



Kompendium

[www.hardanger-matkulturfestival.com](http://www.hardanger-matkulturfestival.com)

# Hardanger Matkulturfestival Eidfjord

Første året med Hardanger Matkulturfestival Eidfjord var 28. – 30. oktober i 2005.

Festivalen var ei stor oppleving, difor bestemte festivalnemnda seg for ein årleg festival.

Tidspunktet er lagt til seinhausten då årets grøde er vel i hus. Det er tid for lange kveldar innomhus, gode råvarer og samlingar kring matbordet.

I åra etter 2005 har me hatt eit nytt tema kvart år:

Tema i 2006 KORN - brødbake konkurranse

Tema i 2007 FISK & SKALLDYR - fiskekake konkurranse

Tema i 2008 VILT OG GODT - pai konkurranse

Tema i 2009 MJØLKEMAT - ostekake konkurranse

Tema i 2010 TRADISJONSMAT GJENNOM GENERASJONAR

Tema i 2011: FRUKT OG GRØNT

Tema i 2012: MATKULTURÅRET 2012

Tema i 2013: Matkulturborn "Tradisjonsmat er digg"

Tema i 2014: 10-års jubileum!

Tema 2015: Matkultur med global smak

Tema 2016: under arbeid

Hovudarena for festivalen er Hardangerviddahallen, i Øvre Eidfjord ved Hardangervidda Natursenter.

HME etablerte seg i 2005 som ein dugnad mellom enkeltpersonar, organisasjonar og bedrifter i Eidfjord.



HARDANGER MATKULTURFESTIVAL  
EIDFJORD

Tradisjonsmat • Kunst • Kultur



## HME sitt føremål er:

- Å styrkja lokale mattradisjonar gjennom kunnskapsoverføring
- Å fokusera på og stimulera til bruk av lokalproduserte råvarer, og råvarer hausta frå naturen
- Skapa nye matrettar bygd på tradisjonelle råvarer
- Skapa møtestad mellom tradisjonsbærarar, fagfolk, produsentar og publikum
- Ivareta utviklinga og samarbeidet med "Hardanger Meny"
- Marknadsføring av Eidfjord og Hardanger og vår kunst og kultur



## Festivalen sitt innhold:

- Fagleg innslag
- Kunstnarleg innslag
- Marknad
- Demonstrasjonar og salg / smakebitar av lokal tradisjonsmat
- Tilbod om kurs i ulike matkulturelle emne
- Barneaktivitetar
- Sosialt samvær

HME har vokse og de siste åra har festivalen hatt besøk av nærmare 1000-1200 gjester.

Målet er at HME skal vera ein årleg festival. Den skapar aktivitet i skuldersesongen og styrker næringslivet.

For festivalane 2005 til og med 2015 opplevde me å nå føremåla.



## Dugnadsinnsats

- Festivalen skapar samhald og dugnads ånd.
- Festivalen er gjennomført av folk med ein kjempeflott dugnads ånd, noko som er heilt nødvendig for at arrangement som dette skal gå rundt.

Alle i dugnadsgjengen får T-skjorter og ein smak av den gode og spennande maten.



## Litt om festivalane:

### 2005

- Kokkelauget fra Bergen serverte mat heile laurdag
- Kurs – Flatbrød og potetkakebaking, foredling av gris og lamb, sursyting av frukt og bær, mjølkesyregjæring av grønsaker.
- Aktivitetar – intimkonsert med Monika Kolskår og Benedichte Maurseth, minikonsert med "Blaoklang", kokkekamp mellom Koken Arthur og Leif Ervik, gropkoking, marknad.



### 2006 – KORN

- Festivalkokk – Fredrik Hald (kokk og kokebok forfatar).
  - Foredrag - "Sunt og godt brød på tradisjonelt vis" av Johnny Laupsa-Borge
  - Underhaldning - "Blaoklang" spreke mat- og drikkeviser.
- Aktivitetar - div. barneaktivitetar, brygging av øl, baking, slakting av lamb, gropekoking av kjøt m.m.



