



MATLAGNINGSTÄVLING

FINNSKOGEN NATUR&KULTURPARK INBJUDER DIG SOM GILLAR ATT LAGA MAT TILL ATT DELTA I EN MATLAGNINGSTÄVLING INSPIRERAD AV:

- LOKAL MATPRODUKTION
- SKOGSFINSK TRADITION
- GRÄNSLÖS INNOVATION

**ETT 1:A, 2:A OCH 3:E PRIS
KOMMER ATT UTDELAS**

DIN MATRÄTT

Din maträtt ska bygga på lokalproducerade råvaror. Du kan använda råvaror direkt från naturen eller produkter som producerats av lokala livsmedelsproducenter.

Din rätt ska innehålla minst två av följande lokalproducerade ingredienser:

- Mejeriprodukter som mjölk och grädde
- Bär och frukter som skördats på Finnskogen/bär och frukter som kan skördas på Finnskogen
- Rova/nepe
- Får-, lamm- och getkött
- Skrädmjöl och svedjerågsmjöl
- Honung /inget socker skall användas
- Getost

DU KAN VÄLJA ATT GÖRA EN

- Förrätt
- Huvudrätt
- Efterrätt/finbakverk

DU KAN BARA DELTA MED EN RÄTT DVS ANTINGEN EN FÖRRÄTT ELLER EN HUVUDRÄTT ELLER EN EFTERRÄTT/ETT FINBAKVERK.

HUR GÅR TÄVLINGEN TILL?

Tävlingsdeltagare tar med en namngiven färdig maträtt till Grensens Experience Røgdestranda 859, Grue Finnskog. Inlämning ska ske senast kl 10 den 30. august och du ska också ta med ett recept med ditt namn och dina kontaktuppgifter, som är tydligt textat eller utskrivet på dator. Skriv kortfattat om hur du inspirerats till ditt tävlingsbidrag. Alla recept kommer att sparas i en receptsamling kopplat till eventet och utvecklingen av maten på Finnskogen. Tävlingsdeltagare ansvarar själva för att använda produkter med godkänd certifiering i maträtterna. Ange producent för de produkter du använt. Fukt och bär är undantagna.

VEM BEDÖMER MATRÄTTERNA?

Jury kommer att väljas ut bland 10 frivilliga besökare på eventet. Bedömningen skall utgå från presentation, utförande och smak.

**FRÅGOR? KONTAKTA DAGLIG LEDER SVERIGE I FINNSKOGEN NATUR & KULTURPARK
ANN-KATRIN JÄRÅSEN TLF +46 70 190 6107 ANN-KATRIN@FINNSKOGEN.ORG**

Smaka på Finnskogen