



INFOMEDIA

Media activities from january – june 2023

Generert 7. juli 2023

Innhold (6 artikler fra 01. Jan 2023 to 10. Mar 2023)

10. mars	Nofimas kartlegging viser: Norsk sider har stort smaksspenn	<i>Reiseliv1</i>	2
01. feb.	Hardangerbonden til finalen i Det Norske Måltid	<i>Matogmarked</i>	2
01. feb.	Til finalen i Det Norske Måltid med Aroma-smak	<i>NTB Kommunikasjon</i>	3
01. feb.	Til finalen i Det Norske Måltid med Aroma-smak	<i>Nofima</i>	5
09. jan.	A sensory panel is mapping the flavour of Norwegian ciders	<i>Sciencenorway</i>	6
01. jan.	Drangedalsavisa	<i>Facebook – Drangedalsavisa</i>	7

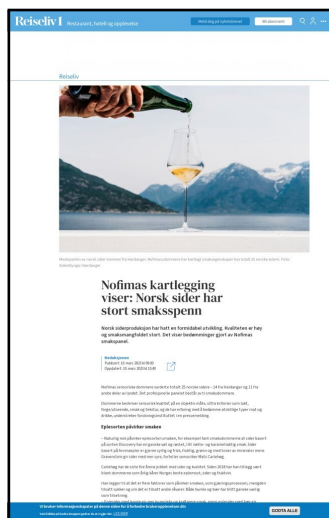
Nofimas kartlegging viser: Norsk sider har stort smaksspenn

Reiseliv1 – 10. mars 10:39

Norsk siderproduksjon har hatt en formidabel utvikling. Kvaliteten er høy og smaks mangfoldet stort. Det viser bedømminger gjort av Nofimas smakspanel.

Nofimas sensoriske dommere vurderte totalt 25 norske sider – 14 fra Hardanger og 11 fra andre deler av landet. Det profesjonelle panelet består av ti smaksdommere.

Dommerne beskriver sensorisk kvalitet på en objektiv måte, utfra kriterier som lukt, farge/utseende, smak og tekstur, og de har erfaring med å bedømme atskillige typer mat og drikke, understreker forskningsinstituttet i en pressemelding.



Eplesorten påvirker smaken

– Naturlig nok påvirker eplesorten smaken, for eksempel fant smaksdommerne at sider basert på sorten Discovery har en ganske søt og røstet, litt nøtte- og karamellaktig smak. Sider basert på Aromaepler er gjerne syrlig og frisk, fruktig, grønn og med toner av mineraler mens Gravenstein gir sider med mer syre, forteller sensoriker Mats Carlehøg.

Carlehøg har de siste fire årene jobbet med sider og kvalitet. Siden 2018 har han tillegg vært blant dommerne som årlig kårer Norges beste eplemost, sider og fruktvin.

Han legger til at det er flere faktorer som påvirker smaken, som gjæringsprosessen, mengden tilsatt sukker og om det er tilsatt andre råvarer. Både humle og bær har blitt ganske vanlig som tilsetning.

– Eplesider med humle gir mer kompleks og kraftigere smak, mens eplesider med bær gir sprudlende rosé-varianter.

Hardangerbonden til finalen i Det Norske Måltid

Matogmarked – 01. feb. 09:59

Hardangerbonden er igjen blant finalistene i Det Norske Måltid, med sideren Store Marit. Det er for andre gang at Hardangerbonden har nådd finalen.

Store Marit er en sider med humle, laget på Aroma-epler. Det er et av særtrekkene ved Hardangerbondens sidere; de er laget av rene eple-sorter – for å fremheve den unike smaken med hver eple-sort, skriver Nofima i en pressemelding.

Hardangerbonden er Ingrid. Hun og familien holder til på gården Sekse, på østsida av Sørfjorden, en fjordarm i Hardangerfjorden. Det er åtte år siden Ingrid tok over gården, og drøye to år siden hun startet med produksjon av sider.

Epler fra egen gård

Det startet med prøveproduksjon i 2020. I 2021 tappet og solgte de sider og most for over to millioner kroner, uten et ferdigstilt produksjons-lokale. Nå er både tak og vegger, tanker og pro-sesslinja på plass. Målet for 2022 er tredobling i av salget.

