

# Nominert til matpris

Vinner hun, kommer Kirsten Winge i et bete av landet mest anerkjente og berømte matfolk, for Trysils egen kokebokforfatter er nominert til Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris.

MARIT BEATHE ANDERSEN  
948 14 163 • mba@lokal-avisa.no

**TRYSIL:** – Næh! Er den umiddelbare reaksjonen til Kirsten Winge når hun får høre om kandidaturet sitt.

Nominasjoner er jo litt hemmelige, så Winge var slett ikke kjent med at hun er nominert til Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris for 2010 før Lokalavisa ringer for å få en kommentar.

## Reisestipend

Prisen ble delt ut for første gangen i 1994 og er siden delt ut årlig. Prisen er et reisestipend på 30.000 kroner pluss diplom.

– Forutsetning for reisestipendet er å foreta en matreise i en eller annen fasong og etterpå presentere reisen for faglig Matråd som står bak matprisen, sier Ole Christian Tilstet i Hedmark Kunnskapspark AS.

Kunnskapsparken har ansvaret for denne matprisen sammen med Faglig matråd.

## Kulturprisvinner

Kirsten Winge var lenge mye mer kjent utenfor Trysil grenser, men sist år fikk hun en skikkelig anerkjennelse også i kommunen som trønderen regner for sin hjemkommune etter å bodd der siden midt på 90-tallet.

I 2009 fikk Winge Trysil kommunens kulturpris, og noe av begrunnelse for denne tildelingen er at hun har gjort Trysil kjent langt utenfor kommunegrensene ved å markedsføre bruk av lokale matråvarer, enten dette er bær fra natur og hage eller vilt.

## Åtte bøker

I 2003 valgte Kirsten Winge seg elg. Dette var den første boka og het ganske enkelt *Jeg velger meg elg*. Sju bøker og sju år senere velger hun seg elg igjen.

– Planen er å komme med en ny elgbok neste høst, sier hun.

Den produktive biologen og lokalpolitikeren har begått sju bøker etter elgboka i 2003. Hun ga ut *Norske bær fra natur og hage* i 2009, *Man tar et rådyr* i 2008, *Festmat fra vann, skog og fjell* i 2007. I 2005 ga hun ut tre bøker med Ove Bergeren som illustratør. Det var bøker om fjellblomster, bær og planter og sommerfugler.

I 2004 ga hun ut *Det smaker av høst*. Kåre Vidar Pedersen har vært med på flere av bøkene. Det har også illustratør Esten Borgos.

## Mange nominasjoner

Kirsten Winge kommer ikke til å ta det tungt om hun ikke blir prisvinner når den 17. Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris deles ut på Hamar 3. juni.

Bare det å bli nominert er ære stor nok, synes hun. Ellers begynner Kirsten Winge å bli vant til nominasjoner.

To ganger var hun vært nominert til internasjonale bokpriser. En av bøkene var også nominert til årets vakreste bok.

## På Espelids fødselsdag

Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris ble etablert av Faglig Matråd i 1994. Matkulturprisen skal stimulere til et bevisst sunt norsk kosthold basert på norske mattradisjoner.

Fra 2009 står Faglig Matråd og Hedmark Kunnskapspark AS sammen om utdelingen av Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris og deles ut under fagseminaret knyttet til Kokebokens dag på Hamar. I år skjer dette torsdag 3. juni, samme dag som Ingrid Espelid Hovig blir 86 år.

Da arrangeres også et faglig matseminar. Fristen for å foreslå kandidater til matkulturprisen har ikke gått ut ennå. Ole Christian Tilstet sier røfflig at om lag 25 forslag har kommet inn til nå.

Forslagsfristen går ut 30. april.



**KOKKEKAMP:** Kulturprisvinner Kirsten Winge ble utfordret til kokkekamp da hun fikk Trysil kommunes kulturpris i oktober i fjor. FOTO: MAY NORDSVEEN



**VINNER:** Kjøkkensjefen på Sankt Olavs hospital fikk prisen i fjor. Til venstre Ingrid Espelid Hovig. FOTO: KUNNSKAPSPARKEN HEDMARK

## Prisen henger høgt

Ikke alle vinnere av Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris er kjendiser, men samtlige er kjente og respekterte i miljøet.

MARIT BEATHE ANDERSEN  
948 14 163 • mba@lokal-avisa.no

**TRYSIL:** Av tidligere prisvinnere fra 1994 og utover fins kjente navn som Henry Notaker, Arne Brimi, Harald Osa og TV2-kokken Wenche Andersen. Ikke så kjent for den stor allmennheten er fjorårsvinner Gunnar Kvamme. Men kjøkkensjefen på Sankt Olavs hospital har lagt om hele mattilbudet på sjukehuset under filosofien at god mat skaper helse. Dessuten skal maten smake godt og de innlagte skal ha et valg.

– Oppi all vellykket snuoperasjon med maten har også Kvamme fått til billigere drift av kjøkkenet, sier Ole Christian Tilstet i Kunnskapsparken Hedmark.

## Drikker i vikingtida

Den første prisvinneren var Astrid Riddervold. Den 85-årige etnologen er still going. Hun er av landets fremste eksperter på gamle mattradisjoner og da særlig gamle drikkevaner. Hun vet mye om akevitt.

– I alle år har matkulturprisen vært preget av kvalitet. Prisen henger veldig høyt i fagmiljøet. Både tidligere prisvinnere og nominerte opp gjennom åra er sterke matpersonligheter.

Andre prisvinnere som ikke er nevnt er:

Tidligere matskribent i Aftenposten Tove Diesen. Hun er nå pensjonist, men skriver fortsatt, sier Tilstet. Diesen er også leder av årets jury.

Videre har osteprodusent Pascale Baudonnel fått prisen. Det har også høyskolelektor Gerd Tomter Løvåas, høyskolelektor Bodil Norjorde, matjournalist Borghild Fiskå, konsulent og husstellærer Liv gregersne Kongsten (hun er leder av Faglig Matråd), produsent Arnt Harald Stange, matjournalist og husstellærer Åse Strømstad og dr. meg Ingvor Hjermann ved UiO og professor Jan Raa ved fiskerihøgskolen i Tromsø fått.

## Kokeboksamling

Årets fagseminar under utdeling av prisen har kokebøker som tema. Det skal bygges opp ei kokeboksamling på Hedmarksmuseet, forteller Ole Christian Tilstet.