



## GLÅDMÅT 2009

Dato: 22. juli – 25. juli

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

### Innledning

Gladmatfestivalen ble arrangert for 11. gang, og for første gang uten Sigve Skretting som sjef. Nestkommanderende de to siste festivalene, Heidi Netland Berge, hadde nå overtatt som gladmatsjef, og skulle forsøke å hoppe etter Wirkola. Noen endringer ble det, og flere blir det sikkert videre, men en ting endret seg ikke, og det var at Den Gode Smak, tradisjonen tro, var engasjert som Gladmatjury.

Vi hadde som vanlig brukt mye tid på forberedelsene i forbindelse med årets festival. Allerede mot slutten av fjorårets festival begynte det å danne seg tanker om et par ekstra priser. Vi hadde jo selvfølgelig merket oss at for Gladsmakprisen var det gjerne noen gjengangere i smaksfinalen, hovedsaklig større utstillere som satset på mat i gourmet-sjiktet. For at mindre utstillere også skulle kunne ha en sjanse til å nå fram med smakene sine, tenkte vi på å ha en smårettpris, der vi vurderte retter med en viss maksimalpris.

Dessuten tenkte vi også på at det kunne vært moro med en publikumspris, der tilfeldig utvalgte publikummere fikk et enkelt spørsmål om det var en utstillere de ville anbefale, enten pga. mat, stand eller annet. På den måten ville vi fått en pris som mer gjenspeilet hva den jevne publikummer har satt pris på.

Njål hadde hatt en god dialog med Heidi i forkant av festivalen, og diskutert blant annet disse tingene. Heidi var i utgangspunktet positiv til ideene, men var litt usikker på om det ville bli vel mange priser. Hun bestemte da at vi kunne forsøke å innføre smårettprisen, og heller se an ideen om en publikumspris.

Det var greit for oss, da hadde vi noe å forholde oss til. Vi begynte å diskutere kriterier for en smårettpris, og fant ut at 30,- var en fin maksgrænse for å bli vurdert her. Dessuten bestemte vi at drikke ikke ble vurdert som en smårett. Vi fikk bestemt kriteriene her, og justerte litt på kriteriene for beste stand. Dermed sto vi godt rustet til å møte festivalen.

*Den Gode Smak - årgang 7*



Noen dager før festivalstart oppdaget vi plutselig at tidspunktet for prisutdeling var satt til 1300, noe som vi reagerte ganske kraftig på. Dette tidspunktet hadde forskjøvet seg veldig fra år til år, der vi begynte med å dele ut prisen rundt midnatt, deretter kl. 1600, så 1530, så 1400, og altså i år 1300. Etter en alvorlig diskusjon med Heidi fikk vi heldigvis utsatt tidspunktet til 1400, for å ha en sjanse til å gjennomføre finalerunder på en forsvarlig måte.

Dessuten oppdaget vi også samtidig at festivalen i år ikke hadde et eget hovedtema, slik som alle festivaler tidligere har hatt. Dette fikk en innvirkning på prisen for beste stand, da det tyngst vektete kriteriet der nettopp var i hvor stor grad utstilleren klarer å gjenspeile årets tema. Etter et hastemøte to dager før festivalen besluttet vi oss for å droppe hele dette punktet, og bare ha de andre kriteriene.

## Onsdag

Njål hadde som vanlig styrt bemanningen på forhånd, og hadde rekruttert Anne Torin og Olav, samt Nina, som ekstramannskaper. Alle disse har jo vært med oss før, og har erfaring med hva jobben går ut på. Rune og Reidun, som har vært med de tre siste årene, var bortreist under festivalen, og hadde ingen muligheter til å være med. I stedet hadde Tove, samboeren til Sigurd, endelig fått gjennomslag for sine (ikke helt diskrete) forespørslers om å få forsøke seg som jurymedlem.

Første dag var alle i klubben minus Jan Morten på plass. I tillegg hadde vi med oss Anne Torin og Olav, slik at vi var seks stykker, og kunne gå i tre lag. Dette var mer enn noen gang tidligere påkrevet, siden det i år var flere utstillere enn noen gang, og dermed stadig mer omfattende jobb for oss.

