	80000	

Informasjon om mathandverk og om prosjektet	59524	92000	
Øvrige drifts kostnader/aktiviteter	169746	100000	
SUM	1409989	1382000	

3.2 MÅLGRUPP

Enligt ansökan vänder sig projektet till FÖRETAG och BLIVANDE FÖRETAG inom mathantverk. Samt till UNGDOMAR, FÖRENINGAR och RESTAURANGER.
Prosjektet har hatt god måloppnåelser. För etablerade företag har vi genomfört aktiviteter som ger dem fördjupad kunskap i kurser om regionalt mathantverk och metoder. Till blivande företag har vi erbjudit inspirationsresor, seminarier och nätverksträffar.

Når det gjelder målgruppen restaurant, så har prosjektet støtt på utfordringer. Restaurantnæringen har stort tidspress og det kreves stor anstrengelse for å kunne gi et tilbud som gjør at de vil prioritere tid på det. Men vi har løst det med å brukes deres matkompetanse, enten som aktivitetsdeltagere eller som ressurspersoner i aktiviteter. På målgruppen frivillige organisasjoner så er det stor forskjell på organisasjonsstrukturer på norsk og svensk side, som har bidratt til at man har mått velge ulike innganger. Det har vi erfart både mht kokkemesterlaug, 4H, bygdekvinnelag og innvandrere. Det har gjort at prosjektet tildels har gitt dette en lavere prioriteringsgrad og tildels har prøvd å nå målgruppen på andre måter, se 3.1.5.

3.3 RESULTAT OCH RESULTATINDIKATORER SAMT EFFEKTER

Under projekttiden har utvecklingen av lokalt och traditionellt mathantverk gått framåt både på svensk och norsk sida. Tillsammans med andra lokala aktörer har våra huvudmän arbetat för att positionera och öka lönsamheten hos mathantverket och den lokalt producerade maten. På svensk sida har Jämtlands län med Östersunds kommun i spetsen fått två viktiga utmärkelser. Den ena är Creative City of Gastronomy, som är en utmärkelse från UNESCO. Den andra är Årets matlandet huvudstad, som är en utmärkelse från landsbygdsdepartementet och ingår som ett led i visionen Sverige – Det nya matlandet. Båda utmärkelserna handlar om hela länets mat och de projekt som har arbetat med mathantverk har haft en viktig roll i den starka utvecklingen som lett fram till utmärkelserna.

Förväntade Mål ur Beslut:

Med hjälp av dokumentation, nätverk och kunskapsöverföring ska projektet stärka och utveckla den traditionella förädlingen av hantverksmat i Jämtlands län och Nord- och Sør- Trøndelag fylken. Att skapa nya nätverk mellan Producenter från Norge och Sverige tillsammans med Ungdomar, Föreningar och Restauranger samt att öka kunskapen hos dessa målgrupper om varandra.

3.3.1 MÅLUPPFYLLELSE

Projektet har uppnått sina mål, se tabell över indikatorer: Vi har stärkt och utvecklat den traditionella förädlingen av hantverksmat. Vi har haft 484 deltagare över 24 år varav 60% varit kvinnor. Bland ungdomar 15-24 år har vi haft med 123 personer varav 67 % unga kvinnor. En komplett redovisning av mätbara resultat jämfört med mål i beslut återfinns under punkt 4 Indikatorer. Projektet har arbetat med dokumentation där olika författare har sökt fakta och skrivit rapporter som vi använder inom projektet främst till våra deltagare men också till andra intresserade. Rapporterna säljs via våra huvudmän, genom museum och andra organisationer (Gaaltije och Samien Sijte). Projektet arbetar med nätverk inom mathantverksgrupper och över gränsen. De allra flesta aktiviteterna har haft deltagare från både svensk och norsk sida. Kunskapsöverföring sker på studieresor via goda exempel-företagare, via experter på kurser och föreläsningar, från vårt dokumentationsmaterial och från företagare till företagare vid alla aktiviter.

