



GLADMAT 2008

Dato: 23. juli – 26. juli

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

Innledning

Dette året feiret Gladmatfestivalen 10-års jubileum, og i den anledning hadde gladmatgeneral Sigve Skretting benyttet anledningen til å annonsere sin avgang. Det ble fort klart at Heidi Netland Berge, som hadde fungert som prosjektleder og nestkommanderende i et og et halvt år, kom til å overta etter Sigve.

Vi i Den Gode Smak hadde hatt våre vanlige evalueringsmøter i forkant av festivalen, der vi hadde konkludert med at det meste av opplegget fra i fjor var veldig bra, bortsett fra at vi var nødt til å få bedre tidsstyring på finaldagen, slik at vi skulle slippe fjorårets heseblesende avslutning. Sigurd hadde hatt et møte med Sigve og Heidi, der vi gikk gjennom punkter som Gladmatledelsen hadde, hvor det blant annet ble luftet tanken om at juryen skulle være anonym. Vi hadde da et møte i etterkant, der vi var veldig enige i det meste som framkom, men der dette punktet ble veldig vanskelig å få til. Etter en mail til Sigve og Heidi der vi forklarte våre betenkeligheter med dette, fikk vi aksept for å fortsette som før. Den vesentligste endringen i forhold til i fjor ble da at prisen for beste Gladmatdrink, som ble innført året før, ble skrinlagt, så da hadde vi de tre prisene for beste stand, Gladsmakprisen og årets nyskaper å konsentrere oss om.

Njål var som vanlig mannskapssjef, og hadde ansvaret for å rekruttere ekstramannskap til juryen. Opprinnelig så det ut til at vi skulle stille nesten fulltallige i år, bortsett fra Jan Morten, som bare kunne være med første dagen. Dessverre ble Jan Ove dårlig litt før festivalen, noe som gjorde at han måtte avstå fra praktisk jurygjerning/smaking, og begrense seg til å fungere som sekretariat, noe han jo gjør bedre enn de fleste.

Njål fikk, nær sagt som vanlig, tak i Rune og Reidun, som hadde vært med på dette de to foregående årene, samt Olav, som vi også kjenner fra Provenceturen 2005. Dessuten et nytt bekjentskap for oss, Nina, som Njål kjente via jobb, og som hadde vært med på diverse matorienterte aktiviteter før. Dermed skulle vi være godt bemannet til å gjennomføre jurygjerningen på en forsvarlig måte.

Den Gode Smak - årgang 6



Som en liten forsmak hadde Sigurd vært inne i Stavanger grytidlig tirsdag morgen og blitt intervjuet i radio, i Morgenlokalen.

Onsdag

Festivalen i fjor ble dessverre husket for fredagen, som regnet og blåste nesten helt vekk. I år slapp en i hvert fall å tenke på slikt. Onsdagen startet med strålende sol og varme, og værmeldingen for resten av uka lovet stadig varmere vær for hver dag.

Onsdagen stilte samtlige på Jan Ove sitt kontor for en siste prat før vi startet. Rundt 1130 gikk vi ned til Gladmatkontoret, som for anledningen var i Norges Bank-bygget på Domkirkeplassen. Der fikk vi tildelt et møterom til våre aktiviteter, fikk litt t-skjorter og info, og beskjed om å ordne identitetskort. Vi gikk så ned til torget, og fikk med oss litt av åpningen, før vi satte i gang.

Vi starte med Sigurd, Njål, Jan Morten, Jan Kåre og Nina. Som i fjor hadde vi bestemt oss for å starte med tre team onsdag og torsdag. Olav kunne ikke komme før rundt 1400 på onsdag, så vi startet da med kun to team før pausen kl. 1600. Etter pausen gikk vi over i tre team, og fikk da virkelig sving på vurderingen.

Vi avsluttet vurderingen av stander ca. kl. 1900, hvorpå vi bega oss ned til Skagen Brygge Hotell, der en båt lå klar til å frakte oss bort til Tou Scene kl. 1930 til årets store forestilling, Madeleines Madteater fra København. Vi hadde fått en liten forsmak på dette i fjor, men i år skulle vi få med oss den komplette forestillingen. Vi som hadde vært med i fjor, var veldig spent på hva vi fikk se, og en kan trygt si at det ikke sto noe tilbake for fjoråret.

I store tidligere ølhaller, beliggende side om side, hadde ensemblet laget til den ene ”bordsettingen” mer surrealistisk enn den andre. Vi var omgitt av veldig spesiell lys og lyd, og ble servert mat på de merkeligste måter. Alt akkompagnert av et orkester med blant annet tørrfisk og blikkbokser som viktige instrumenter.

Etter en rekke med ”forretter” i disse hallene, var det på tide å begi seg opp til hovedsalen, der hovedrettene skulle serveres. Vi kom inn i et svært rom, fullstendig fylt av et enormt bord med plass til 50-60 personer rundt, der en hadde spent opp noe som så ut som en trampoline i midten av bordet. Vi plasserte oss rundt bordet, og fikk snart noe å spise. Dette ble også gjort litt utenom det vanlige, der de enkelte fat var spesielt laget til, med beskjed om å bare sende disse rundt og rundt, til alle hadde fått noe. Temaet var lam, og en del av rettene var virkelig nydelige.

