



GLÅDMÅT 2010

Dato: 28. juli – 31. juli

Deltakere: Sigurd, Njål, Jan Ove og Jan Kåre

Årets Gladmatfestival ble arrangert for 12. gang, og det var det 6. året at Den Gode Smak hadde fått æren av å fungere som festivalens offisielle jury. Vi følte at fjoråret hadde vist at vi hadde full kontroll på gjennomføringen, og at det meste hadde nå funnet sin form, og så ikke det store behovet for umiddelbare endringer her.

Jan Morten var dessverre forhindret fra å møte grunnet familiære årsaker (ferie og denslags), men Njål hadde sin vane tro ordnet med ekstramannskaper. Våre gamle venner Reidun og Rune stilte opp, og Nina likeså. I tillegg fikk vi med en debutant, Ingebjørg, samt undertegnedes samboer, Tove, som var med for andre gang. I tillegg var Silke med i barnejuryen, så det var sterk jurymessig representasjon fra denne husstanden dette året.

I fjor hadde visstnok festivaltemaet vært "Kvalitet og service", noe som for det første var veldig dårlig kommunisert, og dernest fullstendig umulig å vurdere jurymessig. Det ble derfor til at vi droppet Tema-kriteriet i fjor. I år var det et klart tema, men det var ikke et veldig godt et, sett med juryøyne. "Matopplevelser – ferskt, friskt, smakfullt" var et svært vanskelig tema å dømme etter, og ga rom for en rekke forskjellige tolkninger.

Vi møtte alle kl. 1100 på Gladmatkontoret, hvor vi hadde en siste gjennomgang for oss selv, samt med barnejuryen. Det var den nye prosjektlederen av året, Tone, som var vår hovedkontakt i år, og vi hadde en liten prat med henne før vi gikk i gang. Jan Ove hadde selvfølgelig full kontroll på alle vurderingshefter etc., både for oss og for barnejuryen.

Det viste seg at barnejuryen hadde fått med seg voksenhjelp som fulgte dem rundt for å se til at det ble noenlunde struktur over dette. Det så ut for at dette virkelig hjalp godt, slik at barnejuryen faktisk kom over de aller fleste utstillere i løpet av bare to dager. Veldig bra.

Etter å ha fått på oss årets (lysegrønne) uniform, ruslet vi ned til roverbrakkene litt før 1200 for å få oss ID-kort. Etter litt tid med dette, var det bare å kaste seg ut i det. Som vanlig var vi delt inn i tre lag, med Sigurd, Jan Kåre og Njål som områdesjefer. Sigurd på Strandkaaien, Njål på Skagenkaaien, og Jan Kåre på Torget/indre Vågen. Første dag var det Tove, Nina og Ingebjørg som var reservemannskap.

Den Gode Smak - årgang 7



Det vi merket oss ganske fort, var at mange av utstillere hadde småretter til maks. 30 kr. i år. Det hadde blitt fokusert ganske mye på dette i forkant av festivalen, og det så virkelig ut for at dette hadde hjulpet på.

Når det gjaldt standene, må vi vel si at det var skuffende lite nytenkning. Det virket som om mange av gjengangerene blant utstillere resirkulerte gamle konsepter, bare litt mindre og enklere enn tidligere. Det viste seg også som nevnt ovenfor at årets tema var veldig vanskelig å bedømme, og ble tolket ganske forskjellig, så for å få en mer rettferdig bedømming tok vi en avgjørelse om at vektingen for tema ble dradd ned fra 2 til 1.

Etter at vi var ferdig med dømming og poengregning, reiste noen av oss hjem, mens andre ble lenger ute i Gladmatmylderet. Alle var imidlertid friske og raske på plass til neste dag.

Torsdagen var vi fire fra Den Gode Smak, samt Rune og Reidun. R&R har jo rutinen på dette fra flere års deltakelse, så her var det ikke behov for noen opplæring. Dagen gikk i bedagelig tempo, og vi hadde kun 12 utstillere igjen til fredagen. Noen av oss tok oss en tur rundt på festivalområdet etterpå, hvor vi blant annet hadde alvorlige samtaler rundt priser, kriterier etc.

