



## GLÅDMÅT 2012

Dato: 25. juli – 28. juli

Deltakere: Sigurd, Jan Ove, Jan Morten, Rune og (delvis) Njål

For åttende gang var vi betrodd vervet som jury under den årlige Gladmatfestivalen i Stavanger, og som i alle de foregående årene var dette et av årets store høydepunkter.

I år var det fremdeles Mona Vervik som var sjef for Gladmatfestivalen, mens Siri Gjelsvik var ny prosjektleder. Sigurd og Rune hadde vært i et møte med begge noen måneder før festivalen for å diskutere juryens rolle, og gå gjennom en del ting, og hadde fått et positivt inntrykk. Den nåværende ledelsen ser ut til å ønske å bruke juryen aktivt i forskjellige sammenhenger, og hadde tenkt klare tanker om hvordan juryen skulle fungere på forhånd, noe som det har vært lite av i de siste årene.

I år var det hovedsaklig to nyheter som ble innført.

- Gladmatledelsen hadde fått tak i tre matbloggere som skulle være med oss rundt om dagene, og fungere som medlemmer av juryen.
- Det ble innført en ny pris, restaurantprisen, for restauranter som hadde samarbeid med Gladmat under festivalen, noe som i tillegg til de tradisjonelle Tango og Hall Toll da også inkluderte bl.a. Renaa, Sabi Sushi, Fisketorvet etc. Dette var en liten genistrek, da det løste den årelange problemstillingen vi har fundert over, nemlig hvordan vi skulle kunne forhindre at det er stort sett noen faste gjengangere som kjemper om Gladsmakprisen hvert år.

Festivalen i år var flyttet geografisk ganske mye fra tidligere år. I år hadde en ikke tatt i bruk området mot Hall Toll i det hele tatt, slik at det var svært liten aktivitet på Skagenkaien. Som erstatning for dette hadde en tatt i bruk området bortenfor Galleri Sult, mot den gamle ferjeterminalen, og plassert en lang rekke utstillere her.

I år var festivalkontoret igjen lagt til Domkirkeplassen, i det gamle bankbygget som en har holdt til i noen år under festivalen, og som nå er omdøpt til Kulturbanken. Det var imidlertid en del mindre plass nå, da en god del av lokalene var opptatt av helt andre ting, så det var litt mer trangbølt enn tidligere, men det fungerte for såvidt greit.

*Den Gode Smak - årgang 10*



Vi møtte opp friske og raske onsdag, de fleste innfant seg mellom 1100 og 1130. Njål befant seg i Spania fram til torsdag kveld, men vi fire andre var på plass. Det var også Tove og Øyvind, som var innkalt som ekstramannskaper, og ikke minst, de tre matbloggerne som skulle være med oss. Disse tre var:

- Whitney Love (<http://thanksthefood.blogspot.no/>)
- Anders Totland (<http://anderstotland.com/>) og
- Liv Ragnhild Lassen ([www.matogurter.wordpress.com](http://www.matogurter.wordpress.com)).

Whitney er utvandret amerikaner med stor interesse for mat, med en smittende latter som aldri er langt vekk. Anders er matinteressert journalist fra Sunnhordland, med spesielt fokus på kjøkkenhagen sin, og det ungdommelige korrektivet til oss gamlingene, og Liv Ragnhild bor på Bryne, med stor interesse for urter, vin og foto. Alle tre var svært trivelige bekjentskaper, og bidro med verdifull kunnskap og synspunkter under hele festivalen, i tillegg til godt humør. Barnejuryen var også på plass, muligens tidenes yngste barnejury, heldigvis med voksen ledsager som fulgte dem tett under hele festivalen.

Vi fikk briefet bloggerne om hvordan dømmingen ble gjennomført, forsynt oss med uniformer (hvite T-skjorter med grønnsaker på) og navneskilt, og litt over tolv var vi klare til å starte arbeidet. Det hadde regnet på veien til sentrum, men i det festivalen offisielt åpnet, var alle skyer som blåst bort, og solen begynte å varme. Som vanlig delte vi oss i tre team, der en av oss hadde hovedansvar for hver sin sone. Jan Morten var sonesjef for området bak Galleri Sult, samt litt av Strandkaaien, Sigurd var sjef for resten av Strandkaaien, mens Jan Ove tok seg av torget samt det lille som var på Skagenkaaien. De åtte restaurantene som var med i den nye restaurantklassen delte vi broderlig mellom oss.

