

## Nordisk mat og matkultur

Sigrunn Hernes. +47 38141280. [Sigrunn.Hernes@uia.no](mailto:Sigrunn.Hernes@uia.no)  
350.000 DKK fra NNM.



Ved Universitetet i Agder, Kristiansand, Norge, er vi nå klare til oppstarten av det nye studietilbudet på 10 ECTS poeng i Nordisk mat og matkultur, høsten 2009. Våre samarbeidspartnere er Örebro universitet, Grythyttan, Sverige; Åbo Akademi, Finland og University College Nord-Jylland, Hjørring, Danmark. Disse institusjonene er samarbeidspartnere og bidrar med lærekrefter og studenter, og de vil være en ressurs på sine lands matkulturer.

Deltakerne i studiet vil bli kjent med nordiske råvarer, nye mattrender, sesongpreget mat, ulike konserveringsmetoder, lokalprodusert mat, måltider både i hjem og skole og ny nordisk mat i et helsefaglig perspektiv. I tillegg vil det bli praktisk matlaging inspirert av manifestet for et Nyt Nordisk Kjøkken.

Program for ukesamlingene i Kristiansand og Grythyttan er lagt ut på nettsiden, [www.uia.no/helid/nordiskmat](http://www.uia.no/helid/nordiskmat). Mellom samlingene blir det arbeid og veiledning på nett og avsluttende eksamen med framlegging av eksamensoppgaver i november. Søknadsfristen går ut 30. mars og det er allerede påmeldt ca 20 deltakere.

### Policy relaterte resultat og muligheter

- Som en videreføring av det materialet vi har utviklet, ønsker vi å gå videre med tilbud i Nordisk mat og matkultur for andre målgrupper, f.eks. ansatte i reiselivsnæring, småskalaproduksjon, gårdsturisme osv.
- På bakgrunn av det store OPUS-prosjektet i Danmark, og utdanningstilbudene fra andre høyskoler i Norden, ønsker vi å utvikle en "new nordic diet" ved å kartlegge inntaket av nordisk mat, få folk til å spise mer nordiske matvarer og se på helsegevinster ved dette.

Kontaktpersoner for NNM, den X mars 2009  
XX og Magnus Grøntoft (sekr.)



Foto: Torbjørn Eggebo