## 2007 – FISK OG SKALLDYR

- Festivalkokk – Hanne Frostad

- Foredrag –

”Fisk” av Astri Riddervoll og Johnny Laupsa-Borge  
”Lutefisk” av Torkjell Berulfsen

- Underhaldning –

Kåseri ”Brennevin er sunt” av Torkjell Berulfsen  
Konsert, framføring av ”Elvemot” med  
Gabriel Fliflet og Berit Opheim.

- Aktivitetar – fisketorg, barneaktivitetar, knivsliping,  
gropkokking av fisk og kjøt, bakstekoner, graving og  
røyking av fisk, krabbekoking, slakting av lamb m.m.



**HARDANGER Matkulturfestival EIDFJORD**

**Fredag 19** 19.10.2007 – 21.10.2007

- Arrangement på Quality Hotel & Resort Veringsfoss
- Torkjell Berulfsen, journalist, komikar og forfattar.
- Kåseri: ”Brennevin er sunt”

**Laurdag 20**

- Åpning av marknaden kl. 1200
- Konsert kl. 1300: Framføring av ”Elvemot”, eit tingsverk til Osa-festivalen 2006 med m.a. Gabriel Fliflet og Berit Opheim
- Torkjell Berulfsen held foredrag om lutefisk
- Fiskerorg  
Barneaktivitetar  
Kravling  
Gropkokking av fisk og kjøt  
Servering av velsmakande fiskerettar  
Bakstekoner
- Slakting av lam
- Dans og moro på Eidfjord Fjell & Fjord Hotel med servering av tradisjonsmat

**Sundag 10**

- Åpning av marknaden kl. 1200
- Foredrag om fisk av Astri Riddervold og Johnny Laupsa-Borge
- Rakefiskslepp med Frode Aaga
- Fiskekuskconcurrans  
Graving og røyking av fisk  
Krabbekoking  
Bakstekoner  
Barneaktivitetar

[www.hardanger-matkulturfestival.no](http://www.hardanger-matkulturfestival.no)  
”Smaken av fruktbare Hardanger”



## 2008 – VILT OG GODT

- Festivalkokk – ”Kokken Arthur” Fjetland
- Opning ved Ingrid Espelid Hovig
- Festivalutstillar – Sigrid Nilsen Sæd (malar)
- Kurs - bakekurs
- Foredrag –

”Behandling av viltkjøtt” av Astri Riddervoll

”Polarforedrag” av Britt Thorstensen

- Underhaldning –

Konsert med Odd Nordstoga

Festivalavslutning med ”Fela, stev og lausdans”

- Aktivitetar – ”Gode sausar og tilbehør” av Gunnar Nagel Dahl, bakstekoner, barneaktivitetar, gropkokking, viking pizza, slakting av lamb, festivalkokken laga mat med borna m.m.



**HARDANGER MATKULTURFESTIVAL EIDFJORD**

**VILT og GODET** 7-19 oktober 2008

**FREDAG 17. OKTOBER**

- 10.00 Konsert med Odd Nordstoga på Quality Hotel & Resort Veringsfoss, Eidfjord. Pris Valken er 320,- som under til 10.00.
- 14.00 Konsert, hestebanjo og buffetti spesiell mat fra Id. St. Ole

**LAURDAG 18. OKTOBER**

- 10.00 Opning ved Ingrid Espelid Hovig
- 14.00 Marknaden er open  
Salaværer til innstilling og rac produksjon  
Festivalkokk Arthur Fjetland lagarkeiane rettar av vilt:  
Gravling og røyking av Gunnar Nagel Dahl  
Bakstekoner  
Barmeaktivitar  
Gropkokking  
Viking Pizza  
Bakstekoner
- 17.00 Foredrag ved Astri Riddervold ”Behandling av viltkjøtt”  
Se: ”Foredrag ved Britt Thorstensen  
Se: ”Etta + pola” Billett k. 100,-
- 19.00 Kjeldesong show på Fjellfoss Hall med Tippel Korall  
3 rettsfest med middag komponert av festivalkokken Arthur Fjetland  
Bordbestilling

