

Varmt välkommen till

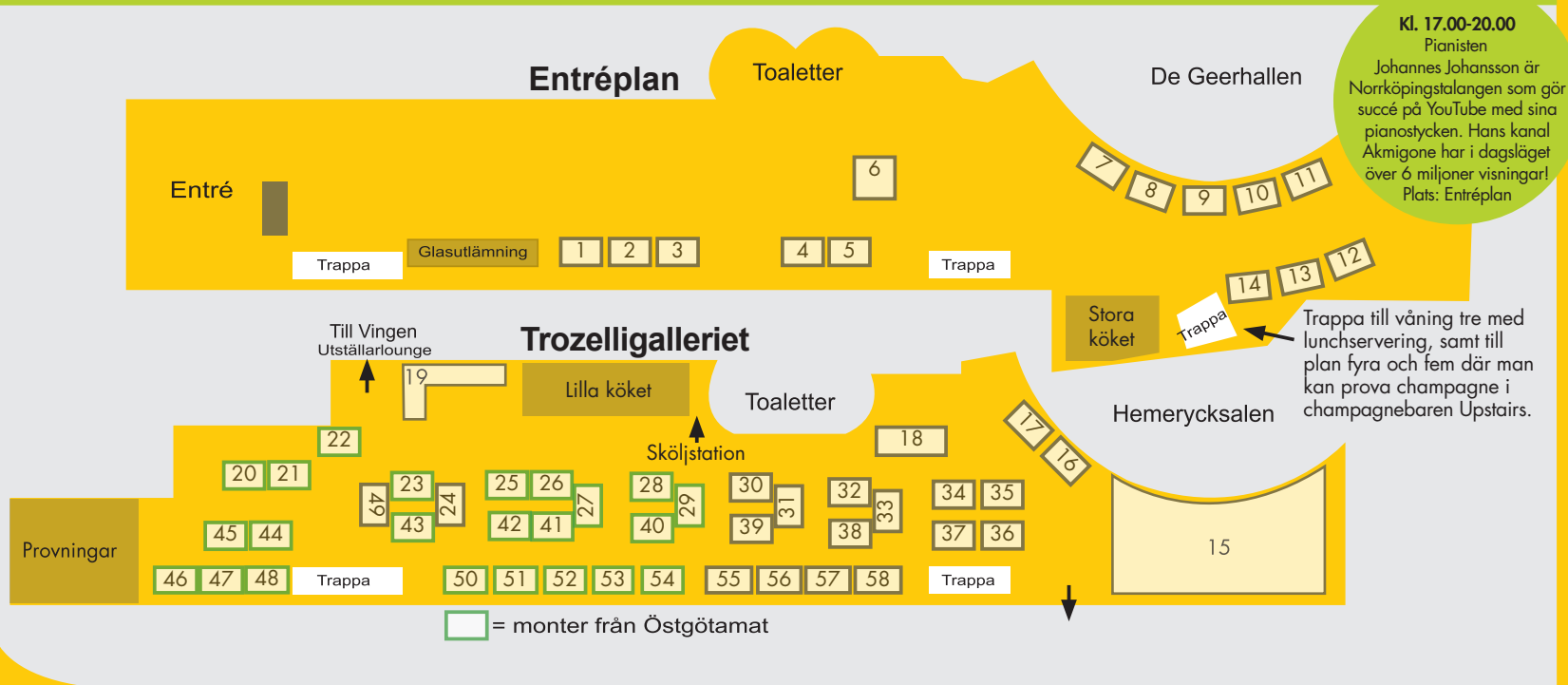
MAKALÖST GOTT



Norrköpings mat- och dryckesmässa
31 mars-1 april på Louis De Geer • makalostgott.se



Utställarkarta



Utställare

Gottes Fun Food	1
Pianisten	2
Munskänkarna	3
Ramslöck by Malena	4
Norrköpings Bryggeri	5
Wine & Friends by Enjoy Wine & Spirits	6
Norins Ost	7
Gotlands Bryggeri	8
Härjedalsbröd/ Svenskt Mathantverk	9
Prime Wine Group	10
La Praline	11
Granqvist Beverage House	12
Gourmet Fisk	13
Folk o folk	14
Virå Bruk	15
Conaxxes Trade Sweden	16
Mannerström	17
Kryddhuset	18
Börslycke Gård	19
Näas Gårdsbryggeri	20
Brinks Gurkor	21
Brävalla Gårdsmejeri	22
Baristo Art	23
Kulls Chark	24
Brostorps Hemlagade	25
Eklunds Chark	26
Svenska Kockars Förening	27
Östgötamat	28
Salta Bönan	29
Spring Wine & Spirits	30
Johan Lidby Vinhandel	31
Oceanbryggeriet	32
	33
	34
Rivarose	35
Hungry Wines	36
Nippon Sake	37
Olive Bar	38
ICA Maxi Norrköping	39
Sankt Anna Rökeri	40
Centralbryggeriet	41
Hejtorps Gård	42
Holavedens handelshus	43
Sänkadalens Gård	44
Bjursunds Slakteri	45
Vikbolandsstruts	46
Kinda Mat	47
Östgöta Bi	48
	49
Herrsäter Gård	50
Wreta Gestgifveri	51
Rimforsa Strand	52
Vårdnäs Stiftsgård	53
Stafsäter Gårdsglass	54
Massimo	55
Apricot	56
Vin&Spirituosa Källaren i Norrköping	57
Portucastas	58

Program

Fredag

Kl. 15.00 Mässan öppnar!