Nätverk – har etablerats mellan ungdomar och deras skolor. Exempelvis Maere Landbrukskole och Dille Naturbruksgymnasium har ett fortsatt samarbete. Hembryggare inom öl håller kontakten på egen hand. Bland dessa är det några som startat bryggeri och några som ligger i startgroparna.

3.3.2 VAD HAR VI UPPNÅTT?

Projektets kvalitativa resultat kan sammanfattas i:

- Spjutspets
  Projektet är en spjutspets och testar metoder och målgrupper. Inom te x lokalt ölbryggning har kommuner och andra organisationer fått inspiration och använder projektets metoder och expertpersoner. Denna period har invandrare och ungdomar varit nya målgrupper.

- Traditionsutveckling
  484 mathantverkare har deltagit på 44 aktiviteter. Kurserna och studieresorna är efterfrågade eftersom de tar upp teman som många företagsidéer bygger på och ger dem möjlighet till fördjupning, nätverk och traditionskunskap.

- Mobilisering
  Till blivande företag har vi erbjudit inspirationsresor, seminarier och nätverksträffar.

- Dokumentation
  Projektet har en genomgående metod att göra dokumentation av regionala traditioner inom mathantverk och presentera det i rapportform. Rapporterna fungerar som ett dokument och en grund att bygga upp företagsidéer på.
  Sydsamiskt mathantverk – inom den samiska miljön har mathantverk blivit mer

uppmärksammat som en viktig del av kulturen och som en affärsidé. Samiska organisationer jobbar mer med temat i projekt och i visionsarbete nu.
Jordkällare – har skapat en ny nyfikenhet och producenter lyfter mer fram källarlagrat som en kvalitet. Jämtlands museum är intresserade av att utveckla kunskapen ännu mer och göra mer gedigen dokumentation.
Projektet gör även dokumentation av alla aktiviteter. Dessa sänds ut till deltagare, redovisas i Nyhetsblad och ligger på våra hemsidor. Kunskaperna blir tillgänglig och ger inspiration till fler och över längre tid.

- Storytelling
  Projektet har bidragit till att företag jobbar mer aktivt med storytelling, lokal profilering och traditioner i sin profilering.

- Ungdomar
  123 ungdomar har fått erfarenhet av regionens traditioner och kontakt med mathantverksföretagare på norsk och svensk sida. Skolorna har fått ett nytt inslag i undervisningen genom gemensamma aktiviteter. Projektets metoder med praktiskt lärande har gett inspiration och lett kunskapsutveckling i elevbedrifter och specialarbeten. Vissa skolor håller kontakt över gränsen andra jobbar med temat regionalt på egen hand.

- Invandrare
  Med invandrare och andra innevånare med utomnordisk bakgrund har vi använt projektets metod att introducera norsk och svensk matkultur. De har fått lära känna små företag och de individer som arbetar med mathantverk och praktiserat olika mathantverk. De har också presenterat sina egna mathantverk till norsk och svensk målgrupp. 112 personer har deltagit.

3.3.3 Utvärdering

Projektet har beställt en utvärdering av projektet som genomfördes av Inez Backlund under 2010. Inez gjorde intervjuer med flera deltagare och andra aktörer som berörts av projektet. Den visar på att projektet utför viktig utveckling i regionen.

Utdrag ur Utvärderingens slutsatser:

...Det nyskapande och innovativa i projektet är tydligast i just detta: Mathantverkets teori och praktik förenas och fördjupas i en utvecklingsprocess där mat med tradition, som glömts eller existerat i skymundan får status av moderna delikatesser. Bra exempel är källarlagrad getost, basturökt kött, mjöd, maltöl och vissa traditionella sorters bröd...

... Det är ingen tvekan om att SGSN, Söka Gammalt Skapa Nytt är ett framgångsrikt projekt och att det också uppfyller kraven som ställs inom Interreg Sverige - Norge. Styrkan ligger i huvudmålsättningen att söka gamla kunskaper, dokumentera dem och sedan med hjälp av aktiviteter som kurser, studieresor och annat erfarenhetsutbyte skapa mathantverk som uppfyller de krav dagens konsumenter har på säkra produkter med smak och kvalitet i huvudsak tillverkade av lokala råvaror. Det innovativa i projektet uppstår när det görs ett utvecklingsarbete. ...