**SUNDAG 19. OKTOBER**

- 10.00 Furu Edag  
Sandengeslalg  
Opning av vakt for slaking stone  
Festivalkokken laga mat med borna  
Bakstekoner  
Mjølkkokking
- 14.00 Kjeldesong show på Fjellfoss Hall med Tippel Korall  
16.30 Festivalkokken med ”Fela, stev og lausdans”

For mer informasjon sj:

[www.hardanger-matkulturfestival.no](http://www.hardanger-matkulturfestival.no)  
Sparebanken Sogn og Fjordane



## 2009 – MJØLKEMAT

- Festivalkokk – Bodil Nordjorde
- Festivalgjest – Ingrid Espelid Hovig
- Festivalutstillar – Agurtxane Concellon (fotograf)
- Kurs – Pølsekurser ved Bodil Nordjorde
- Foredrag –
  - ”Treng me mjølk?” av Johnny Laupsa-Borge og Astri Riddervoll
  - ”Kvifor tradisjonar i dag?” av Bodil Nordjorde
- Underhaldning –
  - Konsert med ”The High Aces”
  - Dans med ”Heimalannet”
  - Konsert med Benedicte Maurseth og Sigbjørn Apeland
- Aktivitetar –
  - Bodil Nordjorde serverte smårettar av lokale råvarer, sal av brød av Øystein- Godt Brød
  - Gunnar Nagel Dahl hadde ostebuffet, bakstekoner, barneaktivitetar, gropekoking, ysting med instruktør frå Undredal Ysteri, Kokken Arthur laga mat med borna, slakting av lamb, mjølkekakesteiking og potetkake baking, sal av Gomme m.m.



## 2010 – Tradisjonsmat gjennom generasjonar

- Festivalkokk - Harald Osa
- Festivalgjester – Torhild Sivertsen, Ingrid Espelid Hovig og Astri Riddervold
- Festivalutstillar – Ragnhild Kleivkås (maleri) og Olav Strand (foto)
- Den store matkonferansen – kurs i matsouvenir, HACCP i praksis, bruk av ville vekstar, framtidsutsikter for hjorten på vestlandet og mensyspråk
- Aktivitetar – marknad, bakstekoner, barneaktivitetar, gropekoking, varmrøyking av laks, slakting av lamb, mjølkekakesteiking, potetkakebaking, pil & bøge skyting m.m.
- Festivalmiddag med minikonsert av Torhild Sivertsen og Per Hansmark.
- Tradisjonsrik sundagsmiddag, meny av ”Hardanger Meny”
- Konsert med ”Toneskredo” og ”Vetlaskredo”



## 2011 - Frukt og grønt

Festivalen starta fredagen med  
"Den store Matkonferansen" med tema:

- Ville vekstar
- Kom i gang med prosjektet mitt
- Regelverk drikkevare avgifter

Andre kurs:

- Bakekurs i Sjøbua
- Lær å laga sylteflesk med Berit

Lørddagen opna Mat og kunstbodene

- Offisiell opning ved kultursjef Kari Vambheim
- Lur-spel ved Arild B. Nielsen
- Sal av varer frå lokale småskalaprodusentar
- Bakstekoner
- Besøk frå Norsk Hjortesenter v/ Johan Trygve Solheim. Solheim demonstrerer partering av hjort.
- Gropekoking av ein heil hjort
- Kokken Arthur lagar mat med borna
- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Slakting
- Brygging
- Vinsmaking
- Festmiddag og Minikonsert med "Harmoni" i kultursalen

Søndag

På menyen: "Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag "

- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Bakstekoner
- Konsert med Vetlaskredo

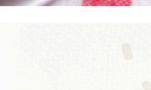
**HARDANGER MATKULTURFESTIVAL  
EIDFJORD TRADISJONSMAT · KUNST · KULTUR**

**14-16 oktober 2011**  
Årets tema: "Frukt og grønt"

**FREDAG 14. OKTOBER**  
Marknadsdag i Hardangerviddahallen kl. 10.00 til 17.00

9.30-17	"Den store Matkonferansen" sjå eige program med tema: • Ville vekstar • Kom i gang med prosjektet mitt • Regelverk drikkevare avgifter	
9-16	Bakekurs i Sjøbua	
11-14	Lær å laga sylteflesk med Berit	
20-01	Servering av tradisjonsrik hakkasteikmiddag og gammaldans på Eidfjord Fjell og Fjord Hotel	