Etter en stund fikk vi se hva ”trampolinen” i midten av bordet var. Det var rett og slett en elastisk duk, der det gjemte seg tre dansere under, som etter hvert begynte å stikke kroppen opp gjennom tre ”hull” i duken. Det var en danseforestilling med dansere innhyllet i elastisk duk midt på bordet, og etter hvert begynte det også å dukke opp hender som plutselig stakk opp på bordkanten der vi spiste. Det må helst sees for å forstås, så se litt på bildene fra dette et annet sted på websidene her.

Den Gode Smak - årgang 6



Alt i alt en flott forestilling. Noe så definitivt utenom det vanlige, kanskje ikke for alle, men maten var god (om enn litt merkelig), og alle fikk nok et minne for livet. Etter forestillingen var det opp til hver enkelt å komme seg hjem, for å være beredt til en ny festivaldag på torsdag.

Torsdag

Torsdagen startet med minst like varmt og fint vær som dagen før, og vi gikk ut med tre team fra morgenen av. Vi var nå Sigurd, Njål, Jan Kåre, Reidun, Rune og Nina, med Jan Ove som sekretariat i bakhånd, med tilleggsansvar for å organisere barnejuryen, som på torsdagen begynte med kåringen av årets barnemeny.

Til pausen kl. 1600 så vi at vi lå veldig godt an i løypa, så det gjorde ingenting at Njål og Reidun måtte ha seg en tur med NRK Lokalen for å snakke litt om jurygjerningen. Når dagens gjerning var overstått, hadde vi kun fem stander igjen som vi ikke hadde fått besøkt, så det meste var klart.

Kvelden ble avsluttet med summering av poeng og en statusgjennomgang hos Jan Ove. Vi benyttet også anledningen til å kjøre knallharde tester av en av kandidatene til årets nyskaperpris, som Njål hadde fått lånt med seg. Det var en vinlufter, som besto i en slags hette man satte over vinflasken, som da inneholdt en spiral som vinen ble tømt gjennom for å mer friskhet og smak i vinen. Etter en del testing måtte vi innrømme at det virket faktisk som om det hadde noe for seg. Det ble en merkbar forskjell her. Uttestingen foregikk litt langt utover natten, men vi kom oss da hjem til slutt...

Fredag

Fredagen begynte med at vi unnagjorte de fem siste standene, og gjorde opp en liten status til kl. 1600. Vi hadde da noen nominerte klare i de forskjellige klassene.

Pris for beste stand

17	LERVIG AKTIEBRYGGERI AS
23	IVAR
34	EXTREME DINNERS
42	MATFATET JÆREN
61	MAT FRÅ RYFYLKE
76	OSTEHUSET / A. IDSØE

Gladsmakprisen

12	BLÅE FRISTELSER
15b	TANGO BAR & RESTAURANT
34	EXTREME DINNERS

Den Gode Smak - årgang 6



Beste Barnemeny

- 13 KOKKENE KOMMER
- 20 HOLMENS
- 73 INDIA TANDOORI RESTAURANT AS

Vi fikk så trykt opp nominertplakater, og gått rundt med disse til alle utstillere. Vi merker stadig mer fra år til år hvor høyt en slik utmerkelse henger. Det er tydelig at utstillere setter veldig pris på å få en tilbakemelding om at det de har gjort er bra. I år fikk vi også delt ut nominertplakatene tidligere enn noen gang før, som gjorde at en fikk vist disse fram halve fredagen og hele lørdagen.

Ved utdeling av disse plakatene måtte vi også avtale tid for finalerunden for smaksprisen. Vi hadde tenkt å gjennomføre finalerunden for beste stand på fredag, og deretter å ta de tre for beste smak på lørdag. Nå viste det seg at Blåe Fristelser ikke ville bli klar i tide til vurdering på lørdag, slik at vi måtte bedømme dem på fredag kveld, men det var ikke noe problem for oss. Vi fant ut at vi hadde god tid til å rekke rundt til alle stander, samt å spise på Blåe Fristelser.

Til slutt samlet vi oss som vanlig hos Jan Ove for å regne sammen poengsum for finalistene. Det lå i kortene at det ville bli jevnt, og spenningen var stor etter hvert som poengene ble lest opp og ført inn i regneark. Det viste seg at tre stander kom på delt førsteplass når det gjaldt poeng! Vi måtte da ty til plassifferberegning for å kåre beste stand, og konklusjonen ble da at Matfatet Jæren ble vinneren.

Tidligere på dagen hadde barnejuryen kommet til at Holmens var vinneren av prisen for beste barnemeny, så da hadde vi to priser igjen å kåre.