3.3.4 Ringvirkninger – oväntade effekter

Under projektets tid har det uppstått effekter och ringar på vattnet efter att deltagare varit på våra aktiviteter som vi räknar som övriga resultat. Vi har kallat det "Ringvirkninger".

Ungt enreprenörskap
Stolt og kreativkonkurransen som ungt entreprenørskap arrangerte sist høst (2009)
I to av 10 finalelag var det elever fra Ladejarlen vgs med. De hadde deltatt i SGSN sin ungdomssatsning.

Ölbryggare besöker varandra
Ölbryggare har sökt upp varandra under egna resor. De smakar öl, diskuterar utrustning, produktutveckling och ger varandra råd.

Ungdomar specialarbeten
Elever på svensk sida har haft inspiration och hjälp till sina specialarbeten. En grupp har skrivit om matmässan Smaklust. En grupp har gjort jämförelser mellan norsk och svensk brödtradition.

Elevbedrifter
Ungdommer fra både Levanger videregående skole og Steinkjer videregående skole som har deltatt på prosjektaktiviteter, har etablert elevbedrift på tema lokale matspesialiteter.

Ungdommer som deltok på aktiviteter gjennom SGSN (2009) fra Ladejarlen vgs etablerte elevbedrift i skoleperioden og har i senere tid fått jobb som lærling i bedrifter med stort fokus på mathåndtverket og lokale råvarer.

Sydsamiskt mathantverk
Som en följd av vår rapport har sametinget under våren anlitat vår rapportförfattare Gustav Jillker till att skriva rapport om samisk mat för att få en nationell strategi för utveckling av samisk mat samt en projektplan. Gaaltije, sydsamiskt centrum, är intresserade av att få hjälp av oss att skriva en projektplan för ett regionalt samiskt projekt. De samiska producenterna i referensgruppen från norsk sida är tacksamma för de två träffar vi anordnat för att få input till rapporten och processen. *"Blir det fler möten av det här slaget? Det är ingen annan som kallar till möten om mat för oss som är professionella motförädlare i sydsamiskt område."*

Slow Food Sapmi har bildats under perioden. Efter ett referensmöte med SGSN blev Tony Brantsfjell invald i deras styrelse.

Bruk av vårt nettverk
Det er kjent at Mære jobber tett med Eldrimner og vi opplever å bli kontaktet fra andre miljø i Norge når de søker mot svenske matmiljø. Videre benyttes matkompetansepersoner fra Mære som dommere under Eldrimners produkttevling.

Projektet är ett gott exempel och inspiration
Projektledare blir tillfrågade att berätta om och presentera projektets innehåll och metoder för andra regioner och projekt.

Hembryggare går stegvis mot företagande
Ölbryggare i Jämtland har träffat Skärvångens bymejeri genom SGSN. I Vision Skärvången finns planer på att starta ölbryggeri om gårdsförsäljning blir tillåten. De håller kontakten. Ölbryggarna har börjat sälja kurser. Ett gårdsbryggeri är på väg att starta på Frösön i ett mjölkrum.

Smakverkstäder sprider sig
Projektets aktiviteter med Smakverkstad, en smakprovning där man istället för vin använder lokalt öl, har tagits över av andra arrangörer. På årets Tröndersk Matfestival arrangerades två seminarier om lokalt öl en föreläsning och en smakverkstad av Matfestivalen.

3.3.5 Avvikelser
Målgrupperna restaurang och föreningar har haft färre aktiviteter jämfört med ansökan eftersom de vara svårare att nå och svårare att matcha över gränsen än förväntat.

3.4 Övrigt

Projektledning
För att lyckas med gemensamma aktiviteter med deltagare från båda länderna krävs gemensam planering vid flera tillfällen per år. Man behöver också lära känna varandras organisationer, villkor och möjligheter. Målgruppens behov och utgångsläge är ofta olika och något vi tar hänsyn till. Att träffas i personliga möten har varit nödvändigt för att kunna justera planeringen mot våra mål och med hänsyn till olika omständigheter.

