



GLADMAT 2005

Dato: 27. juli – 30. juli

Deltakere: Sigurd, Jan Morten, Jan Ove, Jan Kåre og Njål

Etter vårt vellykkede stunt under fjorårets gladmatfestival, fikk vi i Den Gode Smak tildelt det ærefulle oppdrag å stå for kåring og utdeling av to priser under årets festival. Den tradisjonelle prisen for beste stand, og vårt eget påfunn fra i fjor: for anledningen gitt det smukke navn ”årets gladsmak-pris”. Dette er et oppdrag som vi har tatt meget alvorlig. Det har vært diskutert jevnlig i flere måneder, stadig nye ideer har dukket opp, vi har hatt flere planleggingsmøter, til og med i Provence, og hele klubben har vært veldig innstilt på å gjennomføre oppdraget mest mulig profesjonelt.

Når det begynte å nærme seg datoen for festivalen, ba vi om et nytt møte med gladmatsjef Sigve Skretting, der undertegnede og Jan Ove deltok. Der var det at vi helt overraskende fikk ansvaret for utdeling av prisen for beste stand også ”siden vi likevel skulle rundt på alle standene”. Etter møtet definerte jeg og Jan Ove kriterier, vektning og karakterskala for begge prisene, og Jan Ove laget et meget profesjonelt vurderingsskjema som vi skulle bruke.

Vi begynte allerede på kvelden tirsdag den 26. juli, da fire av oss (Njål kom ikke før torsdag) reiste inn til Stavanger. Først var vi på vernissage på Galleri Sult, der vår venninne fra Coursegoules, Anne Bisgaard Rossi, som var årets Gladmat-kunstner, hadde utstilling. Deretter gikk vi rundt og rekognoserte litt på festivalområdet fram til klokken 2000, da vi møttes i sirkusteltet for kick-off. Det var ikke så enormt mange utstillere som var til stede, men de som var der fikk i hvert fall en smakebit på Kristian Arntsen i fri dressur, med utdrag fra Mat og Sirkus forestillingen som ble holdt hver kveld i løpet av festivalen. Ellers ønsket Sigve velkommen, og presenterte blant annet oss for de tilstedeværende, med forklaring av vår funksjon.

Onsdagen begynte så selve alvorret (eller moroa). Vi skulle besøke samtlige stander på festivalen, snakke med utstillerne, se på standen, og ikke minst, smake på hva de hadde å tilby. Vi delte oss i to lag, og beveget oss på hver vår side av Vågen. Midt på dagen skiftet vi på lagene. Undertegnede hadde hovedansvar for Skagenkaaien (eller østerskaaien), og Jan Kåre fikk hovedansvar for Strandkaaien (eller grillspydkaaien). De resterende vekslet mellom lagene.

Den Gode Smak - årgang 3



For å legge listen noenlunde på samme nivå startet vi vurderingen i samlet flokk de tre første standene. Allerede på stand nummer tre fikk vi litt bakoversveis, da innehaveren tydeligvis hadde hatt en meget hard formiddag, og var generelt pissed off på både Gladmatfestivalen og verden i sin alminnelighet. Fyren var ualminnelig sur og grinete, og smaksprøven vi fikk var en liten teskje iskrem stukket rett i munnen på oss, og ikke snakk om noe mer. Kona gjorde sitt beste for å ro situasjonen i land, så det endte i noenlunde fred og fordragelighet. Heldigvis var dette den eneste gangen vi møtte denne type utstillere. For det aller meste ble vi strålende mottatt overalt.

Vi klarte gjennom dagen å besøke 36 stander, og var passe mette når kvelden endelig kom, noen mer enn andre. Været hadde vært overskyet, med til dels småkjølig vind, men likevel ikke så verst. Det skulle vise seg å bli stadig bedre for hver dag. Kvelden ble avsluttet utenfor Dickens, der vi hadde et par pils og en oppsummering av dagens aktiviteter.