Barnejuryen (for anledningen rekruttert via Facebook) var der også da, men det viste seg snart at det var veldig liten styring på hvordan disse skulle organiseres. Vi hadde litt tidligere fått en forespørsel om vi kunne ha en hånd over disse, og veilede dem, følge dem opp, og i det hele tatt ha kontroll på barnejuryen. Vi hadde da gitt tilbakemelding om at vi kunne forsyne dem med vurderingshefter, slik som vi hadde pleid, men at vi ikke hadde kapasitet til å følge dem opp noe videre utover dette. Det hadde tydeligvis blitt litt kommunikasjonsvikt her, da ingen andre hadde tatt noen ansvar for disse, noe som medførte at vi måtte forsøke så godt vi kunne å holde litt system på disse. Jan Ove og Jan Kåre gjorde sitt beste for å instruere barna, men de måtte jo også ut for å delta i bedømmingen, slik at barna ble overlatt mye til seg selv.

Vi begynte da bedømmingen som vanlig, tre lag som delte området mellom seg. Til pausen (1600-1700) hadde vi allerede klart å komme rundt 31 utstillere, så vi lå godt an i løypa. Vi fortsatte med andre økt, og holdt på til nesten 2100 om kvelden. Riktignok ble det noen færre utstillere i andre økt, men vi lå likevel meget bra an iht. skjema. Vi oppdaget også at festivalkontoret stengte dørene 1800, så det ble litt armer og bein for å hente utstyr og organisere ting ut i fra dette.

Været hadde vært veldig skiftende, og variert fra ganske godt og varmt, til riktig så kjølig. Vi unngikk heldigvis de store regnskyllene. Etter at vi var ferdig, gjorde vi opp litt status for dagen, og avsluttet med et par glass cava hos United Wineries før vi trakk oss tilbake.

*Den Gode Smak - årgang 7*



## Torsdag

På torsdag var det et visst utbytte av mannskap. Jan Morten var tilbake fra ferie, og klar til innsats, mens Olav og Anne Torin ble erstattet av Nina og Tove. Jan Ove tok fri fra selve bedømmingen denne dagen, men fungerte som sekretariat. Selv lå vi veldig bra an, men vi var bekymret for barnejuryen, som det virket som led under mangel på struktur og oppfølging. Heldigvis fikk vi mor til en av jurymedlemmene til å følge dem litt rundt i løypa for å ha litt kontroll på ting, og det virket som om det hadde bidratt positivt.

Vi kjørte to korte økter denne dagen, da vi hadde fått billetter til årets Gladmatforestilling; "Du ska sleppa å svelta, med Hana og Tjelta", som beegynte kl. 1900. Det betydde at vi avsluttet bedømmingen ca. 1815, og skiftet litt klær og gjorde oss klare til forestillingen da. For anledningen hadde en rigget til telt på toppen av Galleri Sult, noe som medførte en flott utsikt over byen under måltidet.

Gladmatforestillingene har vært av veldig variert kvalitet de siste årene, både med hensyn til maten og underholdningen. Årets servering var av de absolutt beste. Veldig god mat, såvidt vi forsto tilberedt av "Kokkene kommer", og helt akseptabel vin til. Underholdningen var også absolutt grei, selv om vi kanskje hadde håpet på litt mer under selve måltidet, og ikke bare en halvtimes tid helt til slutt. Likevel, summa summarum var vel muligens dette den beste Gladmatforestillingen siden den berømmelige Mat og Sirkus i 2005.

Etter at forestillingen var ferdig, ble det en tur innom cava-teltet, hvor vi ble en god stund, før vi tok et nachspiel hjemme hos Jan Ove med litt ekstra god vin. Klokken ble nok ganske sent, men det hindret oss ikke fra å stille i hvert fall relativt opplagt på fredag, klar til ny dyst.

## Fredag

Vi hadde gjort unna de aller fleste utstillere på torsdag, og hadde kun 12 igjen på fredag. Vi var da to team (Njål kom litt senere på dagen pga slektsbesøk hjemme) som gikk i gang med disse, og hadde slutført bedømmingen til ca. 1500. Vi samlet oss da på festivalkontoret, og regnet poengsummer. Vi måtte da ta en del avgjørelser om hvem som skulle være i finaleheatet for de forskjellige prisene, men kom til slutt fram til følgende liste:

### Gladsmakprisen

36 TANGO BAR & KJØKKEN  
63 EXTREME DINNERS  
105 RESTAURANT HALL TOLL

### Smårettprisen

11 SJOKOLADEPIKEN  
62 GODT LOKALT  
71 SJØHUSET SKAGEN/SMAK AV KYSTEN  
86 GABBAS AS  
89 DALANERREGIONEN

*Den Gode Smak - årgang 7*



#### **Beste stand**

28 LERVIG AKTIEBRYGGERI AS  
41 TINE MEIERIET SØR  
63 EXTREME DINNERS  
78 WEBER STEPHEN NORDIC

#### **Årets Nyskaper**

11 SJOKOLADEPIKEN  
76 NORGES ASTMA-OG ALLERGIFORBUND/ALLERGIKOKKEN  
96 MATGAVEN

Barnejuryen kom i tillegg fram til følgende kandidater:

