

TORSDAG 24. SEPTEMBER

Smaken av Nord-Troms

– et hav av muligheter

Havet utenfor Nord-Troms bugner av en rekke kryp og organismer som bare venter på å bli spist! I løpet av dagen vil du bli presentert for en rekke marine arter du knapt har hørt om – og til slutt vil du møte disse igjen som lekre matretter.

Marint seminar

11.30–13.00, Skjervøy videregående skole, Skjervøy

Forsker Sten Siikavuopio fra Nofima vil fortelle om muligheter for oppdrett av kongekrabbe, røye og sik i nord. Siikavuopio er fra Storfjord. Videre vil Alf Albrigtsen, regiondirektør for Fiskeridirektoratet region Trøndelag og opprinnelig fra Kåfjord, fortelle om å leve av marine arter og erfaringer med utnyttelse av lite utnyttede arter.

Arktisk smaksverksted

13.00–16.00, Skjervøy videregående skole, Skjervøy

Arktisk smakverksted er en møteplass mellom serveringsbransjen og lokale matprodusenter. Deltakerne skal i fellesskap lage og smake ulike retter med hovedfokus på de råvarene produsentene fra Nord-Troms tar med – under kyndig veiledning av Svein Jæger Hansen, kjøkkensjef ved Meyergården hotell i Mo i Rana og forfatter av boken *Polarsirkelmat*.

Hovedfokuset er på nye marine arter – oppdrettstorsk, kråkebolle, kongesnegle, manet og sjøpølse – men andre råvarer som grønnsaker, kjøtt og ost fra Nord-Troms får også plass på verkstedet. Arrangementet er åpent for alle, men retter seg spesielt mot lokale småskala-produsenter i Nord-Troms, spisesteder og elever i videregående skole. Det vil også være av interesse for entreprenører som vurderer å etablere seg innen alternative marine arter.



«Hans Sjøel var både sort og hvit, kanskje mere sort end hvit»

Under temaet *Moral og umoral i Hamsuns forfatterskap* kåserer førsteamanuensis i nordisk litteratur og Hamsunspesialist Nils Magne Knutsen over Hamsuns forfatterskap og liv. Foredraget blir sendt via lyd/bilde til alle bibliotekene i Nord-Troms.

Kl 18.00, lyd/bildestudioene ved alle bibliotekene i Nord-Troms

Hamsun

1801-2005