På fredag var det Nina og Tove som var reservemannskaper. Vi kjørte da bare to team, da Njål benyttet anledning til å reise innom jobben de første timene. De 12 siste standene ble raskt unnagjort, og vi samlet oss på kontoret for å regne poeng, og å utrope finaleheatene. Det ble som vanlig litt diskusjon om hvilke stander som skulle være med, da det spesielt for beste stand var mange med lik poengsum, men etter knallharde forhandlinger kom vi fram til følgende finaleheat:

Årets Nyskaper:

17 Innovasjon Norge
34 Linnea Finnskogen
53 Allergikokken

Smårettprisen:

47 Ringnes
50 Choice-hotellene
83 Varmestuens venner
101 Scandic Hotels

Beste stand:

24 Dolly Dimple
41 Coop
63 Dalanerådet
82 Mimile
86 Extreme Dinners
101 Scandic Hotels

Den Gode Smak - årgang 7



Gladsmakprisen:

55 Cafe le Rustique
Restaurant Tango
Restaurant Hall Toll

I tillegg gikk vi gjennom barnemenyens vurderingshefter, og plukket ut de med høyest score her. Da barnejuryen ikke skulle gå noen finalerunde, var egentlig vinneren klar allerede, altså den som hadde fått høyest poengsum, men vi valgte å dele ut Nominert-plakater til fire andre også.

Årets barnemeny:

24 Dolly Dimple
50 Choice-hotellene
66 Kokkene kommer
72 Diplom-Is
Hall Toll

Nå ble det hektisk. Alle nominerte i alle klasser skulle få utdelt to Nominert-plakater hver, og da det var et anseelig antall nominerte, ble det en logistikkmessig utfordring å få paret antall plakater i rett kategori med riktige utdelere. Prosedyren som vi har fått innarbeidet de siste årene, er jo at vi får unnagjort finalerundene i alle kategorier bortsett fra Gladsmakprisen på fredag kveld. Som sagt, så gjort: Vi fikk delt ut alle plakater, og avtalt med finalistene for Gladsmakprisen tidspunkt vi skulle komme til smaking på lørdag, før vi bega oss helt til endes på Skagenkaaien for å starte finalebedømmingen hos Extreme Dinners. Vi husket heldigvis på å få med finalevurderingsheftene i siste liten.

Som alltid ble det en ganske hektisk, men også veldig interessant finalerunde. Vi fikk snakke med mange veldig engasjerte mennesker, og se mye interessant. Etter at alle hadde gitt sine hemmelige karakterer, ble det å samles oppe på kontoret for å regne sammen poengsummer, og se hvem som ble de verdige vinnerene.

De fleste tok nå en tidlig kveld, for å være opplagt til morgendagens høydepunkt. Sigurd skrev juryens begrunnelse for de vinnerene vi allerede hadde, slik at dette var klart.

Lørdag morgen møtte vi på Gladmatkontoret rundt 1030, for å ta fatt på sjarmøretappen. Jan Ove hadde allerede vært på plass en stund, så vi tok det bedagelig ned mot dagens første finalist, Cafe le Rustique. Vi var der kl. 1100, da var de ikke helt oppe å kjøre, men det tok ikke lenge før de hadde klar mat til oss. Til tross for det franske navnet, var det søramerikanske spesialiteter det gikk i, hvorav mye sjømat. Maten var velsmakende og grei, men ut i fra tidligere års erfaringer, hadde vi nok en anelse om at de ikke ville nå helt til topps.

Den Gode Smak - årgang 7



Etter dette gikk ferden til Hall Toll (1140), hvor vi fikk smake en fire retters middag som de hadde servert under festivalen. Det var skalldyrconsomme, laks, oksefilet og friske bær, med dertil hørende viner. Som alltid på Hall Toll, nydelig mat, og meget passende viner til.

