



PROGRAM 4 JUNI



11.00: **Matfestivalen öppnar!** Jessica Bergsjö är vår konferencier under dagen. *Scenen.*



11.30: **Överraskas av baljväxter!** Mångfald, produktutveckling och matlagningstips med **Cecilia Sassa Corin, matkonsult** vid Hushållningssällskapet Västra, med baljväxter som specialitet. *Vita villan.*



12.00: **Tackakött – en Exceptionell råvara!** Christofer Johansson, vd och kreativt ansvarig på Hotell Borgholm, pratar tackakött och **delar ut 200 smakportioner**. Först till kvarn! *Scenen.*



12.30: **Christofer Johansson**, vd och kreativt ansvarig på **Hotell Borgholm**, berättar om sin matresa och hur det är att driva en stjärnprisad restaurang. *Scenen.*



13.00: **”Grilla en professor!”** Anders Karlsson vid SLU är landets ende **professor i köttvetenskap**. Anders förmedlar sin kunskap på ett lättsamt och intressant sätt. Det blir näringsinnehåll, konsumtionsmönster, ätkvalitet och grilltips! *Vita villan.*

13.30: **Hur vilda gräs blev till Ölandsvete.** Om kulturspannmål med Kerstin Fredlund, läkare och doktor i livsmedelsvetenskap. *Vita villan.*

14.00: **En gårdsmejerists berättelse.** Mette Munter från **Skurö Gårdsmejeri** är femte generationen som driver en av de sista mjölkgårdarna i trakterna kring Misterhult. Hör hennes tankar om att tillverka prisbelönt hantverksost enligt gamla traditioner. *Vita villan.*

14.30: **Hälsosam mat och fake news** med Anna Blücher, lektor i mikrobiologi vid LNU. Anna är en uppskattad och kunnig föreläsare och med vetenskapens hjälp överraskar hon sin publik. *Vita villan.*

15.00: **Vår älskade knöl!** Allt om potatis med Axelssons i Aby. *Vita villan.*

Med reservation för eventuella ändringar.

Läs mer på www.smakapakalmarlan.se

På bilderna syns från ovan: Cecilia Sassa Corin, Christofer Johansson, Anders Karlsson, Mette Munter och Anna Blücher.

Smaka på Kalmar län arrangeras av *Livsmedelsutveckling Sydost*, som drivs av Industriellt Utvecklingscentrum (IUC) Kalmar län i samverkan med Linnéuniversitetet och LRF Sydost. Projektet finansieras av dessa parter, Europeiska regionala utvecklingsfonden, Region Kalmar län, Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter och Ölands Sparbanksstiftelse, och är en del av länets livsmedelsstrategi.



AKTIVITETER 4 JUNI

FÖR ALLA (tälten + scenen):

- Träffa några av länets **fårproducenter** och smaka tackakött.
- Fascineras av Christofer Johansson, vd och kreativt ansvarig **Hotell Borgholm**.
- Bekanta dig med våra olika **kulturspannmål**, tillsammans med Isgärde kvarn och Länsstyrelsen.
- Lyssna till spännande **berättelser från Kalmar län**, med Unika historiska Kalmar län och Kalmar Länsmuseum.
- **Överraskas av baljväxter** i vår bönutställning och prata med Cecilia Sassa Corin som har baljväxter som specialitet!
- **Från ärta till ost!** Hur är det möjligt? Provsma "ost" på svenskodlad ärta och lär mer om processen. Med Ferawati Ferawati, doktor i livsmedelskemi.
- Inspireras inför **höstens matrunda!** Länsstyrelsen berättar om den och delar ut länets **Terroiratlas** om mat och smak ur ett historiskt perspektiv.
- Quizza med **Linnéuniversitetets** utbildning för **nutrition- och livsmedelsvetenskap!**
- Provsma livsmedelsgodkända **insekter** och prata med **Högskolan i Kristianstads gastronomiprogram**.
- Möt **Mativation** och Hushållningssällskapet som jobbar med "Matens hus".
- Matservering och fika.

FÖR BARN:

- Gör **bivaxdukar** tillsammans med Studieförbundet. *Utanför Vita villan.*
- **Måla din favoritmat** tillsammans med Studieförbundet. *Vita villan.*
- **Så en böna** och lär dig mer om baljväxter. *Tälten.*