På torsdagen skulle vi endelig bli fulltallige, da Njål fikk løsrevet seg fra familiære aktiviteter, og kunne delta for fullt på Gladmat. Selv ble jeg forhindret de to første timene, og Njål presterte å gå glipp av toget, slik at han også ble sen. Dermed kom vi ganske sent i gang. I tillegg hadde vi en seanse med Stavanger Aftenblad, som laget et lite stykke om oss, slik at vi kom i avisen dagen etter. Dette tok også litt tid, og da vi i tillegg også måtte avslutte litt tidligere enn vanlig, siden vi skulle på Mat og Sirkus kl. 1900, kom vi ikke over mer enn 25 nye stander, slik at det totale antall nå ble 61.

Mat og Sirkus ble en flott opplevelse. Vi fikk servert fire-retters middag, tillaget av det norske kokkelandslaget, bestående av:

Lettrøkt vaktel fra vaktelgården i Tysvær, med sylteagurk, kapers og petit pois
Posjert kveite med wasabi-smakssatt tobiko (flyvefiskrogn), asparges og hollandaise
3 små griser – ribbe, øre-nese-hals salat og butifarra ballanca, med andelever agnolotti
Råmelkspudding med bringebær gazpacho, hvit sjokolade og olivenis.

Alt sammen utrolig godt, som seg hør og bør fra det ypperste av unge kokker landet kan by på. Desserten ble servert med et spektakulært røykshow, som også bidro til å løfte stemningen.

De tilhørende vinene var fra Helge Wiigs sortiment, siden han var leverandør av årets gladmatvin, og det var tydelig at det ikke var kokkelandslaget som hadde plukket ut vinene her. Vinene til de tre første rettene var greie nok, men når vi fikk servert Marques de Monistrol til desserten ble det et crash av dimensjoner.

Imellom rettene kjørte sirkusdirektør Vladimir Zlatan sitt show, med god hjelp av sangere, klovner, sjonglører, og ikke minst et glimrende magedanserensemble. Meget morsom sirkusparodi. Vi tok en tidlig kveld etter dette, for å være best mulig forberedt til neste dag.

Fredagen kom, og vi visste vi hadde et stramt tidsskjema foran oss hvis vi skulle rekke rundt til samtlige stander. Klokken ble mye, men til slutt hadde vi vært innom samtlige stander. Vi tok en pust i bakken på gladmatkontoret, før vi bega oss opp til Jan Oves kontor, hvor vi begynte på den vanskelige prosessen å skille ut finalistene. Det ble en meget engasjert debatt om

Den Gode Smak - årgang 3



hvordan finaleheatene skulle settes sammen, om poenggivning i finalen og diverse annet, der vi til slutt endte opp med sju finalister, både til Gladsmakprisen, og i kategorien for beste stand. Vi hadde opprinnelig kun fem på beste stand, men etter sterkt press fra noen av jurymedlemmene tok vi også med to finalister til slutt, basert på skjønn.

De nominerte i klassen for beste stand var:

Stand 81. Norsk Gardsmat
Stand 77. Mat frå Ryfylke
Stand 75. Berentsens Brygghus
Stand 33. Brødrene Pedersen
Stand 41. TINE Meieriet Sør
Stand 98. Helge Wiig AS
Stand 35. Engelstad

De nominerte til Gladsmak-prisen var:

Stand 82. Bølgen og Moi
Stand 72. Deja Vu Delikatesser
Stand 57. Gaffel & Karaffel
Stand 33. Brødrene Pedersen
Stand 23. Tango Bar & Kjøkken
Stand 9. Flandermann Snack As
Stand 8. Primamente/Njågården

Vi besluttet også å gå over til en mer finmasket poengskala i finalen, der vi også tok i bruk halve poeng, for å kunne skille bedre. Jan Ove trykket opp nye vurderingsskjema, der vi skulle gi hemmelige karakterer, uavhengig av hverandre. Resultatene for hver stand skulle så summeres, og standen med høyest poengsum ble vinneren.