3.4.1 Planeringsmöten med målgrupp
18 st

1 april 2008	Möte med representanter för Slow Food Presidia i Jämtland. Planering inför Salone del Gusto oktober 2008.
7 nov 2008	Möte i Åre kring upplägget av rapporten Samisk mat. Projektledarna samt författarna Gustav Jillker och Stefan Öhrbom.
8-9 januari 2009	Referensgruppsmöte i Stjördal om rapporten Sydsamiskt Mathantverk.

19 mars 2009	Information till ungdomar på PC Anna Berglund träffade elever på Palmcrantzskolan och berättade om Smaklust i sommar och praktik under våren.
2 april 2009	Möte i Sörtröndelag om kock- lärlingsutbyte.
3 april 2009	Möte med producenter av källarlagrad getost
16 april 2009	Möte med arrangemangskommittén, Tröndersk matfestival om att arrangera Smakverkstad.
15 maj 2009	Möte med ansvariga för Bondens marknad, Levanger höstfestival om att SGSN anordnar smakverkstad.
26 maj 2009	Möte på Gaaltje, Östersund om rapporten Samisk mat.
13 okt 2009	Introduktion av mathantverk och SGSN för elever vid Hjalmar Strömer skolan i Strömsund.
8 des 2009	Intorduksjonsmøte med INN, kvalificeringscenter för invandrare i Trondheim.
15 dec 2009	Presentation och Smakverkstad Interreg styrkomittén Norge - Sverige Ppresentation av projektet. Jämt-Tröndersk smakverkstad. Två producenter deltog och gjorde produktpresentation.
22 mars 2010	Möte på Dille Naturbruksgymnasium En första träff mellan lärare på Maere Lantbruksskole och Dille naturbruksgymnasium.
20 april 2010	möte med JHT (Jämtland-Härjedalen Turism)
10 maj 2010	möte med den sydsamiska referensgruppen, Hembre gård, Hegra, rapportpresentation
11 maj 2010	möte med Slow Food Jämtlands styrelse
11-12 aug 2010	Intervjuer i Nord och Sör-Tröndelag Inez Backlund reste runt och gjorde intervjuer till Utvärderingen.
13 dec 2010	Träff ölbryggare och Skärvången Provsmakning av vassle-öl från Danmark. Diskussion om samarbeten. Skärvången kanske startar ölbryggning i sin kommande *Vision Skärvången.*

3.4.2 Projekt ledarmöten och styrgrupp

Vi har haft 17 projektledarmöten och 4 styrgruppsmöten

Styrgrupp

Styrgruppen har övervägande representation av producenter för att få god förankring hos målgruppen. Dessutom är finansiärerna representerade. Styrgruppsmöten har hållits vid fyra tillfällen. Där har verksamhet rapporterats och nya idéer utvecklats.

Representerar	Namn
Norsk sida	
Projektledare	Kari Kolle
Projektledare	Kjersti Monsen
Fylkesmannen i Sør-Trøndelag	Liv Gystad
Mære landbruksskole	Eirik Schönberg
Fylkesmannen i Nord-Trøndelag	Maia Vardenaer
Bondens marked Trøndelag	Anne Huitfeldt
Norsk gårdsmat og bygdeturisme Trøndelag	Hilde Rekstad
Svensk sida	
Projektledare	Anna Berglund
Eldrimner	Bodil Cornell
Producent	Inger Jonsson
Producent	Dan Forslund
Länsstyrelsen i Jämtlands län	Vakant

Möten för projektledare och styrgrupp

9-10 juni 2008 Projektledarmöte i Steinkjer/Maere. Samt besök hos producent.

1-2 sep 2008 Styrgruppsmöte i Storulvån Projektets första styrgruppsmöte genomfördes på Storulvåns Fjällstation.

