



## FOKUS ER ELEVENE PÅ RESTAURANT- OG MATFAGLINJA

I år er temaet MAT I VESTERÅLEN der vi har et særlig fokus på at vi igjen har elever på restaurant- og matfaglinja på Melbu.

Vi feirer dette ved at elevene blir i sentrum der de følger oss aktivt på mange av våre arrangementer.

Som en tyvstart på MAT I VESTERÅLEN fikk elevene den 13. september besøk av internasjonalt kjente kokker fra hele verden. Her i midten Halaigh Whalan-Mcmanus tidligere kokk ved verdens beste restaurant NOMA og Norges eneste tre stjerners Michelin-restaurant Maemoo omkranset av elevene Kabel Trabelsi og Kenth Ivar Pettersen.

Her fikk elevene anledningen til å servere mat, og ikke minst bli inspirert av stjernekokkene som reiste langt for å oppleve mat fra Vesterålen.



Foto: Tor Johannes Jensen, Bladet Vesterålen

## LØRDAG 1. OKT. KL. 18.30–01.00 VINRUTA PÅ STOKMARKNES

Vi åpner årets Mat i Vesterålen med Vinruta på Stokmarknes.

Hadsel Vinklubb i samarbeid med Hurtigrutens Hus, Stokmarknes Vel og lokale serveringssteder inviterer til vinsmaking gjennom byens gater. Første havn er Hurtigrutens Hus. Her blir det offisiell åpning med bobler og hurtigrutehistorie. En los som kjenner ruta vil deretter vise vei til fem ulike serveringssteder i byen. På stoppestedene blir glassene fylt med smaksprøver av både rødt, hvitt og rosé og det blir samtidig servert litt mat fra stedenes menyer. Rundreisen avsluttes i Cafe Finnmarken i Hurtigrutens Hus hvor Jektkaran spiller opp og skaper god, maritim stemning. Det blir mulighet til å handle snacks og drikke i baren. Husk klær etter vær! Arrangementet har 18 års aldersgrense, og det selges et

begrenset antall plasser, så vær raskt ute. Billetten inkluderer ett glass Champagne, fem smaksprøver på vin og mat, samt inngang til konsert med Jektkaran. Påmeldingsfrist 29. sept. Oppmøte: Hurtigrutens Hus Pris: 530,-/medl. 480,- Billetter: Ticketmaster



## MATKOS FOR ELDRE

### MANDAG 3. OKT. KL. 13.00 BØHEIMEN

### ONDAG 5. OKT. KL. 13.00 STOKMARKNES SYKEHJEM

Vi skal sammen smake på små retter med tradisjonsmat fra gamle dager, og høre små historier knyttet til rettene. Det vil bli

musikk og sang for å få den rette stemningen. Beboerne vil få en flott smaksopplevelse og tradisjonell mat fra Vesterålen i en 3-retters meny: Forretten blir på begge sykehjem blodpannekake. Til hovedrett blir det sildgrynssuppe på Bøheimen, mens det blir kveitefilet på Stokmarknes. Og til dessert på begge sykehjem blir en nydelig rabarbragrot.



## LØRDAG 1. OKT. KL. 13.00–16.00 BYVANDRING PÅ SORTLAND

Byvandring med smaker fra 4 serveringssteder i Sortland Sentrum. Det blir start på Sortland hotell og restaurant Sult, der vi får smak av både vått og tørt samt en historie fra restauranten. Så beveger vi oss videre til Du Verden før vi fortsetter langs strandpromenaden til Scandic hotel og avslutter det hele i Kulturkafeen. Hver restaurant tilbyr en liten rett med et halvt glass tilpasset drikke og en historie om stedet og det de serverer. Dette er en unik sjanse til å oppleve det beste fra de sentrumsnære restaurantene i Sortland.

Opstart klokken kl. 13.00 på Sortland Hotell, ferdig ca. kl. 15.30 i Kulturkafeen.

