

2010-10-07 09:33 CEST

Saerimner 2010 - idé och kunskapsforum om mathantverk

Den 12-14 oktober 2010 äger **Saerimner** rum. Alla mathantverkarens alldeles egna dagar. Ett idé och kunskapsforum som bjuder på ett späckat program av seminarier, debatter och andra spännande aktiviteter. Mästare av mathantverkets konst från hela Europa är på plats för att dela sin kunskap samtidigt som politiker, myndigheter och mathantverkare flitigt debatterar frågor kring avgifter, livsmedelstillsyn och lönsamhet!

Saerimner går av stapeln för 14:onde gången och arrangeras av **Eldrimner - Sveriges resurscentrum för Mathantverk i Östersund i Jämtland.**

I samband med Saerimner arrangeras även **SM i Mathantverk**. Ett doftande och smakrikt arrangemang då mängder av lufttorkade skinkor, salami, marmelader, getostar och blåmögelostar mm ska smakas och bedömas. Tisdag den 12 oktober kl 11-18 arbetar en 60-man stark jury med att bedöma 500 produkter inom 37 olika klasser. På den stora Mathantverksgalan den 13 oktober kl 19.30 kungörs resultatet och medaljerna delas ut!

Bland många andra seminariehållare och inspirationstalare gästas Saerimner i år också av Johan Ununger- VD Saltå Kvarn, Jürgen Körber- Europas främste charkmästare, John Fisher - internationellt erkänd murare som specialiserat sig på vedeldning och Mats-Eric Nilsson, bland annat författaren till succéboken Den hemlige kocken.

Saerimner 2010 - idé och kunskapsforum för mathantverk

Tid: 12-14 oktober

Plats: Frösö Park, Frösön, Östersund, Jämtland

För vägbeskrivning: http://www.eldrimner.com/2605.hitta_hit.html

För mer information kontakta Karin Sundström - pressansvarig på Eldrimner,

tele: 070-674 60 72, karin@eldrimner.com www.eldrimner.com

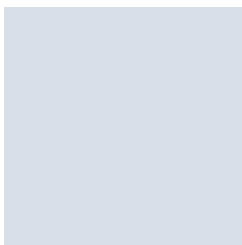
Eldrimner

är Sveriges centrum för mathantverk. Vi hjälper mathantverkare i starten och i utvecklingen av företagen. Vi ger råd och stöd, inspirerar och förmedlar kunskap. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Mathantverk

är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala, ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Det småskaliga mathantverket ger unika produkter med smak, kvalitet och identitet som inte industrin kan ta fram.

Kontaktpersoner



Annelie Lanner

Presskontakt

Pressansvarig

annelie@eldrimner.com

010-225 32 39

070-2341452