**LAURDAG 15. OKTOBER**  
Marknadsdag i Hardangerviddahallen kl. 11.00 til 17.00

9-16	Bakekurs i Sjøbua	
11-00	Mat og kunstbodene opnar	
12.00	Offisiell opning ved kultursjef Kari Vambheim • Lur-spel ved Arild B. Nielsen • Sal av varer frå lokale småskalaprodusentar	
	• Bakstekoner	
	• Besøk frå Norsk Hjortesenter v/ Johan Trygve Solheim Solheim demonstrerer partering av hjort her kan du få nyttig lærdom: • Gropekoking av ein heil hjort servering etterkant • Kokken Arthur lagar mat med borna • Villmarkscamp med barneaktivitetar • Slakting • Brygging • Vinsmaking kl. 13.45-14.45 15-16	
17.00	Mat og kunstbodene stenger	
20.00	Festmiddag og Minikonsert med "Harmoni" i kultursalen	

**SUNDAG 16. OKTOBER**  
Familiedag i Hardangerviddahallen kl. 12.00-17.00

13-17	På menyen: "Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag " • Villmarkscamp med barneaktivitetar • Bakstekoner	
14.00	Konsert med Vetlaskredo	

Påmelding til middag direkte til hotella. Påmelding til kurs på heimesida eller til Britt. mob. 909 18 167.  
Festivalarena er Hardangerviddahallen i Øvre Eidfjord.  
Inngang: Laurdag kr. 100. Sundag gratis. Barn under 15 år gratis.  
Utvært festivalområde med gratis og god parkering.  
[www.hardanger-matkulturfestival.no](http://www.hardanger-matkulturfestival.no)  
"Smaken av fruktbare Hardanger"



## 2012 - Lokalmatåret 2012

- Festivalgjest: Herborg Kråkevik
- Festivalskunstnar: Elisabeth Veronica Geelen

### Program

#### FREDAG 28. SEPTEMBER

Stand Up med HANS MORTEN HANSEN på Eidfjord Fjell & Fjord Hotel.

#### LAURDAG 29. SEPTEMBER

MARKNADSDAG i Hardangerviddahallen

- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Bakstekoner
- Matkulturbod

Lur-spel ved Arild B. Nielsen

Offisiell opning ved Herborg Kråkevik

- Sal av varer frå lokale småskalaprodusentar
- Bakstekoner tilbyr nysteikte potetkaker, flatbrød, lappar og mjølkekaker
- Gropekoking
- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Slakting
- Brygging
- Baking i Sjøbua

Galleri N. Bergslien

Festmiddag og Minikonsert med Herborg Kråkevik i Kultursalen, Quality Hotel & Resort Vøringsfoss.

#### SUNDAG 30. SEPTEMBER

Familiedag i Hardangerviddahallen

På menyen: "Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag" og villmarkscamp med barneaktivitetar

**HARDANGER MATKULTURFESTIVAL  
EIDFJORD TRADISJONSMAT • KUNST • KULTUR**

28-30 september 2012



#### Festivaltema: "Lokalmatåret 2012"

##### FREDAG 28. SEPTEMBER

- 21.00 Stand Up med HANS MORTEN HANSEN på Eidfjord Fjell & Fjord Hotel.

##### LAURDAG 29. SEPTEMBER

MARKNADSDAG i Hardangerviddahallen kl. 11.00 til 17.00

- 11.00 Mat og kunstboden opnar

- 12.00 Lur-spel ved Arild B. Nielsen

Offisiell opning ved Herborg Kråkevik

- Sal av varer frå lokale småskalaprodusentar
- Bakstekoner tilbyr nysteikte potetkaker, flatbrød, lappar og mjølkekaker
- Gropekoking
- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Slakting
- Brygging
- Baking i Sjøbua

- 12-16 Galleri N. Bergslien

- 17.00 Mat og kunstboden avsluttar for dagen

- 20.00 Festmiddag og Minikonsert med Herborg Kråkevik i Kultursalen, Quality Hotel & Resort Vøringsfoss.