Pris: 550,-  
Billetter: Ticketmaster



## TIRSDAG 4. OKT. KL. 11.00–13.00 FISKEGLEDE FOR BARN PÅ MELBU

Tirsdag 4. oktober fylles Melbu med matglade barn og ungdom. Vi møtes på plassen mellom restaurant- og matfaglinja og gymsalen på Melbu. Mat i Vesterålen vil sammen med elevene på restaurant- og matfaglinja tilberede en masse herlig lokal mat, der vi har invitert lokale barnehager og barneskoler til å delta på Fiskesglede. Her får man lov til å lage sin egen havets skattekiste på grillen, fylt med lokale delikatesser fra havet, under kyndig veiledning fra elevene på matfaglinja på Melbu.



## TORS DAG 6. OKT. KL. 17.00–19.00 MAT FRA FJÆRA PÅ TAEN

I år har vi et fantastisk program som også innebærer å lage mat direkte fra fjæra. Kjell Hansen tar med seg sitt enestående gourmethode og flytter matlagingen der den opprinnelig kommer fra – i fjæra. Nærmere bestemt Taen på Hadseløya, der vi starter opp kl. 18. I år er det strandkrabben som skal bli tryllet om til herlig suppekraft, og sørge for et ekstra innslag i tangsuppa. I tillegg vil Kjell vise hva en kan lage av kråkeboller og hjerteskjell. Og selvsagt hører bobbelurer også med. Når folk får smake det, blir de overrasket over hvor godt det er,

sier kokk Kjell Hansen, som ønsker å inspirere folk til å bruke råvarer som finnes i fjæra. Vi serverer brød og smør til alle rettene.



## FREDAG 7. OKT. KL. 09.00–15.00 KOKKEKONKURRANSE FOR 10. KLASSER

Vi i Vesterålen Matfestival vil gjerne bidra til at vi rekrutterer elever til matfaglinja. I den forbindelse inviterer vi 10.-klassinger fra hele Vesterålen til en kokkekonkurranse, der elevene stiller med klasselag fra sine respektive skoler.

Nærmere info om konkurransen kommer så snart vi har det på plass, men det konkurreres med lokale råvarer og produkter.



## LØRDAG 8. OKT. KL. 11.00–16.00 FESTIVALMARKED, SORTLAND TORG

Vesterålen Matfestival vil i år samarbeide med Bondens Marked om årets Festivalmarked. Vi har igjen lagt arrangementet til Sortland Torg. Vi setter opp telt fylt med små og store utstillere fra hele Vesterålen, som viser frem og selger lokal mat, matspesialiteter og nisjeprodukter. Vi vil i år ha et samarbeid med Bondens Marked, et samarbeid som vi i Matfestivalen virkelig ser frem til. Bondens marked sine produsenter kommer fra hele Midtre Hålogaland sin region og stiller med kortreist

kvalitetsmat med lokale råvarer og ingredienser. Vi gleder oss til å teste ut Sortland som markeds plass for første gang, og vi håper du kommer å støtte våre bønder og småskala matprodusenter. Vi håper på et flott marked. Ikke gå glipp av denne unike torgfesten i sentrum av Sortland. Ja, for i år blir den virkelig unik.



## LØRDAG 8. OKT. KL. 16.00–20.30 RINGSTAD RESORT – MAT I BØ

Ringstad Resort i Bø serverer en nydelig meny med lokale produkter fra Vesterålen. Dette er en helt fantastisk restaurant med nydelig utsikt. Har du ikke vært her har du muligheten nå, og den bør benyttes.

Lokalmenyen serveres fra kl. 16.00–20.30. Bordbestilling til telefonnummer 90640691 eller booking@ringstadresort.no



## SØNDAG 9. OKT. KL. 11.00–14.00 BARNAS LAKSEFESTIVAL

Søndag 9. oktober blir det igjen, som en del av Vesterålen Matfestival, arrangert «Barnas Laksefestival» på Gladbrygga i Blokken hos Akvakultur i Vesterålen AIV).

Dette blir en dag full av aktiviteter, leker og konkurranser spesielt for de minste. Vi får også besøk av den lille redningskøyta Elias.

