

TEMAHEFTER | INNFØRING I SALG TIL INCOMING TUOPERATØRER

Temahefte 4

Norske mattradisjoner

av Sigve Skretting, Ipax Mat AS



Prosjektledelse:



HEYERDAHL REFSUM AS

Incomingprosjektet 2016:
Temahefte 4: Norske mattradisjoner

Temahefte 4

Norske mattradisjoner

av Sigve Skretting, Ipax Mat AS

Innledning

Dette heftet er utarbeidet som ett av tiltakene i prosjektet Incoming 2016. Det ble igangsatt i 2012 av Innovasjon Norge og Virke som en del av deres felles bransjeprojekt for å styrke samarbeidet med de norske incomingoperatørene. I tillegg deltar også HANEN, NCE Tourism - Fjord Norway, NordNorsk Reiseliv AS og Trøndelag Reiseliv AS. Heyerdahl Refsum AS er engasjert for å ivareta prosjektledelsen.

Formålet med prosjektet er å gjennomføre tiltak som bidrar til at bedriftene lykkes bedre med utvikling og salg av produktene sine på de internasjonale markedene. Et viktig tiltak i starten var gjennomføringen av spørreskjemaundersøkelsen «Incoming 2013» blant 27 norske incomingoperatører våren/sommeren 2013. Det var første gang denne type undersøkelse ble gjennomført i Norge og også i Europa. Den synliggjorde operatørenes betydning gjennom ny kunnskap om nøkkeltall for totalomsetning, fordeling på produktkategorier, regioner og markedene. Videre fikk undersøkelsen fram samarbeidserfaringer med norske reiselivsbedrifter og destinasjons-/landsdelselskaper. Dette bidro til å gi konkrete punkter til en sjekklister over hva slags informasjon operatørene trenger for å gjøre reiselivsproduktene internasjonalt salgbare, jfr. Temahefte 3 nedenfor.

I samarbeid med incomingoperatørene er det utarbeidet maler for **skjema til produktbeskrivelser (produktark** på engelsk) for en rekke aktiviteter og opplevelser. Utarbeidelsen av **temahefter** med relevant innhold er et annet viktig tiltak, og foreløpig er det laget følgende hefter:

1. Salgs- og provisjonsmodeller med ordliste
2. Spørsmål og svar om pakkereiser
3. Sjekkliste for kontrakter mellom incomingoperatører og leverandører
4. Norske mattradisjoner

Mer informasjon

Produktarkene og heftene kan lastes ned på nettsidene til... (aktive lenker når avklart hvem).

Norske mattradisjoner

Grunnen til at det i det hele tatt er folk i Norge er jakten på mat. For over 10.000 år siden fulgte jegerne viltet nordover etter iskanten. Menyen var vilt, sjømat og ville vekster. Vistehola utenfor Stavanger var en av verdens første østersbarer.

Norske mattradisjoner preges av vår geografi og tøffe klima, grunnmuren består av tilgangen på råvarer der folk bor. For 150 år siden kom råvarene for det meste fra egen gård og det som var tilgjengelig i naturen rundt. Langs kysten og i fjordene drev folk i tillegg hjemmefiske og mange deltok i de store sesongfiskeriene. I indre bygder og på fjellgårdene drev en fiske i vann og elv, og mange steder ble det jaktet på reinsdyr og annet vilt.

Mesteparten av maten i eldre tid kunne lagres over lang tid. Lite mat ble servert fersk. Nyslakta kjøtt var forbeholdt store høytider og feiringer. Fra gammelt av var salting, røyking og tørking de vanligste metodene brukt for å ta vare på kjøttet. Først utover 1900-tallet ble kjøttet også hermetisert og konfitert (stekt og lagt under fettlokk). Selv om tilgangen på fersk fisk var god mange steder, ble også fisken saltet, tørket, fermentert (raket) eller oppbevart i tønner. Tørrfisk og klippfisk var Norges første virkelige eksportartikler.

Det ble spist mye grøt, også laget på vann, selv om dette ble regnet som fattigkost. Grøt av melk var viktigst. Melkeprodukter som ost, smør og myse ble mye brukt. Fersk helmelk ble ikke drukket før på 1900-tallet. Derimot var syrnede melkeprodukter som rømmekoller, melkinger og rømmegrøt vanlig. Rømmegrøt er nærmest et nasjonalt matsymbol, da gjerne sammen med spekemat.

Av kornsortene brukte en bygg og havre, sorter som klarer seg best under vekstforholdene i Norge. Men fordi havren lett kunne bli skjemt når den ble lagret, ble det bakt flatbrød som kunne klare deg svært lenge om det bare lå tørt. Flatbrød var selve matbrødet her til lands, og ble bakt helt siden Vikingtiden. Både kjøttmat og fiskemat ble nesten helt opp til vår tid drøyd med flatbrød.

Mange forbinder norsk mat med kokte poteter, selv om denne knollen ikke kom til landet før rundt 1750, og ikke for alvor ble viktig før kornblokaden av Norge under Napoleonskrigene. Poteten ble redningen og overlevelsen for mange både da og senere under 2. verdenskrig.