Vi var litt på etterskudd tidsmessig da vi forlot restauranten, og ankom den tredje finalisten, Tango, 10 minutter for sent. De fikk da 10 minutter ekstra tid til rådighet, slik at vi var ferdig der 1310. Her også var det som alltid svært velsmakende mat, med en del virkelige smaksbomber. For å gjøre det enkelt, serverte de en meget smaksrik champagne til alle retter, i stedet for dedikerte viner, uten at det ble noen nedtur.

Vi hastet så opp til kontoret, hvor vi raskt regnet sammen poengsummer, og fant hvem som ble vinner av den gjeveste prisen dette året. Begrunnelse ble skrevet, diplomer rammet inn, og alt annet gjort klart, slik at vi var nede ved hovedscenen rett før premieutdeling kl. 1400. Hans Petter Jørgensen ledet utdelingen, og resultatene ble:

Smårettprisen

Juryens begrunnelse:

Smårettprisen deles ut til utstillere som har smaksprøver til max. 30,-. Blant mange gode kandidater, falt til slutt juryens valg på en utstillere som serverer en enkel, men likevel lekker og fargerik smaksbombe. Retten har en pirrende smak, og er en flott appetittvekker som gir en lyst på enda mer av det samme.

Vinneren er: **Stand nr. 50, Choice-hotellene, med retten "Blini med lodderogn og Creme Fraiche"**

Beste stand

Juryens begrunnelse:

Årets tema for Gladmatfestivalen er "Matopplevelser – ferskt, friskt, smakfullt". Årets vinner av prisen for beste stand viser på en flott måte fram både ferske, friske og smakfulle varer. Det er en godt organisert stand, med sterkt lokalt tilsnitt, over det hele, der alle skulle ha muligheter til å finne mat og opplevelser som passer for dem.

Vinneren er: **Stand nr. 41, Coop**

Årets nyskaper

Juryens begrunnelse:

Vi hadde flere gode kandidater til prisen for årets nyskaper. Etter nøye vurderinger har juryen kommet fram til at prisen går til en utstillere som har brukt veldig mye tid og krefter på å få fram et

Den Gode Smak - årgang 7



svært velsmakende produkt som kan nytes av alle, uansett hvilken type allergi eller matintoleranse en måtte ha.

Vinneren er: **Stand nr. 53, Allergikokken, med "Hildes sjokoladecake"**

Gladsmakprisen

Juryens begrunnelse:

Det var ikke lett å kåre vinneren av årets Gladsmakpris. Små marginer avgjorde, men til slutt samlet vi oss om en kandidat som også tidligere har vunnet denne prisen. En utrolig velsmakende meny med flotte råvarer, bestående av skalldyr, laks, oksefilét og bær, gjorde at årets vinner av Gladsmakprisen for andre år på rad er:

Vinneren er: **Restaurant Hall Toll**

Barnejuryen, ved to av dem, delte ut prisen for beste barnemeny:

Beste barnemeny

Vinneren er: **Stand nr. 66 Kokkene Kommer**

Nå som pliktene var unnagjort, hadde vi en del timer å fordrive før vi skulle på Gladmatforestilling kl. 1900. Vi fant vel alle ut at det passet best å ta noen timer hjemme, for å puste ut litt, før vi vendte tilbake til Stavanger. Kl. 1900 var vi på plass oppe på taket over Galleri Sult, og satte oss ved et flott dekket bord for å nyte siste rest av Gladmaten.

Årets underholdere var Britt Synnøve Johansen og Heine Totland, med forestillingen "Johansens fristelser og Totlands tartar". Matlagingen sto juniorkokkelandslaget for, så det meste burde ligge til rette for en brukbar kveld. Det eneste minuset var vel at for første gang hadde ikke Gladmatledelsen fått laget festivaltallerkener, slik at vi som samler på disse fikk ikke utvidet samlingen.

