

Experter och lekmän från när och fjärran bedömer i första FM i Mathantverk

Den 11 oktober är det dags. Då sker jurybedömningar av alla produkter i de öppna Finländska Mästerskapen i Mathantverk. Tävlningen arrangeras på Yrkeshögskolan Novia i Ekenäs, Raseborg.

Tävlingen syftar till att motivera mathantverkare i sitt arbete och inspirera till utveckling av såväl produkter som företag, säger **Harriet Strandvik**, som är projektledare för Mathantverk på Åland, och ansvarig för juryarbetet.

I tävlingen deltar drygt 60 företag med omkring 170 produkter inom kategorierna mejeri-, bageri-, fiskförädlings- och charkuteriprodukter, drycker, samt bär-, frukt- och grönsaksförädling och innovativa mathantverksprodukter. Innovativt mathantverk är klassen för mathantverksprodukter, som är innovativa och nyskapande. I år tävlar **12 produkter** i den klassen. Tävlingsbidragen är indelade i **sammanlagt 29 klasser**.

Jurybedömningarna sker inför öppen ridå på tisdag 11 oktober från och med klockan 11 i det före detta kosthållet Smakis vid Yrkeshögskolan Novia.

De nio jurygrupperna ägnar en hel dag åt att bedöma utseende, konsistens och inte minst smak och doft på de tävlande produkterna, till exempel blåmögelostar, hårdostar, marmelader, sylt, chutney, färskkorvar, lufttorkat kött, fiskprodukter, surdegsbröd och drycker. Företagsrådgivare **Jonas Harald**, från företagshuset Dynamo har kontrollerat alla anmälningar till tävlingen och gjort klassfördelningen av produkterna. – Vi har ganska långt följt Eldrimners klassindelningar men även gjort en del förändringar med tanke på finländska traditioner. Vi har till exempel tagit med fyllda bageriprodukter, som ju är en stark tradition i Finland. En ny kategori, där intresset är stort, är fermenterade alkoholdrycker som nordiska viner och äkta cider, där vi har totalt 31 deltagande produkter, säger Harald.

Jonas Harald har själv deltagit som jurymedlem i de svenska mästerskapstävlingarna i mathantverk och säger att juryarbetet är både krävande och intressant. - Att vara jurymedlem är ett tufft jobb och innebär ett stort ansvar. Det är många egenskaper som ska bedömas och vägas mot varandra, men i slutändan brukar det ändå utkristallisera sig en tydlig vinnare, berättar Harald.

Namnstark jury

Varje jurygrupp består av en branschkundig juryordförande samt ytterligare minst tre medlemmar. I juryn sitter bland annat matskribenter, lärare, forskare och andra aktörer inom matbranschen. Jurymedlemmarna presenteras här:

<https://www.novia.fi/assets/Sidor/2/1954/Jurymedlemmar-2.pdf>

Som juryordförande verkar kända namn som bland andra bagarmästare **Manfred Enokson**, utbildad i Tyskland och verksam på Saltå Kvarn i Sverige och den tyskfödde köttmästaren **Gero Geick**, som är verksam både i Finland och Tyskland och känd bland annat för köttprodukterna som bär hans namn. Övriga juryordföranden, som kan nämnas, är krögaren **Filip Langhoff** från den Michelinbelönta restaurangen Ask i Helsingfors och sommelier **Lauri Vainio**, som har gjort en internationell vinkarriär.

Prisutdelningen äger rum på onsdag kväll den 12 oktober i samband med en festmiddag på Fiskars Bruk. De prisbelönta produkterna presenteras i en produktutställning på torsdag morgon den 13 oktober på Yrkeskolegskolan Novia. Då kan man också bekanta sig med juryutlåtanden och producenter.

FM i Mathantverk arrangeras i samarbete mellan jord- och skogsbruksministeriet, Yrkeskolegskolan Novia och projektet Kustens Mat. Tävligen är en del av det program som Finland arrangerar under sitt ordförandeskapsår i Nordiska ministerrådet. I programmet ingår flera evenemang inom matsektorn av vilka det största evenemanget är FM-tävlingen i Mathantverk.

Media hälsas varmt välkommen till tävligen. Programmet under FM-tävlingarna innehåller miniseminarier, företagsbesök och kvällstillställningar.

Mer information: www.novia.fi/mathantverkf

Harriet Strandvik, +358 (0)457 345 1039, harriet.strandvik@gymnasium.ax (jurygruppen och bedömningen)

Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400, jonas@dynamohouse.fi (tävlingsklasser och regelverket)

Mona Salama, +358 (0)44 987 4349, mona.salama@novia.fi (kommunikation)