# Vejledning til afrapportering af Kartoffelafgiftsfondens projekter

**(Fjern ved indsendelse til fonden den vejledende tekst]**

# Titel

Projektets titel anføres jf. ansøgning til fonden.

Kartoffelfestival

# Projektansvarlig og deltagere

Projektleder samt deltagere fra andre virksomheder eller organisationer skal fremgå med navn på såvel person som hvor vedkommende er ansat.

Mikael Hansen, projektleder Kulinarisk Sydfyn.

Bettina Buhl, Museumsinspektør Det Grønne Museum. Kogebogsforfatter.

Claus Holm, Claus Holm APS. Kogebogsforfatter.

Trine Krebs, FOOD ORGANISATION OF DENMARK; Grøn chef. Kogebogsforfatter

Christine Bille, Christine Bille Nielsen, Kok, opskriftsudvikler og madkommunikatør. Kogebogsforfatter

Per Sharvin Knudsen, Svendborg Fortællerværksted

Karsten Kjer Michaelsen, Museumsinspektør Odense Bys Museer, Aqua Vitae. Kogebogsforfatter

Peter Bay, Skiftekær Økologi.

Signe Lundsgaard, Tænketanken FREJ, HR for Aarhus-afdelingen.

Kim Gubbi og Morten Kold, Restaurant Resume.

# Resume

I forhold til at sætte fokus på kartoflens mange kulinariske facetter overfor en stor og bred aldersgruppe blev der under Kartoffelfestivalen lavet følgende program i dagene 16-17./10-2021 for at øge folks fokus på produktet, så dette forhåbentlig bliver en større del af Deres hverdag indenfor madlavning.

Vi havde indkøbt 1,3 tons kartofler så folk kunne møde og få viden om følgende kartoffelsorters egenskaber: ALLIANCE, ELFE, DITTA, TWISTER, BLÅ CONGO, CAROLUS, BELANA, MARABELLE, ALOUTTE, SIEGLINDE, OTOLIA, GLORIETTA og OTOLIA, da vi ville vise at kartoflen faktisk har et navn og formidle de forskellige egenskaber den enkelte sort har, så folk kan lave nogle retter med den rigtige kartoffel og fornemme, at hver især har et forskelligt kulinarisk udtryk i madlavningen.

Programmet så lørdag og søndag ud som følger.

LØRDAG den 16/10-21:

10.00 Festivalen åbnes af Danmarks Kartoffelambassadør vores lokale Claus Holm.

10.15 Trine Krebs modtager af Årets Øko-Pris er konferencier og tager en snak om bæredygtighed med kartofler som dagsorden.

11.00 Talk med kogebogsforfatter Christine Bille om hendes kartoffelopskrifter og hvordan de er opstået.

11.00 Er du den heldige kartoffel, historiefortællinger for børn ved Svendborg

Fortællerværksted.

12.30 Den uforudsigelige Kartoffel ved Peter Bay, Skiftekær Økologi.

13.00 Er du den heldige kartoffel, historiefortællinger for børn ved Svendborg

Fortællerværksted.

13.45 Nyfortolkning af Fynske egnsretter af kokkene fra Restaurant Resume,

smager de lige så godt som de gamle klassiske retter: Saltsuppe med

kartofler, Kartoffelgrød/Brændende Kærlighed og Kartoffelfrikadeller med

røget skinke.

10.00-15.00 Kogebogsforfattere laver kartoffelretter, kom og smag, se og hør.

Tænketanken FREJ kommer med oplæg om kartofler og sanser. ”Det lille Futtog”

kører imellem stationer begge dage.

SØNDAG den 17/10-2021:

10.00 Festivalen åbnes af Madhistoriker Bettina Buhl, Det Grønne Museum.

10.15 Kartoflens brug i det danske køkken ved Bettina Buhl.

11.00 Er du den heldige kartoffel, historiefortællinger for børn ved Svendborg

Fortællerværksted.

11.30 Kartoflen i bagværk ved Bettina Buhl.

12.30 Kartoffel som procenter ved Karsten Kjer Michaelsen, forfatter og museums-

inspektør, Aqua Vitae.

13.00 Er du den heldige kartoffel, historiefortællinger for børn ved Svendborg

Fortællerværksted.

13.15 Kartoflen i krig og krise og så videre til verdensmålene.

13.45 Nyfortolkning af Fynske egnsretter af kokkene fra Restaurant Resume,

smager de lige så godt som de gamle klassiske retter: Saltsuppe med

kartofler, Kartoffelgrød/Brændende Kærlighed og Kartoffelfrikadeller med

røget skinke.

10.00- 15.00 Kogebogsforfattere laver kartoffelretter, kom og smag, se og hør.

Tænketanken FREJ kommer med oplæg om kartofler og sanser.

”Det lille Futtog” kører imellem stationer begge dage.

# Projekts faglige forløb

I forhold til ovenstående program, som har forskellige emner tilpasset aldersgrupper, kan vi udrede at selve arrangementet var meget velbesøgt, selvom den grå sky Covid stadig hang over os.

Lørdag havde man flyttet et andet arrangement over til festivalen, nemlig Æbleræs, som man flyttede fra Honnørkajen til Udrustningskajen og vi nød godt af denne synergi og havde ca. 3.000 besøgende i Rundbuehallen, søndag var folk ikke i byen, men skulle direkte gå efter os og der var ca.1.000 besøgende i hallen og mange gæster til specielt Nyfortolkning af Fynske Egnsretter med kartofler 75 personer hver gang. Til foredragene var vores konferenciers dygtige til at lokke folk til og det hjalp at der var smagsprøver, hvis dette ikke var tilfældet blev det svært, så smagsprøver var vigtig i forhold til gæster.

Tænketanken Frej havde opgivet at tælle lørdag, men søndag kom der 571 børn til Deres stand med små oplæg om kartofler og sanser, til de andre oplæg var der imellem 5 og 30 tilhørere.

Børnene ramte vi specielt med vores nyanlagte Kartoffelbørnehave hvor mange børn gravede efter det spiselige guld og jublede hver gang de fandt en kartoffel, men den store succes var vores togtur som kørte hver time imellem kartoffelstationerne Marabelle-Otolia og Blå Congo, der var fortællinger om hver enkelt kartoffelsort og smagsprøver på disse som både børn, forældre og bedsteforældre nød, køen til toget var lang så toget kørte ekstra med 24 personer ombord hver gang x 7 afgange begge dage, der blev undervejs serveret Saltsuppe med kartofler, Kartoffelfrikadeller og chips af blå Congo i bæredygtighedens navn også hvad service angår.

I forhold til en konklusion omkring virkemidler, må man sige at hvis der er smagsprøver er der folk og de er glade og nysgerrige og vi formåede at få dem i dialog om kartoflens mange egenskaber, både i hallen og på toget.