Men la det være sagt med det samme: Kveldens forestilling ble det beste som har vært siden den så smått legendariske "Mat og Sirkus"-forestillingen med Kristian Arntsen i 2005. I årene etter har som regel enten maten eller underholdningen ikke helt holdt mål (spesielt det ene året var maten FÆL), men i år hadde en truffet skikkelig. Maten var ypperlig, vinene satt som de skulle, og ikke minst var paret på scenen et lykketreff. Med lune og humoristiske sanger, blant annet hysterisk morsom avsynging av menyen, tok de oss med storm. Det tok virkelig av da de fikk en fra publikum til å spille luftgitar under "Bohemian Rhapsody". Luftgitaristen tok sjansen til de grader, og kjørte et show ved det ene bordet som holdt på å ta knekken på noen hver av oss. Kokker som danset inne på kjøkkenet uten at de trodde publikum så det, var også svært festlig. Som sagt, en flott avslutning på årets Gladmatfestival.

Den Gode Smak - årgang 7



Oppsummering

Årets festival foreløp teknisk og gjennomføringsmessig uten spesielle utfordringer, bortsett fra visse diskusjoner rundt hvordan vi skulle vurdere tema.

Imidlertid ser vi nok en gang at vi får de samme nominerte til Gladsmak-prisen. Tango og Hall Toll (og ofte også Extreme Dinners) vil alltid være gjengangere her. Dette er ikke en utvikling vi er veldig glad for. Vi gjorde et veldig vellykket grep foran fjorårets festival, ved å innføre en smårettpris. Dette gjorde at andre enn de store gourmet-restaurantene kan vinne pris for maten. Likevel ville vi ønsket at Gladsmak-prisen kunne gått til andre enn de "faste", som normalt serverer flere retters middager, ofte fra egne faste kjøkken.

Av virkemidler vi diskuterte under festivalen var blant annet:

Å kutte ut alle faste restauranter som serverer innenførs i restaurantlokaler. Dette har vi diskutert mange ganger før, men vi har alltid fått beskjed fra Gladmatledelsen om at disse skal vurderes på lik linje med "vanlige" utstillere. Vi kunne imidlertid tatt opp dette temaet igjen ved en evaluering nå i høst.

Å innføre en ekstra "gourmet"-klasse, og f.eks. skille denne ut på pris, slik vi har gjort med smårettprisen. For smårettprisen vurderer vi jo retter til maks. 30 kroner. Vi kunne f.eks. hatt en tilsvarende avgrensning andre veien, der restauranter/utstillere som serverer mat/måltider til over f.eks. 150 eller 200 kroner kunne blitt vurdert i en egen "gourmet"-klasse. På den måten ville vi fått en smal gourmet-klasse med noen få deltakere for de spesielt interesserte. I tillegg ville vi hatt smårettprisen, mens den store mengden utstillere ville blitt vurdert til den egentlige Gladsmak-prisen.

Ulemper ved dette vil være at det kan gå inflasjon i priser. Det kan bli slik at det er knapt noen utstillere som ikke er nominert til en eller annen pris (for å sette det litt på spissen). Tenker litt på norsk Amanda-utdeling, der det er et så lite filmmiljø i Norge at stort sett samtlige som har vært involvert i filmbransjen mer enn noen få år, har en stabel med Amandastatuetter hjemme. Dessuten, har vi kapasitet til enda flere prisvurderinger og finalerunder, uten å måtte få inn enda flere ekstramannskaper?

Andre ting som kanskje bør vurderes: Tema i forbindelse med Beste Stand. Hvor stor vekt skal det legges på dette? Tradisjonelt var dette veldig viktig. Skal det være like viktig nå? Dessuten: Skal vi ta med et punkt for beste stand som heter innhold/aktiviteter, der vi fanger opp hva slags aktiviteter utstilleren tilbyr i tillegg til den statiske utstillingen? Dette klarer vi ikke å fange opp med dagens system.

Sigurd Erland
Referent

Den Gode Smak - årgang 7