Det hadde naturlig nok vært litt usikkerhet rundt hvordan det ville fungere med disse bloggerne som var med oss, men en samstemt tilbakemelding fra alle var at dette fungerte helt flott. De hadde gode og kvalifiserte synspunkter på det meste, og bidro til å gjøre jurygjerningen enda et hakk bedre.

Torsdagen kom med like fint vær som onsdagen. Denne gangen var det Tove og Kjell David (en bekjent av Njål) som var ekstramannskaper, og vi bega oss trøstig ut på dagens runde. Som de siste årene har vist oss, så gjør inndelingen i tre team at vi har god tid, så ved dagens slutt var det kun noen ganske få utstillere igjen.

Siden United Wineries ikke hadde sin vanlige stand i år, var det ingen Cava-bar å treffes på etter dagens plikter var unnagjort, så det ble til at vi samlet oss litt forskjellige steder for å slappe av etter dagens strev. Bloggerne hadde stort sett programmet fullt med andre ting, så det ble for det meste vi i Den Gode Smak som hadde en siste oppsummering utover kvelden med noe kaldt og boblende.

På fredag var endelig mannskapssjef Njål tilbake fra de sørlige breddegrader, så da var klubben fulltallig representert i juryen. Han hadde rekruttert sin kollega Per Helge som ekstramannskap, men av en eller annen grunn hadde den avtalen kokt bort i kålen et sted, så han

*Den Gode Smak - årgang 10*



glimret med sitt fravær. Det gjorde imidlertid ingenting, vi fortsatte ufortrødent videre, og fikk ganske så raskt tatt de siste standene også.

Som alltid var det nå den hektiske delen begynte. Vi måtte journalføre de siste karakterene, sortere poengsummer i alle kategorier, og ut i fra dette velge ut passe store finaleheat i hver kategori. Jan Ove hadde som alltid trykt opp laminerte nominert-plakater, og vi måtte så fordele områdene mellom oss, telle opp antall plakater, fordele folk til å løpe rundt med plakaten, og avtale tid med dem som var i finalen i restaurantklassen.

Nå dukket det uforutsette problemet opp: Vi hadde forsåvidt vært klar over at vi måtte dele juryen slik at den ene halvparten tok seg av Gladsmakprisen, mens den andre tok seg av Restaurantprisen, og det gjorde vi da også. Jan Morten, Rune, Whitney og Liv Ragnhild tok seg av Restaurantprisen, mens Sigurd, Jan Ove, Njål og Anders tok seg av Gladsmakprisen. Det vi ikke hadde tenkt over, var at på grunn av visse utfordringer med å ledige bord til ideelle tider på restaurantene som var i finalen, ble de som skulle ta seg av Restaurantprisen så opptatt med kun dette at de i praksis ikke hadde tid til å være med noen av de andre prisene heller, slik som Beste Stand, Smårettprisen, og Årets Nyskaper. Dermed ble det den ene gruppen som tok seg av samtlige priser bortsett fra restaurantprisen, noe som i utgangspunktet ikke var helt tilsiktet, men som ble en følge av opplegget. Vi får tenke litt nøyer gjennom dette til neste år, og se om det går an å gjøre dette annerledes.

Vi fikk uansett gjennomført de fleste finalebedømminger i løpet av kvelden, og hadde stort sett bare Gladsmakprisen og resten av Restaurantprisen igjen til lørdag. Det dukket opp noen av de vanlige diskusjonstemaene i løpet av finalerunden, som f.eks. om en kunne nominere en utstillertil smårettprisen på generelt grunnlag, eller om en måtte på forhånd angi hvilken smårett en ble nominert for. Eller om f.eks. en sjokoladedit eller et glass fruktjus virkelig kunne bedømmes helt på topp for Gladsmakprisen på lik linje med fullstendige, varme og bearbejdede måltider. Vi bør ta en prinsipiell gjennomgang av dette før neste års festival, slik at vi har full enighet rundt prinsippene som gjelder her, da det er litt ulike tolkninger rundt disse tingene blant jurymedlemmene.