Lørdag

Lørdagen kom, og vi startet dagen med å spise på Extreme Dinners. Etter 40 minutter tilmålt tid her, hadde vi litt tid til overs før vi skulle spise på Tango, så da benyttet vi anledningen til å gå bort til den andre av de to mest aktuelle nyskaperkandidatene, nemlig Anzo, som holdt til i Blåe Fristelser. De hadde utviklet et ferdig-sushi konsept kalt "sushisi" (sushi – easy), nærmest et byggesett for sushi-laging beregnet for den vanlige nordmann. De delikate eskene inneholdt fisk, ris, krydderier og alt en måtte trenge for å lage flotte sushi-biter. Det var tydelig at damene bak dette hadde lagt ned enormt mye arbeid i produktutvikling, og juryen falt umiddelbart for dette konseptet. Vi så at vi hadde en klar vinner av nyskaperprisen her.

Ca. 1215 fikk vi servert mat på Tango, og var ferdige der før 1300. En av utfordringene dette året var at premieutdelingen skulle foregå så tidlig som 1400 fra hovedscenen, men siden vi hadde fått unnagjort finalen for beste stand på fredag, og dessuten kun hadde tre finalister med for smaksprisen, hadde vi forunderlig nok veldig god tid etter vi forlot Tango. Tenk – en hel time! For oss som husker fjorårets heseblesende kaos på finaldagen var det en pussig, men ualminnelig kjærkommen opplevelse. Vi ruslet bedagelig opp til Jan Ove, hvor det viste

Den Gode Smak - årgang 6



seg at Tango ble årets vinner av smaksprisen. Begrunnelser ble skrevet i et makelig tempo, diplomer ble skrevet ut og satt i rammer, og vi hadde enda nesten en halvtime igjen før prisutdelingen skulle skje. Helt utrolig!

Vi kom oss ned til torget, der Ingveig Tveranger, festivalens presseansvarlige for året, ledet prisutdelingen. Etter at barnejuryen hadde delt ut prisen for beste barnemeny, var det vår tur. Njål, Sigurd og Jan Kåre kjørte raskt og smertefritt gjennom henholdsvis prisen for beste nykommer, beste stand, og Gladsmakprisen, bare avbrutt av diverse jubelhyl når de forskjellige vinnerene skjønnte at det var de som vant. Her er prisvinnerene med tilhørende begrunnelse:

Årets nyskaperpris: Juryen hadde i år det største antallet kandidater siden prisen ble innstiftet for 2 år siden. Det var noen få som virkelig utmerket seg, men juryen var aldri i tvil om vinneren.

Et gjennomført konsept med råvarer, oppskriftshefter og "hjelpeverktøy" for enkel tilberedning av spennende smaker for både barn og voksne. Vinneren har kombinert det beste av japanske og norske mattradisjoner, levert i delikat innpakning.

Stand 12 - Blåe Fristelser: Sushisi fra Anzo

Beste stand: I tidenes jevneste finaleheat sto juryen til slutt igjen med tre utstillere på samme poengsum. Det måtte til slutt plassifferberegning til for å kåre en vinner.

Den som til sist utkrystalliserte seg som vinneren, var en stand som på en fremragende måte klarer å synliggjøre mat og livsstil i sin region. En godt organisert stand, med rikt mangfold av lokale spesialiteter og aktiviteter. Den gamle gråtassen var prikken over i'en.

Stand 42 – Matfatet Jæren

Gladsmakprisen: Nivået blir stadig høyere på utstillerne og det var mange kandidater som kun var et fattig poeng fra finaleplass. Men et sted må grensen gå, så i år endte vi opp med to gjengangere og en nykommer i finalen.

Vinneren utmerker seg med å ha et stort utvalg av retter som komplimenterer hverandre. En bruker spennende råvarer i uvante sammensetninger, og får dette til å fungere utrolig bra. Den perfekte sammensetningen av mat og vin løfter smaksopplevelsen til store høyder.

Stand 15b: Tango Bar og Kjøkken

Etter prisutdelingen gikk en umiddelbart over til en stor hyllest av Sigve, som var sjef for sin tiende og siste Gladmatfestival. Politikere, kokkekjendiser, TV-folk osv. var oppe på scenen

Den Gode Smak - årgang 6



for å utbringe sin hyllest til Sigve og den innsatsen han gjort for festivalen gjennom alle disse årene. En flott markering av et livsverk!

Oppsummering

Festivalen i år viste at vi begynner å bli veldig rutinerte i utførelsen av jurygjerningen. Det meste går på skinner. Med omlegging til tre team de to første dagene har vi god kontroll på tiden også. Vi observerte imidlertid at Gladsmakprisen har en tendens til å bli et oppgjør mellom noen gjengangere, så vi er i gang med en tankeprosess med sikte på å gjøre noe med dette. Vi får se hva resultatet blir til neste år.

Annet å bemerke: Njål hadde en tendens til å forsvinne hver kveld litt før midnatt. Det ble snart avslørt at han hadde fått seg kveldsjobb med å rydde Cava-baren på Blåe Fristelser, spesielt den ubehagelige jobben med å kvitte seg med de halvfulle flaskene som var igjen. Ellers ble han også veldig fascinert av Miss Monistrol der, og spøkte med å utrope henne til årets nyskaper ved utdeling av prisen ☺.

Vi er nok en gang ferdig med årets gjerning, og takker Rune, Reidun, Olav og Nina, samt Gladmatledelsen som lar oss ha dette vervet.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 6