2 sep 2008 Projektledarmöte i Storulvån

12 nov 2008 Projektledarmöte i Trondheim

21 april 2009 Projektledarmöte Ree Gård

12 maj 2009 Styrgruppsmöte Straumen, Inderøy

13 maj 2009 Projektledarmöte i Straumen, Inderøy

28 okt 2009 Projektledarmöte på Hembre Gård

16 dec 2009 Projektledarmöte Millestgården Närvarande: Kari Kolle, Anna Berglund, Kjersti Monsen Gustaf Jillker deltog en stund.

13 jan 2010 Styrgruppsmöte i Åre på Buustadmon

11 mars 2010 Projektledarmöte på Ersgard

18 maj 2010 Projektledarmöte i Duved, Diskussion om utvärderingen. Inez Backlund var med.

11 aug 2010 Projektledarmöte på Maere Planering av framtida aktiviteter. Diskussion om förlängning och kommande projekt. Uppföljning av indikatorer.

18 okt 2010 Projektledarmöte i Åre Uppföljning och planering av aktiviteter. 2-3 nov 2010 Interregkonferens i Åre

9 nov 2010 Strygruppsmöte i Klæbu Hos styrgruppsmedlem Anne Wuitfelt.

25 nov 2010 Projektledarmöte i Enaforsholm Uppföljning och planering av aktiviteter och rapporter.

9 dec 2010 Projektledarmöte i Trondheim, Pirsenteret Uppföljning och planering av aktiviteter.

22 feb 2011 Projektledarmöte i Duved

22 mars 2011 Projektledarmöte i Hegra

15 juni 2011 Projektledarmöte i Trondheim

10 aug 2011 Projektledarmöte i Alsen

4. INDIKATORER

Notera att indikatorer både för A (Ekonomisk tillväxt) och B (Attraktiv livsmiljö) kan förekomma i ett projekt.	Antal enligt projekt-beslut	Resultat vid projekt-slut	Kommentarer
Antal kvinnor 15- 24 år som deltar i projektet.	30	83	
Antal kvinnor yngre än 15 eller äldre än 24 år som deltar i projektet.	290	291	Kvinnor är underrepresenterade i landsbygdsföretag. Projektet bidrar till att kompensera det.
Antal män 15- 24 år som deltar i projektet.	30	40	
Antal män yngre än 15 eller äldre än 24 år som deltar i projektet.	150	193	
Antal deltagande företag med kvinnligt ägande som deltar i projektaktiviteter.	25	30	
Antal deltagande företag med manligt ägande som deltar i projektaktiviteter.	25	33	
Antal deltagande företag med mixat ägande som deltar i projektaktiviteter.	50	68	
Resultat indikatorer			
(A) Antal formella gränshinder som projektet bidrar till att undanröja.	0		
(A) Antal undanröjda upplevda gränshinder.	0		
(A) Antal kvinnor som deltar i gemensamma utbildningar och praktik.	10	36	Elever som deltagit i flera aktiviteter i projektet
(A) Antal män som deltar i gemensamma utbildningar och praktik	10	12	Elever som deltagit i flera aktiviteter i projektet
(A) Antal kvinnliga studenter som studerar del av sin utbildning i det andra landet.	0		
(A) Antal manliga studenter som studerar del av sin utbildning i det andra landet.	0		
(A) Antal nyetablerade och vidareutvecklade gränsöverskridande kluster.	2		Maltölbryggare – har samarbete över gränsen. De använder varandra som expertpersoner. Opastöriserad ost - har haft flera träffar och kurser. På tröndersk sida är miljöet litet och behöver den svenska miljöen för sin utveckling.

(B) Etablerade institutionella samarbeten.	1	1	Maere och Dille har eget samarbete.
(B) Nya och vidareutvecklade metoder för stads- och landsbygdsutveckling.	2	2	Studieresor – en metod för nätverk och inspiration. Dokumentation – en källa till nya produkter och företag.
Egna indikatorer	**Tid-punkt**	**Resultat**	
Vi har inga egna indikatorer.			