##### SUNDAG 30. SEPTEMBER

Familiedag i Hardangerviddahallen kl. 13.00-18.00

- 12-16 Galleri N. Bergslien

- 13-17 På menyen: "Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag"

- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Bakstekoner
- Matkulturbod



Festivalskunstnar: Elisabeth Veronica Geelen

Påmelding til middag og arrangement direkte til hotella. Festivalearea er Hardangerviddahallen i Øvre Eidfjord.  
Inngang: Laurdag kr. 100. Sundag gratis. Barn under 15 år gratis. Gratis og god parkeringsplass.

[www.hardanger-matkulturfestival.no](http://www.hardanger-matkulturfestival.no)  
"Smaken av fruktbare Hardanger"



## 2013 - Matkulturborn: "Tradisjonsmat er digg"

Festivalen starta fredag 4.oktober med:  
Matkonferanse « Kvardagsmat for glede, overskot og helse» og spekepølseksurs.

### Program

#### LØRDAG 5.OKTOBER

- mat og kunstbodene opnar
- marknad
- Kulturinnslag ved Heidi Marie Vestrheim og Aleksander Røyn strand Aga
- Vetlaskredo sin vetle mattradisjonstrall
- Show med Heidi Marie Vestrheim- for born- 30 min  
Sal av varer frå lokale småskalaprodusentar
- Bakstekonene tilbyr nysteikte potetkaker, flatbrød, lappar og mjølkekaker
- Gropekoking og bållaks
- Smakebitar frå Hardanger
- Matverkstad for born med Kokken Arthur
- Villmarkscamp med barneaktivitetar og hesteriding
- Press di eiga eplesaft!
- Slakting
- Brygging

Festmiddag og dans/konsert ved Heidi Marie Vestrheim

#### SUNDAG 6.OKTOBER

Familiedag i Hardangerviddahallen  
På menyen: "Tradisjonsrik røykjekjøtmiddag"

- Villmarkscamp med barneaktivitetar
- Bakstekoner
- Matkulturbod

HARDANGER MATKULTURFESTIVAL EIDFJORD TRADISJONSMAT-KUNST-KULTUR 4-6 oktober 2013		
<i>Festivaltema:</i> <b>Matkulturborn, « Tradisjonsmat er digg»</b>		
  	 	
<b>Fredag 4. oktober</b> <b>MATKONFERANSE i kinasalen HNE</b> <b>« Kvardagsmat for glede, overskot og helse»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>9.00 Oppmøte og registrering</li> <li>9.20 Øppning</li> <li>10.00 Boeit Nordstrand, lege Lær svat misterig med stor effekt for glede, overskudd og helse</li> <li>11.15 Hanne Frostad og Jonun Pile</li> <li>11.45 Lunsj- sunn matpakke! Boksignering og mingling</li> <li>13.00 Smakur</li> <li>16.00 Seminarret slutt</li> </ul> <p>Matkonferansen har gratis inngang og er open for alle. Påmeldingslink på hemmesida.</p>	<b>Laurdag 5. oktober</b> <b>MATKULTURFESTIVAL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>11-17 Marknad</li> <li>11.00 Lur-spel ved Arild B. Nielsen</li> <li>12.00 -Offisiell oppning - Kulturinnslag ved Anne Marie Vestrheim og Aleksander Røynstrand Aga</li> <li>13.00 Show med Heidi Marie Vestrheim- for born- 30 min</li> <li>Kl.15 «Falkeskole» opptreder med fornakkande toner</li> <li>Sal av varer frå lokale småskalaprodusenter - Bakstekonene tilbyr nysteikte potetkaker, flatbrød, japer og mjølkekaker - Matverkstad for born - Smakebitar frå Hardanger - Matverkstad for born med Kokken Arthur - Villmarkscamp med barneaktivitetar og hesteriding - Press di eiga eplesaft! - Slakting - Brygging</li> <li>17.00 Mat og kunstbodene evaluerar for dagen</li> <li>20.00 Festmidag og konsertdånd ved Heidi Marie Vestrheim. Påmelding til Eidfjord Fjell &amp; Fjord Hotel tlf. 53 66 52 64.</li> </ul>	
<b>Sundag 6. oktober</b> <b>FAMILIEDAG i Hardangerviddahallen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>13-17 På menyen: Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag Inngang: Laurdag kr. 100. Sundag gratis. Born under 15 år gratis. Gratis og god parkeringsplass.</li> </ul>		<p>Festivalkunstnar: Anna Karin Lotte</p> <p>Påmelding til middag og arrangement direkte til hotella. Festivalarne er Hardangerviddahallen i Øvre Eidfjord. Bakstekoner: Bakstekoner fra Hardanger</p> <p><a href="http://www.hardanger-matkulturfestival.no">www.hardanger-matkulturfestival.no</a> "Smaken av fruktbare Hardanger"</p>
  		