– Vi bruker bare epler fra vår egen gård til si-der og most, fordi vi vil ha full kontroll på råvarene. Det begrenser naturlig nok vekstmålene. Like fullt er målet at også Drengen, som vi kaller min mann Bård, skal jobbe fulltid med produksjonen. I dag jobber han både turnus i Nordsjøen og her. Drøm-men har vært å skape noe på gården, å kunne leve av gården uten å måtte jobbe ved siden av.

sier Ingrid.

Interessen for og utviklingen innen norsk sider er stor. Langt flere av fruktgårdene, som omkranser Hardangerfjorden, har satset fulltid på sider etter at det i 2016 ble tillatt å selge sider fra gårdene.

Ønsket om å være med på denne siderfesten og en del av noe større, var viktig for satsingen til Hardangerbonden. Fellesskapet i Hardanger Siderprodusentlag og Siderklynga Hardanger gir tilgang til ny kunnskap, erfaringsutveksling og idémyldring – og økt oppmerksomhet for sider fra Hardanger.

Ren og klar smak

– Vi dyrker eplesortene Aroma, Summerred, Gravenstein, Idunn, Discovery og Rubenstep. De har alle sine særpreg. Det er disse særpregene vi ønsker å videreføre i drikkevarene, forteller Ingrid.

At de rene smakene faller i smak også for kresne dommerganer, er finaleplassene i Det Norske Måltid et bevis på. I fjor var sideren Bonden blant finalistene. I år er det altså Store Marit som har inntatt finaleplassen.

– Siderkategorien er en av de største kategoriene, med mange deltakere. Vi er importert over at Hardangerbonden som er en ganske nyetablert produsent har klart å levere produkter i det absolutt ypperste sjiktet to år på rad. Jeg vil også legge til at dommerne var imponert over kvaliteten på alle siderne som deltar i årets konkurranse, sier daglig leder Kristin Austigard i Det Norske Måltid. Torsdag 2. februar er det finalefest, og vinnerne blir annonsert med pomp og prakt.

Smak står sentralt også i forskningsprosjektet SiderKultur, et EØS-prosjekt der blant annet Hardanger Siderprodusentlag deltar. I forbindelse med dette prosjektet har smaksdommerne på No-fima vurdert et utvalg av sidere, deriblant Bonden. Sensoriker Mats Carlehög forteller at Bonden lever opp til det man forventer av en klassisk sider fra Hardanger. Fruktig, grønn og toner av mineraler. I tillegg er den syrlig og frisk.

Sidersmakspanel

Et annet sentralt arbeid i prosjektet er å etablere et sidersmakspanel i Hardanger. Dette panelet vil få som oppgave å kvalitetssikre at all sider fra merkevaren «Sider frå Hardanger».

– Det er viktig at all sider fra Hardanger er god. Et smakspanel som kvalitetssikrer siderne vil være et fantastisk hjelpemiddel. Der svært viktig for alle oss produsenter, for naturlig nok plasserer mange forbrukere sideren fra Hardanger i en og samme kategori. Blir de skuffet over en av Hardangersiderne, er sannsynligheten større for at de avstår fra å velge en annen, avslutter Ingrid.

Internasjonalt forskningssamarbeid

Målet med forskningen i prosjektet med det norske navnet SiderKultur, og det internasjonale navnet «Uncorking rural heritage» er å bidra til utvikling og nyskaping av vin fra Balkan og sider i Hardanger.

Prosjektet begynte i 2020 og vil pågå ut 2023. og er finansiert av Island, Liechtenstein and Norge gjennom EEA og Norway Grants Fund for Regional Cooperation.

Til finalen i Det Norske Måltid med Aroma-smak

NTB Kommunikasjon – 01. feb. 08:34

Hardangerbonden er igjen blant finalistene i Det Norske Måltid. Det er sideren Store Marit som er årets finalist. Det er en sider med humle, laget på Aroma-epler. Det er et av særtrekkene ved Hardangerbondens sidere; de er laget av rene eplesorter – for å fremheve den unike smaken med hver eplesort.