Kommentar

Alla mätbara indikatorer har uppnåtts och i vissa fall överskridits. Projektet har fokuserat på och lyckats med att lyfta fram traditionellt mathantverk hos befintliga och blivande producenter. Producenter och blivande producenter har också varit i majoritet bland de deltagande individerna. Dessutom har en relativt stor andel av deltagarna varit ungdomar som gått kurser, varit på studiebesök, deltagit i workshops, skapat eget mathantverk och träffat varandra.

Råvaror från fjälllet. Studieresa maj 2009.

5. Projektets påverkan på de genomgående (horisontella) kriterierna

5.1 Gränsregionalt mervärde

Söka Gammalt och Skapa Nytt påverkar mattraditionerna på respektive sida om gränsen, bygger upp kunskaper, ger inspiration och stödjer de innovativa idéer hos producenterna som uppstår i de gemensamma kontakterna. Det gränsregionala mervärdet ligger i att regionernas traditioner och kunskaper berikar varandra och möjligheterna till att bilda nätverk inom respektive traditionsområde ökar.

I många fall utrotningshotad kunskap inom mathantverket lyfts fram och tas till vara på ett sätt som stärker nya och redan verksamma producenter i deras företagsutveckling samt ger deras produkter ett högre mervärde. Eftersom produkter ur samma mattradition används och lyfts fram olika på svensk och norsk sida gränsen får producenterna värdefull input från andra sidan gränsen som används i det egna företaget. Exempel brunost, magerost, gårdssmör, spekemat och basturökt kött som utvecklats mer på svensk sida de senaste åren.

5.2 Bättre miljö

De gamle foredlingsteknikkene var miljøvennlige på den måten at de krever låg energiåtgång og dermed lite miljøavfall og utslipp. På noen områder gjør man lagring i jordkjeller, man bruker lufttørking av spekemat, bruker upasturisert melk som råvare osv. Videre omsettes mye av disse produktene lokalt.

5.3 Jämställdhet mellan kvinnor och män

Vi har haft 291 vuxna kvinnor och 193 vuxna män som deltagare på våra aktiviteter. Vi menar att det är positivt ur jämlikhetssynpunkt då vi vill öka och stärka företagen på landsbygden där sysselsättningen är högre normalt för män, inom t ex jordbruk.

5.4 Etnisk mångfald och integration

Projektet har arbetat med invandrare som målgrupp, se även 3.1.7 ovan. Målgruppen uppstod i projektet efter att ansökan lämnats in, i samband med en kompletteringsfråga från handläggare. Vi har arbetat ett drygt år på var svensk resp norsk sida och samarbetat med två olika organisationer för att nå målgruppen. Vi arrangerade studiebesök, kurser och olika träffar för invandrarna. De besökte gårdsmejeri, gårdsbageri och har lärt sig göra sylt och baka traditionellt jämtländskt och trönderskt bröd med lokala instruktörer. Vid ett tillfälle hade vi en gemensam träff för de norska och de svenska invandrarna; Internationell brödstuga i Dvärsätt, juni 2010. Vi menar att vi skapat mycket integration och att vi haft ett bra och uppskattat innehåll på aktviteterna. Invandrarna har lärt känna svensk och norsk matkultur, landsbygd, småföretagande och träffat engagerade individer. Men vi tycker det svårt att uppnå projektets huvudmål: stärka och utveckla den traditionella förädlingen av mathantverk. Bland de invandrare vi träffade var det ingen som visade intresse för att arbeta med mathantverk. Vi hittade heller ingen som hade kunskaper att delge våra mathantverkare i regionen. Det var också svårt att locka de lokala brödhantverkarna till samma träff: Brödstuga i Dvärsätt dit de var bjudna att komma på brödbuffé men inte hade tid. På norsk sida inviterades norska producenter och personal i Trondheims kommune till Flerkulturellt möte tradisjonsmat i Juletid.

6. INFORMATIONSINSATSER OCH SKYLTNING AV PROJEKTET

6.1 MAT-EVENT

Projektet har bidragit till att stärka kunskapen om regionalt mathantverk vid olika matevent och marknader i regionen och samtidigt visat upp projektet.