## 2014 - 10 årsjubileum

FREDAG 17. OKTOBER  
MATKONFERANSE i kinosalen HNE

«BÆREKRAFTIG LOKALMAT - å arbeide i nettverk  
-produksjon – design – merkevarebygging – distribusjon  
– påfyll kunnskap – støtte – utvikling»

### LAURDAG 18. OKTOBER

- 11.00 Mat og kunstbodene opnar
- 12.00 Lurspel ved Arild B Nielsen  
Offisiell opning ved ordførar Anved Johan Tveit
- Felespel ved Aleksander Aga Røynstrand og song ved Toneskredo
- 13.00 Slakting og partering av lam ved Gunnar Nagel Dahl
- 13.30 Slow Food presentasjon i kinosalen -45 min
- 14-15 Ølseminar og «Kåring av Hardanger sitt beste heimabrygg».
- 15.00 Spektakulært «Halling Show» med Noregs beste Hallingdansarar
- 17.00 Mat og kunstbodene avsluttar for dagen
- 20.00 «Hardangerbord med rikt utvalg av kortreist kalde og varme rettar av fisk og kjøtt, salater og desserter, delikat tilberedt og anretta på buffé.»  
Ein unik presentasjon av tradisjonsrik matkultur med regional variasjon i Hardangerviddahallen restaurant, kr. 550 inkl. aperitiff og dans.  
«Premieutdeling heimabrygg konkurransen»
- 22-02 Dans «Podsoll» spelar swing, rock og balladar  
Gratis buss til Eidfjord etter dansen

### SUNDAG 19. OKTOBER

FAMILIEDAG i Hardangerviddahallen

Kokken Arthur byr på Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag og kortreist mat fra Hardanger - Villmarkscamp med barneaktivitetar - Hardanger Basecamp - Bakstekoner - Kreativt malekurs ved May Britt Øydvinn

Gladjentenes Matkulturbod med sal av varer frå lokale småskalaprodusentar

**HARDANGER MATKULTURFESTIVAL  
EIDFJORD**

**10 års jubileum**

**17-19. oktober 2014**

**FREDAG 17. OKTOBER MATKONFERANSEN I EIDFJORD**

**BÆREKRAFTIG LOKALMAT - å arbeide i nettverk**  
produsjon, logistikk, distribusjon, marknadsføring, lagring, pakking, horisontalitet, det ferje - utvikling

10-12.30 Matkonferanse  
18.30 Matkultur i praksis, 5 retters middag og underholdning i øverdige Sjøbus  
Dagpakk og påmelding sjå heimesida!

