



MATLAGNINGSKONKURRANSE

FINNSKOGEN NATUR & KULTURPARK INVITERER DEG SOM LIKER Å LAGE MAT TIL Å DELTA I EN MATLAGNINGSKONKURRANSE INSPIRERT AV:

- LOKAL MATPRODUKSJON
- SKOGFINSK TRADISJON
- GRENSELØS INNOVASJON

VI KÅRER VINNERE AV 1., 2. OG 3. Plass

HVA SKAL MED?

Matretten din skal bygge på lokalproduserte råvarer. Du kan bruke råvarer direkte fra naturen eller produkter som blir produsert av lokale mat- og drikkeprodusenter.

Retten din skal inneholde minst to av følgende lokalproduserte ingredienser:

- Meieriprodukter som f.eks. melk og fløte
- Bær og frukter som dyrkes på Finnskogen/bær og frukter som KAN dyrkes på Finnskogen
- Nepe
- Kjøtt av lam, sau, geit eller frilandsgris
- Svedjerugmjøl eller skredmjøl
- Geitost

DU KAN VELGE Å LAGE EN

- Forrett
- Hovedrett
- Dessert evt. kake

DU KAN BARE DELTA MED EN RETT, DVS. ENTEN EN FORRETT ELLER EN HOVEDRETT ELLER EN DESSERT EVT. KAKE

HVORDAN FOREGÅR KONKURRANSEN?

Ta med ferdig navngitt rett innen klokka 10 den 30. august og lever til Grensen Experience, Røgdestranda 859, Grue Finnskog. Lever også en oppskrift med ditt navn og kontaktopplysninger, og gjerne om hvordan du ble inspirert til ditt bidrag. Din rett vil bli fotografert på stedet og den må ha et «navn». Alt samles i et eget oppskriftshefte «Smaka på Finnskogen». Du er sjøl ansvarlig for å bruke godkjente råvarer.

HVEM BEDØMMER MATRETTENE?

Juryen består av 10 håndplukkede besøkende «dommere» i tillegg til frivillig stemmegivning blant våre besøkende. Bedømming skal skje utfra presentasjon, utføring og smak.

**SPØRSMÅL? RING DAGLIG LEDER NORGE I FINNSKOGEN NATUR & KULTURPARK
MERETE FURUBERG TLF +47 901 63 092**

Smaka på Finnskogen