8-9 augusti 2008. Smakverkstad på Tröndersk matfestival, panel och presentation av produkter. Utbyte mellan svenska och norska producenter.Totalt 5 (2 kv, 3 män) deltag i panelen. 2 kv deltog som besökare.

30 juli – 1 augusti 2009. Tröndersk matfestival, 2 smakverkstäder. Introduktion av begreppet sensorik, provsmakning och presentationer av ost, bröd, basturökt kött och lokalt öl. Produkter från närmare 20 norska och svenska mathantverkare. Totalt 60 personer deltog i båda arrangemangen.

19 september 2009. Bondens Marknad, Levanger. Smakverkstad med produkter från Tröndelag och Jämtlands län. 13 deltagare, 8 kvinnor, 5 män.

Information om projektet och om Jämtländskt mathantverk i Vikna 2010.

Svenska gårdsmejerister visar hur man kokar mese. Tröndersk Matfestival Trondheim 2010.

29-31 Juli 2010. Tröndersk Matfestival. Svensk mesekokning, Basturökt kött från Namdal og lokalt öl Tröndersk mästerskap i øl brygging mm.

11-12 oktober 2010 Studietur til Jämtland og Saerimner. Studieresa med ölbryggning, ystning, kött och öl på programmet. Resan avslutades på Saerimner. 9 deltakere, 5 kv og 4 menn

21 maj 2011 Tävling i lättöl samt Smakverkstad, Jamtli Vårmarknad. Smakverkstad. Uppvisning i traditionell ölbryggning. Tomasbröderne og Egge museum.

6.2 INFORMATION: FÖREDRAG, INFORMATION OM PROJEKTET OCH SYNLIGHET I MEDIA

Augusti 2008. Information vid och tidningsartiklar i Trønderavisa inför Tröndersk Matfestival, där SGSN presenteras.

Augusti, september 2008. Genom kontakter via Slow Food och SGSN har Gärdnäs Getgård fått två italienska ungdomar på praktik. Satsningen presenteras i media.

Oktober 2008. Vi har informerat om projektet på Salone del Gusto

18 oktober 2008 . SGSN synliggörs i samband med att Måltidsakademien i Grythyttan utdelar pris för årsets regionala måltidslitteratur till Anna Faxälv för dokumentationen: Dricka – Dryckestillverkning i Jämtland – Härjedalen.

Februari 2009. Bildspel sammanställt från ungdomsträffarna.

19 mars 2009. Information om Smaklust och om möjligheter till praktik

1 april 2009. Anna Berglund medverkar som videoföreläsare för studenter vid högskolan i Falun.

Våren 2009. Nya kopior på DVD-filmer om mathantverk har tagits fram.

Augusti, september 2009. Publicitet i samband med smakverkstäder mm Tröndersk matfestival, Bondens marknad och Smaklust.

September 2009. Artikel om ystningskurs i Gaudalsposten.

November 2009. Inslag i NRK Trøndelag om skolutbyte i Levanger

Januari 2010. artikel i Östersundsposten om Mathantverksläger för ungdomar.

Februari 2010. artikel i Inderöyingen om "spekekurs"

Februar 2010. Innsalg til NRK Trøndelag TV om spekekurs på Berg gård

Juni 2010, Inorama – skaparfestival i Steinkjer, deltagande med monter och roll-up.

Juli 2010. Mittnordiska dagar. Presentation av projektet och av lokalt mathantverk.

September 2010. Oppslag i Trønderavisa og Levangeravisa og SGSN aktiviteter på Bondens marked høstfestival

Februar 2011. Tre siders oppslag Namdalsavisa. Om badsturøykingstreff i Lierne

Maj 2011 NRK Tröndelag radio sänder från Malt-träff i Hegra hos Morten Granås.

Mai 2011. Uppslag i Länstidningen om tävling i hantverksbrygging av lättöl

Mai 2011. Oppslag i Steinkjeravisa om Egge museum v/Thomasbrøderne som demonstrerer tradisjonell ølbrygging på Jamtli.