Norske mattradisjoner var relativt stabile fra middelalderen og fram til midt på 1800-tallet da kraftig befolkningsøkning, fremveksten av industri og byer førte til store endringer i økonomien. Pengehusholdningen overtok. Bøndene solgte varene sine, og for pengene kjøpte de importerte produkter som kaffe, margarin, sirup og sukker. Siktet rug og hvete gjorde sitt inntog som brødmel, og hagebær kom på moten. Felles for mattradisjonene har alltid vært at den aller beste og mest tradisjonsrike maten kommer på bordet når det er jul.

For 20-30 år siden var det ingen turister som syntes maten i Norge var noe særlig å skryte av. Oppfatningen av tilbudet de reisende ble møtt med langs veien var oftest negativ. Brita Blomquist, NRKs mangeårige reiselivsjournalist, understreket dette tydelig i et av sine reiseprogrammer på 80-tallet da hun oppgitt konstaterte at «det renner en rosa Thousand Island-elv gjennom landet». Hun mente de reisende stort sett ble møtt med dårlig gatekjøkkenmat hvor de enn beveget seg.

I dag er situasjonen en helt annen. Vi ser flere og flere eksempler på at mat er en viktig del av opplevelsen av Norge. Interessen for lokalmat er økende, og gamle mattradisjoner hentes fram og utvikles til spennende mattilbud. Kvaliteten har utviklet seg enormt, og vi kan i dag konstatere at Norge som matnasjon har mye å være stolt av. Mye av æren for dette har Ingrid Espelid Hovig og hennes "misjonering" i Fjernsynskjøkkenet gjennom 40 år.

Det norske gastronomiske eventyret, med gull og heder i konkurranser ute i verden, startet tidlig på åttitallet under sterk innflytelse fra kokker som hadde reist ut for å lære. De hadde lært hvilken betydning lokal forankring hadde for måten maten ble tilberedt på. Denne kunnskapen delte de når de kom hjem, og troen på norske råvarer og norske kokker økte.

At kokker fra lille Norge i dag står bokført med fem individuelle gull i Bocuse D`Or, (VM for kokker), og flere topplasseringer med Kokkelandslaget er intet mindre enn oppsiktsvekkende.

For nordmenn og utenlandske reisende til Norge har dette bidratt til et stadig bedre mattilbud. Kokkestjernene har blitt forbilder og ”popstjerner” som reiser land og strand rundt for å formidle sin kunnskap. Det gir inspirasjon, og legger lista litt høyere for hver gang en ny generasjon kokker inntar grytene på spisestedene over hele landet.

Vi har i dag både matregioner, matprodusenter og lokale spisesteder i by og land som er vel verdt en egen reise.

Norske drikke tradisjoner

Helt fram til 1. juli 2016 har det ikke vært mulig å selge lokalprodusert øl og sider direkte fra gardsutsalg. De siste årene er det etablert en anelig mengde mikrobryggerier hvor det produseres et mangfold av ølsorter som har oppnådd internasjonal oppmerksomhet. Noen av produsentene er til og med store på eksport.

Det Norske Måltid gjennomførte i 2015 for første gang en egen kategorikonkurranse om Årets Tradisjonsøl. I 2016 følges dette opp med en egen kategori for Årets Sider. På drikkeglede.no ligger det utfyllende informasjon under overskriften *Brygg, brus og bruduljer siden 1901*.

Merking av allergener

I Norge merkes alle produkter innen serveringsbransjen med 14 allergener slik at gjestene kan unngå matvarer som inneholder de allergenene de ikke tåler.

Hva merkes?

- Alle produkter eller retter som inneholder et eller flere av de 14 allergenene.
- Rene råvarer merkes ikke

Smilefjes

Smilefjesordningen startet 1. januar 2016. Den skal informere forbrukere om de hygieniske forhold ved serveringsstedet. Smilefjessymbolene har tre varianter: smilefjes 😊, strekmunn 😐 og sur munn 😞.

Regionale tradisjoner

Fjord Norge

- Komler med saltkjøtt og kålrabistappe, Rogaland og Hordaland
- Sursteik med snittebønnestuing og fløtesaus, Rogaland
- Prinsefisk, Hordaland
- Kvitball, fiskekomle, Møre og Romsdal
- Blandaball (potet og fisk), Møre og Romsdal

Nord-Norge

- Utvannet tørrfisk, Svolvær
- Grillet tørrfisk og torsketunger. Tromsø
- Lofotlam.no har fine bilder og oppskrifter på sine hjemmesider
- Reinsdyrskav/Finnbiff, Finnmark
- Reinsdyrhjerter, røkte og gravet, Troms og Finnmark

Trøndelag

- Inderøysodd med skjenning (flatbrød)
- Hitraball
- Grævfesk fra Lierne, spesiell variant av rakfisk
- Snåsaklubb med flesk og duppe
- Kokt røye fra Røros med rømmegrøt