#### **Beste Barnemeny**

69 RESTAURANT MEXICO  
71 SJØHUSET SKAGEN/SMAK AV KYSTEN  
83 BJERGA TURISTGARTNERI

Når vi hadde disse finalistene på plass, kom jobben med å opplyse dem om dette, og å gå rundt med nominertplakatene. Disse måtte vi først finklippe rundt litt, noe som tok litt tid, men omsider var vi i gang, og fordelte festivalområdet mellom oss, slik at alle nominerte fikk sine plakater å henge opp (to hver), og ble opplyst om at vi kom innom igjen litt senere. Det viste seg at hele tre av utstillere ble nominert i to klasser hver. Av forskjellige årsaker viste det seg merkelig nok at ingen av disse vant noen av prisene de var nominert til.

Njål avtalte tider med de tre finalistene for Gladsmak om at vi kom innom på lørdag morgen fra 1100. Hall Toll åpnet i utgangspunktet ikke før 1200 da, men tilbød seg å stille med kokker tidligere på jobb for å servere oss 1100, noe som vitner om serviceinnstilling, og nok også et sterkt ønske om å kunne vinne prisen.

Etter plakautdeling måtte Jan Ove tilbake til kontoret for å gjøre klar bedømmingsheftene for finalene. Dette tok ganske mye lenger tid enn forventet, så vi sto på Domkirkeplassen og ventet veldig lenge, og begynte å bli litt nervøse for at vi ikke skulle kunne rekke over alle finalistene samme kvelden. Når vi først kom i gang, viste det seg heldigvis at dette klarte vi veldig bra.

Alle de tre første prisene ble bedømt, men for nyskaperprisen avtalte vi å stikke innom Sjokoladepiken på lørdag, da de var tomme for klippfisksjokoladen sin. Med to klare vinnere, og nyskaperprisen så godt som klar, var det da kun Gladsmakprisen som sto igjen, og vi møttes på lørdags morgen med ekstra spenning i kroppen. For oss er kanskje dette den gjeveste prisen, og vi gledet oss stort til å smake på mye godt.

## **Lørdag**

Etter å ha instruert barnejuryen nøye om gjennomføringen av deres finalerunde, gikk vi kl. 1055 fra festivalkontoret mot Hall Toll, eller rettere sagt, vi småsprang mellom regnbygene. Det var noen kraftige regnskyll som dukket opp akkurat på dette tidspunkt, så vi var rimelig

*Den Gode Smak - årgang 7*



våte da vi dukket opp. Vi ble lukket inn, og henvist til et bord bak kjøkkenet, og der var en i gang med å lage mat til oss. Vi lot dem servere oss i sine tilmålte 30 minutter, før vi fortsatte først mot Extreme Dinners, og deretter mot Tango, som også fikk samme tid på seg. Mot slutten begynte det å merkes at vi hadde fått i oss totalt 18 retter på to timer, så det var ikke lenger like lett å gå, men som den erfarne gjengen vi er, gikk det også.

Vi var ferdige ca. 1300, og hadde en time på oss før premieutdelingen skulle foregå. Vi tok da en kjapp tur bortom Sjokoladepiken for å smake på den berømte sjokoladen med klippfiskfyll, som de hadde vært tomme for dagen før. Etter å ha smakt dette, var det hurtig marsj tilbake til kontoret, for å regne alle poeng, og dermed kåre den siste vinneren. Til slutt måtte vi sette diplomer inn i rammer, avtale litt med Hans Petter Jørgensen, som skulle være konferansier, og sjekke at barnejuryen hadde kontroll på sine hefter og poengsummer. Det hadde de heldigvis.

Ti minutter på to var vi klare, og gikk ned til hovedscenen på torget, hvor vi sto litegrann og finpusset på rekkefølge for utdelingen og slikt, før Hans Petter grep mikrofonen, og annonserte at nå ble prisene utdelt. Utdelingen gikk smertefritt, som den pleier, og vinnerene ble:

### Smårettprisen

Juryens begrunnelse:

Vinneren av smårettprisen serverer en rett med sterkt lokalt tilsnitt, men som likevel bærer bud om stor kreativitet. Mange ingredienser settes sammen til en pirrende og utrolig elegant liten smaksprøve, som også er en fryd for øyet. At retten i tillegg visstnok skal ha potensfremmende egenskaper, er heller ingen ulempe.