Hardangerbonden er Ingrid. Hun og familien

holder til på gården Sekse, på østsida av Sørfjorden, en fjordarm i Hardangerfjorden. Det er åtte år siden Ingrid tok over gården, og drøye to år siden hun startet med produksjon av sider.

Alle eplene er fra egen gård

Det startet med prøveproduksjon i 2020. I 2021 tappet og solgte de sider og most for over to millioner kroner, uten et ferdigstilt produksjonslokale. Nå er både tak og vegger, tanker og pro-

sesslinja på plass. Målet for 2022 er tredobling i av salget.

– Vi bruker bare epler fra vår egen gård til sider og most, fordi vi vil ha full kontroll på råvarene. Det begrenser naturlig nok vekstmålene. Like fullt er målet at også Drengen, som vi kaller min mann Bård, skal jobbe fulltid med produksjonen. I dag jobber han både turnus i Nordsjøen og her. Drømmen har vært å skape noe på gården, å kunne leve av gården uten å måtte jobbe ved siden av, sier Ingrid.

Interessen for og utviklingen innen norsk sider er stor. Langt flere av fruktgårdene som omkranser Hardangerfjorden har satset fulltid på sider etter at det i 2016 ble tillatt å selge sider fra gårdene. Ønsket om å være med på denne siderfesten og en del av noe større, var viktig for satsingen til Hardangerbonden. Fellesskapet i Hardanger Siderprodusentlag og Siderklynga Hardanger gir tilgang til ny kunnskap, erfaringsutveksling og idémyldring – og økt oppmerksomhet for sider fra Hardanger.

Ren og klar smak

– Vi dyrker eplesortene Aroma, Summerred, Gravenstein, Idunn, Discovery og Rubenstep. De har alle sine særpreg. Det er disse særpregene vi ønsker å videreføre i drikkevarene, forteller Ingrid.

At de rene smakene faller i smak også for kresne dommerganer, er finaleplassene i Det Norske Måltid et bevis på. I fjor var sideren Bonden blant finalistene. I år er det altså Store Marit som har inntatt finaleplassen.

– Siderkategorien er en av de største kategoriene, med mange deltakere. Vi er importert over at Hardangerbonden som er en ganske nyetablert produsent har klart å levere produkter i det absolutt ypperste sjiktet to år på rad. Jeg vil også legge til at dommerne var imponert over kvaliteten på alle siderne som deltar i årets konkurranse, sier daglig leder Kristin Austigard i Det Norske Måltid. Torsdag 2. februar er det finalefest, og vinnerne blir annonsert med pomp og prakt.

Smak står sentralt også i forskningsprosjektet SiderKultur, et EØS-prosjekt der blant annet Hardanger Siderprodusentlag deltar. I forbindelse med dette prosjektet har smaksdommerne på Nofima vurdert et utvalg av sidere, deriblant Bonden.

Sensoriker Mats Carlehög forteller at Bonden lever opp til det man forventer av en klassisk sider fra Hardanger. Fruktig, grønn og toner av mineraler. I tillegg er den syrlig og frisk.

Et annet sentralt arbeid i prosjektet er å etablere et sidersmakspanel i Hardanger. Dette panelet vil få som oppgave å kvalitetssikre at all sider fra merkevaren «Sider frå Hardanger».

– Det er viktig at all sider fra Hardanger er god. Et smakspanel som kvalitetssikrer siderne vil være et fantastisk hjelpemiddel. Der svært viktig for alle oss produsenter, for naturlig nok plasserer mange forbrukere sideren fra Hardanger i en og samme kategori. Blir de skuffet over en av Hardangersiderne, er sannsynligheten større for at de avstår fra å velge en annen, avslutter Ingrid.

Internasjonalt forsknings samarbeid

Målet med forskningen i prosjektet med det norske navnet SiderKultur, og det internasjonale navnet «Uncorking rural heritage» er å bidra til utvikling og nyskaping av vin fra Balkan og sider i Hardanger.

