

Nordisk Mat – Program på UiA, uke 36, 7. - 10. sept 2010:

	Tirsdag 7. sept	Onsdag 8. sept	Torsdag 9. sept	Fredag 10. sept
08.15				
09.15		Sigrunn Hernes Rom I1-001 Innledning til oppgaveskriving	Elling Bere Rom I1-001 <i>Nordiske matvarer og helse</i> (forts)	Nina Cecilie Øverby: Rom IU-001 <i>Måltidsmønster i Norden</i>
10.15	Sigrunn Hernes: Rom I1-066 <i>Oppstart - Presentasjoner</i> Praktiske opplysninger	Elling Bere: Rom I1-001 <i>Nordiske matvarer og helse</i>	”	”
11.15	Elling Bere: Rom B1-066 <i>Hvorfor et nytt nordisk kosthold?</i>	”	Gruppesamtale: <i>Aktuelle områder innen Nordisk mat og matkultur? Idémyldring</i>	”
12.30	”	12.15: Henry Notaker Rom B1-006 <i>Mattradisjoner i Norden</i>	”	Elling Bere <i>Mat og miljø</i>
13.15	Sigrunn Hernes: IU-009 <i>Tradisjonsmat fra Danmark og Norge</i>	”	Sigrunn Hernes: IU-009 <i>Gourmetmat av bærekraftig sjømat:</i>	”
14.15		”	Blåskjell, reker, krabbe, makrell, Praktisk arbeid på kjøkkenet	
15.15	Praktisk arbeid på kjøkkenet med bordsete og refleksjon – frem til kl 17.00		Festbord med havets delikatesser frem til kl 17.00	

24 + 2 t