På lørdag tok den ene gruppen for seg de to siste finalerestaurantene, mens den andre gruppen tok for seg Gladsmakfinalistene. Det viste seg at tiden gikk veldig fort, slik at det ble litt vel hektisk mot slutten. Jan Ove registrerte karakterer så fingertuppene ble såre, mens Sigurd (Jan Morten for restaurantprisen) skrev begrunnelser på løpende bånd etterhvert som de forskjellige vinnerene ble klare. Etter en svært hektisk innspurt løp vi ned til scenen, og var vel bare et par minutter forsinket.

Hans Petter Jørgensen ledet som vanlig showet her, og lot først barnejuryen utrope vinneren. Det var ikke veldig overraskende for oss at vinneren av barneprisen ble Tango, da det hadde vært tydelig i flere dager at de fleste av barnejurymedlemmene (i hvert fall jentene) hadde virkelig crush på Kjartan Skjelde i restauranten der.

Så var det vår tur. Vi i Den Gode Smak utropte prisvinnerene i de fem kategoriene, mens Liv Ragnhild og Whitney sto for diplomoverrekkelser og klemming. Her er oversikten over de nominerte og prisvinnerne:

*Den Gode Smak - årgang 10*



### **Beste Stand**

*De nominerte var:*

30 Pralin Sjokoladeverksted  
32 Berentsens Brygghus  
43 Kronengruppen  
74 IVAR

*Juryens berunnelse: Vinneren av prisen for årets beste stand viser oss litt av mangfoldet i regionen. De serverer et stort utvalg signaturretter fra sine forskjellige avdelinger, og har en svært smakfullt innredet stand, som presenterer utstilleren på en svært god måte. Prikken over i'en er de fantastiske grønnsaks-utskjæringene som kunne ta pusten fra noen og enhver.*

*Vinneren av prisen for beste stand er Kronengruppen.*

### **Årets Nyskaper**

*De nominerte var:*

25 Cielo  
60 Delizia  
67 Innigo  
68 Joars Bakeri

*Juryens begrunnelse: Årets nyskaper har presentert oss i juryen for et meget velsmakende produkt. En har tatt hensyn til bærekraftig utnyttelse av ressurser som ellers ville blitt kastet, og presentert dette i en lekker innpakning. I tillegg har en på en virkelig flott måte sørget for å tydeliggjøre produktet som et seriøst alkoholfritt alternativ.*

*Vinneren av årets nyskaperpris er Innigo, med sine juser av frukt med skjønnhetsfeil.*

### **Beste Barnemeny**

*De nominerte var:*

16 Asia Kjøttmat  
46 Tango  
47 Nordic Choice Hotellene Region Stavanger (Clarion Hotel Stavanger)  
48 Smak på Rogaland

*Barnejuryen vurderte både mottakelse, service, utseende på retten og bruk av frukt/grønnsaker.*

*Det viste seg at barnas favoritt var Tango.*

### **Smårettprisen**

*De nominerte var:*

25 Cielo  
26 Scandic Hotels

*Den Gode Smak - årgang 10*



51 Alf & Werner  
69 Coop Norge, Vestergaard  
79 Sjøhuset Skagen

*Prisen for årets smårett gikk til en utstillere som også tidligere har imponert juryen med ypperlige småretter. Vinneren har også tidligere vært i finalen i denne klassen. I år har en presentert en rett med lokale råvarer, som en har satt sammen på en fantastisk måte. Det kan på en måte sies å være den gode gamle «kommuneskjevå» som har fått et nytt og meget spennende liv.*

*Vinneren av smårettprisen er Coop, ved Vestergaard, med småretten «Jærskjevå».*

### **Gladsmakprisen**

*De nominerte var:*

25 Cielo  
26 Scandic Hotels  
30 Pralin Sjokoladeverksted  
67 Innigo  
71 RyMat  
76 Gaffel & Karaffel

*Vinneren av årets Gladsmakpris er en utstillere som gjennom mange år har hatt et gjennomført høyt nivå på det de serverer. Årets rett har en delikat smak fra havet, som bærer preg av sjøduft, eventyr og skalldyr. Av alle de fiskesupper vi har smakt rundt på festivalen, er dette en klar vinner, spesielt sammen med en nydelig rabarbrasajt, og totalt sett ble dette vurdert til å fortjene festivalens Gladsmakpris.*