**LAURDAG 18. OKT KL 11-17 MATKULTURFESTIVAL**

11.00 Mat og kunstbodene opnar  
12.00 Lurspel ved Arild B Nielsen  
Offisiell opening ved ordførar Anved Johan Tveit  
Felespel ved Aleksander Aga Røynstrand og song ved Toneskredo  
13.00 Slakting og partering av lam ved Gunnar Nagel Dahl  
Slow Food presentasjon i kinosalen -45 min  
14-15 Ølseminar og «Kåring av Hardanger sitt beste heimabrygg».  
Spektakulært «Halling Show» med Noregs beste Hallingdansarar  
Mat og kunstbodene avsluttar for dagen  
20.00 «Hardangerbord med rikt utvalg av kortreiste kalde og varme rettar av fisk og kjøtt, salater og desserter, delikat tilberedt og anretta på buffé.»  
Ein unik presentasjon av tradisjonsrik matkultur med regional variasjon i Hardangerviddahallen restaurant, kr. 550 inkl. aperitiff og dans.  
«Premieutdeling heimabrygg konkurransen»

22-02 Dans «Podsoll» spelar swing, rock og balladar  
Gratis buss til Eidfjord etter dansen

**SØNDAG 19. OKT KL 13-17 FAMILIEDAG I HARDANGERVIDDAHALLEN**

Kokken Arthur byr på Tradisjonsrik Røykjekjøtmiddag og kortreist mat frå Hardanger  
Villmarkscamp med barneaktivitetar - Hardanger Basecamp - Bakstekoner  
Kreativt malekurs ved May Britt Øydvinn  
Gladjentenes Matkulturbod med sal av varer frå lokale småskalaprodusentar

Festivalskunsten May Britt Øydvinn  
Påmelding til arrangementet gjør heimesida.  
Festivalemåna er Hardangerviddahallen i Øvre Eidfjord.  
Inngang: Laurdag kr. 100. Sundag gratis. Barn under 15 år gratis.  
Gratis og god parkeringsplass.  
www.hardanger-matkulturfestival.no  
\*Smaken av fruktbar Hardanger\*



## 2015 - Matkultur med global smak

FREDAG 16. OKTOBER

Matkonferanse i Hardangerviddahallen  
«KREATIVITET I FJORDEN»

LAURDAG 17. OKTOBER

MARKNAD kl. 11.00 til 17.00

12.00 Lurspel ved Arild B Nilsen og opning av festivalen ved Alexander A

Røynstrand, fele og Oslo Reiselivskor

- Sal av varer frå småskalaprodusentar
- Bakstekoner
- Slakting
- Gropeskoking
- Varmrøyking av laks
- Brygging
- Villmarkscamp med barneaktivitetar:

Vossamoro og riding.

Press du eiga eplasuft og lag din egen smoothie

- Eige øltelt med «Ølkonkurranse» og matservering

20-00 Festivalmiddag og dans på Eidfjord Fjell og Fjord Hotel  
Hotel. Hardanger Big Bang underheld og spelar til dans

SUNDAG 18. OKTOBER

Familiedag i Hardangerviddahallen kl. 12.00-17.00

- Tradisjonsrik sundagsmiddag med Røykjekjøt
- Villmarkscamp

Festivalutstillar med salgsutstilling:  
Bente Sandtorv, teiknar



## MARKNADSFØRING

- Me trykker opp mange flygarar som me bl.a. delte ut på den norske standen på Grüne Woche i Berlin i 2010.
- Programannonser i lokalaviser og på nettavisar.
- Me er aktive på Facebook og har brukt denne gratis marknadsføringskanalen til både å opprette tilhengarside og hendingsinvitasjon til Matkulturfestivalen og den store matkonferansen.
- Det vert laga flotte plakatar og programfolderar, som de kan sjå her.
- Hardanger Folkeblad: Ein viktig festival som har kvalitet i alle ledd, konstaterer mattradisjonsdronningene Astri Riddervold, Ingrid Espelig Hovig og Bodil Nordjorde

Alle som jobbar i Hardanger Matkulturfestival Eidfjord er opptatt av at publikum skal ha ei utelukkande positiv oppleving.

Me jobbar gratis, frivillig og på fritida. Arbeidet er spennande, utfordrande og ikkje minst kjekt !

Styret i 2016 består av:

Mona Helle Lægreid  
Kari Varberg Øydvin  
Trude Rinaldo  
Agurtxane Concellon  
Siv Hereid  
Irene Bjotveit  
Gunnvor Hopen Veka

*Velkommen til Matkulturfestival  
14-16. oktober 2016!  
Helsing "Gladjentene"*