Vinneren er: **Stand nr. 62, Godt Lokalt, med retten "Viagra á lá Jæren"**

### Beste stand

Juryens begrunnelse:

Årets vinner av prisen for beste stand har også tidligere vist at de legger ned ressurser i å få presentert seg på en skikkelig måte. En har videreutviklet et konsept med elementer av mat, drikke og kultur som sammen gir et veldig fint helhetlig inntrykk, og profilerer utstilleren på en veldig positiv måte.

Vinneren er: **Stand nr. 28, Lervig Aktiebryggeri**

*Den Gode Smak - årgang 7*



### Årets nyskaper

Juryens begrunnelse:

Prisen for årets nyskaper går til en utstillere som brenner for god mat og gode råvarer. Tanken er det skal være enkelt og greit å glede andre med god mat, og en har derfor gjort det veldig enkelt å bestille lekre pakker med kvalitetsråvarer over internett.

Vinneren er: **Stand nr. 96, Matgaven**

### Gladsmakprisen

Juryens begrunnelse:

Vinneren av årets gladsmakpris serverer en lekker meny basert på mange lokale råvarer. Hovedvekten er lagt på høykvalitets sjømat, med utrolig spennende smakssammensetninger. Sammen med nøye tilpassede viner ble dette en virkelig fest for øye og gane.

Vinneren er: **Stand nr. 105, Restaurant Hall Toll**

### Beste barnemeny

Vinneren er: **Stand nr. 69, Restaurant Mexico**

## Oppsummering

Til tross for et rekordhøyt antall utstillere, kom i tidsmessig i mål veldig greit. Vi hadde imidlertid ikke veldig mye å gå på tidsmessig. Heldigvis slapp vi unna å ha prisutdeling 1300 på lørdag, noe som hadde gitt oss en riktig stor utfordring.

Noen betraktninger ellers: Vi savnet at festivalen ikke hadde et klart og tydelig tema dette året. Normalt har tema vært det mest avgjørende kriteriet for beste stand, nå ble det verre å skille. Dessuten syntes vi kanskje å merke at det var generelt en noe lavere standard på en del stander i år sammenlignet med året før. Det er vanskelig å slå fast noen absolutt grunn, men at fraværet av et tydelig tema kan ha noe å gjøre med dette, er for oss ingen umulig tanke.

Ellers må vi tydeligvis til neste år få klart avstemt hvem som skal ha ansvaret for barnejuryen. I år måtte vi ta på oss et delvis ansvar her, uten at vi egentlig var forberedt på dette, og egentlig ikke hadde særlig tid til det. Dette gikk nok til tider ut over gjennomføringen til barnejuryen, spesielt første dagen, der det mye usikkerhet og rot.

*Den Gode Smak - årgang 7*



Vi ser også at nok en gang er det gjengangere i finalen for Gladsmakprisen. Vi har fremdeles en utfordring i forhold til dette, da det kunne vært ønskelig med større variasjon her. Det får vi diskutere videre til neste år.

Vi bør også ta en generell diskusjon med Gladmatledelsen ang. juryens framtid og virkemåte, da vi mistenker at en ikke er helt oppdatert med hva jobben vår egentlig går ut på. På lørdag hadde Maren fått en mail fra en utstillere, der de savnet betaling for to glass vin. Det var tydelig at hverken Maren eller Heidi helt visste hvordan vi jobber og hva vi gjør, samt at vi lar utstillere velge hva som skal serveres av mat og drikke. At vi selvsagt tar noen glass øl og vin var de f.eks. ikke klar over, ei heller at vi av den grunn må legge opp ruten for å beholde smaksløkene nøytrale lengst mulig. Så et møte med Gladmaten i etterkant hadde nok vært en god ide, slik at de på fritt grunnlag også kan vurdere vår jobb og om festivalen har behov for vår funksjon.

Ellers: Nok en gang en vel utført jobb, får vi vel skryte på oss. Som alltid kan det være rom for forbedringer, men i det store og hele har vi god kontroll. Det ble kåret en håndfull verdige vinnere, og vi føler oss litt som vinnere selv også, som får lov til å være med på denne folkefesten i en såpass flott rolle som vi har.

Sigurd  
Referent

*Den Gode Smak - årgang 7*