Kl. 15.30 Sigrid Bárány - Vegetarisk comfort food

Plats: Stora köket. Kostnadsfritt. Konferencier: Lasse Fredrikson

Kl. 15.30 Upptäck vinprovning med Munskänkarna

Plats: Trozellirummet. Pris 200 kr + ev. serviceavgift. Begränsat antal platser.

Kl. 16.45 Kockduellen! Leif Mannerström och Edin Dzemat gör upp i köket!

Plats: Stora köket. Kostnadsfritt. Konferencier: Lasse Fredrikson.

Kl. 17.00 Vinprovning Toscana, pris: 250 kr + ev. serviceavgift

Plats: Trozellirummet. Begränsat antal platser.

Kl. 17.30 Sigrid Bárány - Föreläsning "Måltidens värden"

Plats: Hemerycksalen. Kostnadsfritt. Först till kvarn. Begränsat antal platser.

Kl. 18.15 Leif Mannerström lagar Mannerströmming.

Plats: Stora köket. Konferencier: Lasse Fredrikson.

Kl. 18.30 Ölprovning med Norrköpings bryggeri

Plats: Trozellirummet. Pris 250 kr + ev. serviceavgift. Begränsat antal platser.

Kl. 19.00 Fråga kocken! Ställ frågor till Leif och Edin.

Plats: Stora köket. Konferencier: Lasse Fredrikson.

Kl. 20.00 Mässan stänger

Lördag

Kl. 11.00 Mässan öppnar

Kl. 11.15 Tävlingen Årets Östgötakock 2016 startar. Plats: Stora köket

Konferencier: Lasse Fredrikson. Huvuddomare: Paul Svensson.

Årets Östgötakock pågår under hela dagen.

Kl. 12.00 Leif Mannerström lagar Mannerströmming

Plats: Lilla köket. Konferencier: Claes Martin Hoffsten.

Kl. 12.30 Upptäck vinprovning med Munskänkarna

Plats: Trozellirummet. Pris 200 kr + ev. serviceavgift. Begränsat antal platser.

Kl. 13.30 Paul Svensson: Föreläsning

Plats: Hemerycksalen. Kostnadsfritt. Först till kvarn. Begränsat antal platser.

Kl. 14.00 Vinprovning Toscana

Plats: Trozellirummet. Pris: 250 kr/person. Begränsat antal platser.

Kl. 15.00 Edin Dzemat - Mat här och nu

Plats: Lilla köket. Kostnadsfritt. Först till kvarn. Begränsat antal platser.

Kl. 15.30 Ölprovning med Norrköpings bryggeri

Plats: Trozellirummet. Pris: 250 kr + ev. serviceavgift. Begränsat antal platser.

Kl. 17.00 Vinnaren i Årets Östgötakock presenteras! Plats: Stora köket

Kl. 18.00 Mässan stänger!



Årets Östgötakock 2017

Tävlingen Årets Östgötakock pågår under hela lördagen och namnkunnige Paul Svensson leder juryns arbete.

Till förrätt ska kockarna skapa och skriva ett recept till en vegetarisk förrätt (lacto-ovo-vegetarisk). Den ska innehålla Östgöta ägg och någon form av lök från Östgöta Trädgårdshall. Kocken bestämmer själv om det ska vara en varm eller kall förrätt.

Varmrätten ska bestå av Pluma (kotlett-kappa) på östgötsk gris från Eklunds chark, samt någon form av moröt från Östgöta Trädgårdshall. Rätterna lagas live på scen under tävlingen. Tävligen arrangeras av föreningen Östgötamat.

Hålltider

Kl 11.15 Heat 1

Kl 14.15 Heat 2

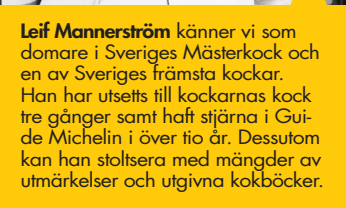
Kl 17.00 Vinnaren utses!



Paul Svensson är känd som TV-kock, krögare och kokboks författare. I TV-sammanhang har han setts i bl.a. Matakuten, ett program som hade fokus på den svenska skolmaten.



Sigrid Bárány vann TV4:s Sveriges Mästerkock 2012 och jobbar sedan dess som kock och matinspiratör med receptskapande, cook-alonger, inspirationsföreläsningar, radio och tv med drömmen att bli Sveriges Nigella.



Leif Mannerström känner vi som domare i Sveriges Mästerkock och en av Sveriges främsta kockar. Han har utsetts till kockarnas kock tre gånger samt haft stjärna i Guide Michelin i över tio år. Dessutom kan han stoltsera med mängder av utmärkelser och utgivna kokböcker.



Norrköpings Bryggeri håller i mässans ölprovningar. Prova mycket lokalproducerad öl och lyssna på ölrelaterat babbel såsom trender, svensk glasängest och hur det kan ha gått till när man drack "öl" för 7000 år sedan.



Edin Džemat är vinnare i Kockarnas kamp 2016, krögare och tidigare lagkapten för det Svenska Kocklandslaget. Sedan Edin kom till Sverige från Bosnien, har han gjort en hisnande kockkarriär och är så talangfull i köket att kollegorna kallar honom för "Kock-Zlatan".



Johan Lidby Vinhandel håller i vinprovningar under temat Toscana - det fantastiska vinområdet i Italien. Vi förklarar den italienska vinlagens fyra nivåer och vi fördjupar oss extra i Italiens mest odlade druvsort Sangiovese.

Munskänkarna går genom grunderna i vinprovning.