

Velkommen til "Rein på menyen og fjellet" 18 April på Dale Gudbrand

Hvordan kan rein gi opplevelser i form av god lokalmat på menyen, men også andre opplevelser som nysgjerrighet, innblikk i villreins rike og ny kunnskap? Denne gangen er det rein som mat som er i hovedfokus, men vi krydrer med noen opplevelser også.

- **Målgruppe:** Reiselivsbedrifter og besøkssentre for rein i Innlandet, Møre og Romsdal og Trøndelag som har villrein i sitt rike.
- **Sted:** Dale Gudbrand Gård på Hundorp
- **Dato:** 18.04.24 kl. 10.30-16.00
- **Smakebiter fra programmet:**
- Frich's forteller om prosjektet "Rein på menyen"
- Kulturhistorisk innblikk og grunnlag for opplevelser v /Mari Stakston, Maihaugen
- Vår kulinariske matarv som verdiskaper v/Annechen Bahr Bugge, Food Lessons, Oslo met
- Lunsj med ulike retter av rein
- Fra fjell til bord v/Vågå Tamreinlag/Rein fra Jotunheimen/ Stensaas Reinslakteri
- Arbeidsverksted: Hvordan vi kan arbeide for å få tak i mer rein på menyen samt skape flere opplevelser?
- **Påmelding:** <https://91yr4c61zr3.typeform.com/to/AnCXDhcr> innen 10.04.24
- **Pris:** kr. 400,- betales på Dale Gudbrand

