



# 10 års-jubileum

## feires med en smak av verden

**Tidligere har Lillehammer Mataukfestival hatt fokus på tradisjonelle matretter. I år skal de lokale gode råvarene løftes inn mot internasjonale varianter og eksotisk touch!**

Av Åse Kari Gravråk

– Da vi ikke har hatt mulighet til å reise grunnet pandemien, har vi tatt verden med oss hjem, sier Camilla Solberg Oen i Lillehammer Sentrum Drift. – Nå lar vi oss inspirere i mye større grad av verden der ute, vi lager mye mer mat hjemme, bruker mye mer tid på mat, og tid på å saumfare oppskrifter. Dette er bakgrunnen for at vi har tatt verden inn i årets mataukfestival. Derfor har vi valgt ”lokalmat med en smak av verden” som tema.

### **Kokker skal inspirere**

Festivalen skal prege hele byen første helga i oktober. Gågata skal fylles med lokale matprodusenter, og midt på Sigrid Undsets plass skal lokale kokker inspirere til

matlaging og friste med sine spesialiteter. Bla. skal Heim Gastropub vise hvordan vi skal lage ølsaus, British bangers and mash! Mesna Mat vil løfte frem kurdisk mat, de vil lage kjøttkaker på kurdisk vis. Pøsekursene blir også krydret med eksotiske touch fra utlandet. Kanskje blir det italienske eller spanske pølser i stedet for de kjente norske.

### **Matkurs for barn**

Kokkenes Mesterlaug Innlandet inviterer til matkurs for barn. Her vil de inspirere barn til å spise fisk, det blir gjerne lettere å like maten når de lager den selv. Når de er ferdig får de utlevert et sertifikat.

### **Tar vare på historie og kultur**

– Mataukfestivalen handler også om at historien ikke skal glemmes, sier Wenche Haug Almestrand som jobber sammen med Solberg Oen. – At historien ikke glemmes ved at vi bruker de lokale leverandørene som er så viktig for kulturen, og at vi utnytter naturens ressurser.



Camilla Solberg og Oen og Wenche Haug Almestrand ønsker velkommen til "en smak av verden" på Lillehammer Mataukfestival.



Foto: Lillehammer Matakfestival



### Vikingskipet Mjøsen Lange

Det blir rikelig med anledning til å teste, prøve, smake og se. Surdeigsbrød skal lages, epler skal moses (ta gjerne med egne epler), og Bondens marked vil tradisjonen tro være til stede. En matfestival for store og små, lokale og tilreisende. En smak av verden og gode krydderier. Ser vi tilbake i tid var vikingene med på å "krydre" Norge, de hadde stor betydning for matkulturen i landet vårt. Derfor blir det ekstra stas å ha vikingskipet Mjøsen Lange på Lilletorget under festivalen.

### Vendela og Petter

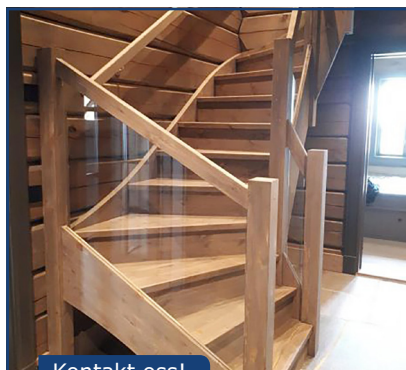
Stas er det også at kjendisparet Vendela Kirsebom og Petter Pilgaard vil være konferansierer på lørdagen. Paradise hotell og internasjonal modellkarriere er i utgangspunktet fjernt fra en mataukfestival i Innlandet, men når det handler om en smak av verden passer det jo helt perfekt!

### Styringsgruppa

Takket være den frivillige styringsgruppa kan mataukfestivalen arrangeres. De engasjerte matentusiastene som har jobbet sammen med Lillehammer Sentrum Drift er:

- Frode Myklevik, Norske kokkers landsforening Innlandet
- Terje Holen, Oppland bonde- og småbrukarlag
- Henning Holmbakken, Lillehammer regionen vekst
- Kristin Prøven, Visit Lillehammer
- Wiggo Slåttsveen, styremedlem i Gudbrandsdals mat og Lillehammer Bryggeri AS

Mataukfestivalen vil bli gjennomført etter gjeldende koronaregler.



## Trapper og gelendere til hus og hytte

- solid håndverk gjennom generasjoner

Kontakt oss!

Tlf. 915 27 425  
oddgeir@olstad-snekkerverksted.no  
Vestringsvegen 1662, V. Gausdal  
www.olstad-snekkerverksted.no

**Olstad**   
snekkerverksted

## Tretten Byggservice AS

Hans Reistad  
90 85 96 18

Geir Leren  
46 50 22 01

- Tømrerarbeid
- Skifting av dører/vinduer
- Forskalingsarbeid/støpearbeider
- Servicetjenester
- Rehabilitering
- Vaktmestertjenester
- Nybygg
- Småarbeid
- Tilbygg
- Reparasjoner

Ta kontakt for en uforpliktende befaring.

Kjørkjebakken 1, 2635 Tretten.  
hans@trettenbyggservice.no • geir@trettenbyggservice.no  
Org.nr. NO 918 311 610 MVA