Så kom lørdagen, hvor det hele skulle avgjøres. Vi gikk nå hele komiteen i samlet flokk rundt til samtlige stander i finaleheatet. Vi fortalte dem at de nå var i finalen, og at vi nå skulle gjøre en samlet vurdering til slutt. Mange av utstillere, spesielt blant de mindre, var henrykt over å være i finalen, og betraktet det som en seier i seg selv, kanskje mest merkbart hos Flanderman Snack, der sjefen var helt i hundre.

Ellers kan vi si at var vi blitt godt mottatt de første dagene, ble vi til dels overdådig mottatt nå. Det var oppsiktsvekkende å se hvilken innsats en gjorde for å forsøke å vinne. Det var tydelig at å vinne en av disse prisene, og kanskje spesielt Gladsmakprisen, hang høyt. Tydeligst var dette kanskje på Gaffel & Karaffel, der sjefen på standen umiddelbart overprøvde barpikens valg av drikkevarer til oss, og i stedet hentet ned en 6-liters flaske av husets fineste Chablis, som han sprettet for oss. I tillegg fikk vi gratisbillett for 10 personer til sommershowet de skulle ha senere på kvelden. Vi var selvfølgelig takknemlig for alle forsøk på bestiktelser, men måtte tilslutt konstatere at Gaffel & Karaffel ikke nådde helt øverst. Der kom nemlig Tango Bar og Kjøkken. Juryens begrunnelse:

Den Gode Smak - årgang 3



Tango serverte oss mat i ypperste klasse. Perfekt grillet tunfisk, en nydelig østerssuppe, og en ufattelig god gåselever, akkompagnert av varierende typer champagne, alt delikat anrettet, og servert med stil.

Brødrene Pedersen var de eneste som var nominert i begge klasser. Når det gjelder Gladsmak-
prisen kunne de ikke vurderes, da kokken, Inge Anda, var bortreist på lørdagen, slik at vi ikke
fikk testet maten der da. De vant imidlertid prisen for beste stand. Juryens begrunnelse:

En utrolig lekker og smakfullt innredet stand, som profilerer bedriften fremragende uten å virke
påtrengende. En viser at "Det gode liv" ofte kan være et dekket bord, og klarer å lage mye
oppmerksomhet rundt dette.

Vi ble ferdige med finregningen, og fikk overlevert resultatene til Sigve ca. kl. 1800, og gikk
så opp til Jan Oves kontor for å slappe av litt før prisutdelingen. Der fikk vi dusjet og skiftet
klær, og hvilt bein og mage i noen timer. Vi finpusset også en del på prosedyren for
prisutdelingen, blant annet kom vi nå på at vi skulle ha konvolutter som vi trakk
vinnernavnene opp fra. Vi fordelte også oppgavene under prisutdelingen mellom oss.

Etter at vi hadde sittet her noen timer, begynte tiden å nærme seg for sommershowet vi skulle
på. Vi gikk ned på Strandkaaien, hvor Jan Morten fant Cate og noen venninner som også ville
være med her. Vi endte så opp på Gaffel & Karaffel, for å se dette showet. Etter at showet var
slutt, og klokken begynte å nærme seg midnatt, begynte etter hvert gjestene til prisutdelingen
å dukke opp. Klokken ble nærmere halv ett før Sigve kunne ønske velkommen, og etter å ha
takket diverse hjelpere som seg hør og bør, var tiden kommet til kveldens høydepunkt. Vi
entret podiet til stor applaus, Jan Ove innledet, og så leste vi opp de nominerte og vinneren for
hver klasse, til stor jubel. Etter utdelingen ble vi umiddelbart engasjert av Sigve til å gjøre
samme jobben neste år, så vi ser fram til dette.

Oppsummering etter fire dager med Gladmatfestival: Veldig, veldig gøy, mye jobb, mye
gåing, mat, mat og mer mat (pluss god drikke), utrolig hyggelige folk på de fleste stander,
østers, grillspyd, og det meste annet i skjønn forening, litt pusteproblemer innimellom når
noen gikk for hardt ut med smakingen tidlig på dagen, men fremfor alt en stor opplevelse for
oss. Takk til Gladmatledelsen som engasjerte oss til dette, og vi gleder oss stort til neste år.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 3