*Vinneren av årets Gladsmakpris er Gaffel & Karaffel.*

### **Beste restaurant**

*Restaurantprisen var en nyvinning under årets Gladmat og hadde 4 nominerte restauranter:*

Hall Toll  
Tango  
Rena Restaurant  
Fisketorget

*Alle nominerte hadde et høyt internasjonalt nivå. Det var en svært vanskelig jobb å finne de små feil å trekke. En kandidat skilte seg imidlertid ut ved å transportere hele juryen til råvarenes opprinnelse på en fantastisk reise.*

*Det var til slutt tideler som avgjorde at vinneren ble Rena Restaurant.*

Utdelingen bar nok preg av litt hastverk, og litt lite planlegging grunnet tidspresset, men med den rutinen vi tross alt har, rodde vi det greit i land likevel.

Så var det bare å slappe av og gjøre seg klar til Gladmatmiddagen om kvelden. Rune måtte gå tilbake til leiligheten, da sykkelens hans som var parkert på Domkirkeplassen var blitt stjålet i løpet av dagen. Årets Gladmatmiddag skulle foregå i byens nye konserthus, som en slags

*Den Gode Smak - årgang 10*



tjuvåpning av bygget. Gunnar Hvarnes sto for menyen, og Britt Synnøve Johansen og Elisabeth Moberg sto for underholdningen. Etterhvert som klokken begynte å nærme seg 1900, dukket den ene etter den andre av oss opp. Tove og Bente, som vi hadde kjøpt egne billetter til, hadde i utgangspunktet blitt plassert ved andre bord enn oss. Da Tove fant ut dette, tok det ikke lang tid før hun hadde snudd godt om på dette, slik at vi alle sju fikk samme bord rett foran scenen. Njål og Bente kom halsende litt etteranmeldt, uten at det ble noen problemer av det.

Kort oppsummert var både maten og forestillingen på det jevne. Britt Synnøve Johansen var som alltid så søt og sjarmerende som bare hun kan være det, mens Elisabeth "På randen" Moberg kom litt i bakgrunnen. En del av materialet var vel egentlig litt gammelt, så det kunne kanskje være greit å la BSJ få en pause nå, etter tre år som underholder under Gladmatmiddagen. Maten var god og grei, helt OK, men vi hadde kanskje ventet noe litt mer spenstig fra Gunnar Hvarnes. Alt i alt godkjent, ikke den beste, men langt fra den verste Gladmatmiddagen vi har fått servert.

Forestillingen og maten ebbet ut, og dermed var Gladmatfestivalen over for vår del dette året også.

### **Oppsummering**

I år ble det en del endringer i forhold til tidligere år. Spørsmålet nå er hva som skjer framover. Som nevnt tidligere virker det som om den nye Gladmatledelsen ønsker å bruke oss i juryen mer bevisst enn vi har vært vant til på ganske lenge, og det kan bli spennende å se hva dette fører til.

Skal dette med matbloggere (evt. andre) som en del av juryen bli et fast innslag i årene framover? I tilfelle, vil dette da eliminere behovet for de ekstramannskapene vi normalt har hatt med oss.

Hvordan skal vi gjennomføre finalerundene, slik at flest mulig kan få være med på bedømming av flest mulig priser?

Hvordan bli prisstrukturen framover? Er dagens 5 priser (+ barnejuryen) optimalt, eller skal det gjøres om på strukturen her?

Det er planer om å ha et evalueringsmøte til høsten, der det vil være naturlig å gå gjennom en del av disse tingene, samt evt. andre ideer som vi eller Gladmatledelsen måtte ha. Det blir spennende. Uansett er vi klar til neste år, og står på med krum hals for å kåre det beste av det beste neste festival også.

Sigurd Erland  
Referent

*Den Gode Smak - årgang 10*