Prosjektet vil pågå fra 2020 til 2023. og er finansiert av Island, Liechtenstein and Norge gjennom EEA og Norway Grants Fund for Regional Cooperation.

Kontakter

Wenche Aale Hægermark Kommunikasjonsleder Mat

Bilder

Om Nofima

Nofima

Postboks 6122

NO-9291 Tromsø

<http://nofima.no>

Nofima er et ledende næringsrettet forskningsinstitutt som driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Vi leverer internasjonalt anerkjent forskning og løsninger som gir næringslivet konkurransefortrinn langs hele verdikjeden.

Nofima AS har hovedkontor i Tromsø, og forskningsvirksomhet i Bergen, Stavanger, Sunndalsøra, Tromsø og på Ås.

Instituttet ble etablert 1. januar 2008 og har om lag 390 ansatte.

Til finalen i Det Norske Måltid med Aroma-smak

Nofima – 01. feb. 07:55

Hardangerbonden er igjen blant finalistene i Det Norske Måltid. Det er sideren Store Marit som er årets finalist. Det er en sider med humle, laget på Aroma-epler.

Det er et av særtrekkene ved Hardangerbondens sidere; de er laget av rene eplesorter – for å fremheve den unike smaken med hver eplesort.

Hardangerbonden er Ingrid. Hun og familien holder til på gården Sekse, på østsida av Sørfjorden, en fjordarm i Hardangerfjorden. Det er åtte år siden Ingrid tok over gården, og drøye to år siden hun startet med produksjon av sider.

Alle eplene er fra egen gård

Det startet med prøveproduksjon i 2020. I 2021 tappet og solgte de sider og most for over to millioner kroner, uten et ferdigstilt produksjonslokale. Nå er både tak og vegger, tanker og prosesslinja på plass. Målet for 2022 er tredobling i av salget.

– Vi bruker bare epler fra vår egen gård til sider og most, fordi vi vil ha full kontroll på råvarene. Det begrenser naturlig nok vekstmålene. Like fullt er målet at også Drengen, som vi kaller min mann Bård, skal jobbe fulltid med produksjonen. I dag jobber han både turnus i Nordsjøen og her. Drømmen har vært å skape noe på gården, å kunne leve av gården uten å måtte jobbe ved siden av, sier Ingrid.

Interessen for og utviklingen innen norsk sider er stor. Langt flere av fruktgårdene som omkranser Hardangerfjorden har satsset fulltid på sider etter at det i 2016 ble tillatt å selge sider fra gårdene. Ønsket om å være med på denne siderfesten og en del av noe større, var viktig for satsingen til Hardangerbonden. Fellesskapet i Hardanger Siderprodusentlag og Siderklynga Hardanger gir tilgang til ny kunnskap, erfaringsutveksling og idémyldring – og økt oppmerksomhet for sider fra Hardanger.

Ren og klar smak

– Vi dyrker eplesortene Aroma, Summerred, Gravenstein, Idunn, Discovery og Rubenstep. De har alle sine særpreg. Det er disse særpregene vi ønsker å videreføre i drikkevarene, forteller Ingrid.

At de rene smakene faller i smak også for kresne dommerganer, er finaleplassene i Det Norske Måltid et bevis på. I fjor var sideren Bonden blant finalistene. I år er det altså Store Marit som har inntatt finaleplassen.

– Siderkategorien er en av de største kategoriene, med mange deltakere. Vi er importert over at Hardangerbonden som er en ganske nyetablert produsent har klart å levere produkter i det absolutt ypperste sjiktet to år på rad. Jeg vil også legge til at dommerne var imponert over kvaliteten på alle siderne som deltar i årets konkurranse, sier daglig leder Kristin Austigard i Det Norske Måltid. Torsdag 2. februar er det finalefest, og vinnerne blir annonsert med pomp og prakt.

Smak står sentralt også i forskningsprosjektet SiderKultur, et EØS-prosjekt der blant annet Hardanger Siderprodusentlag deltar. I forbindelse med dette prosjektet har smaksdommerne på Nofima vurdert et utvalg av sidere, deriblant Bonden. Sensoriker Mats Carlehög forteller at Bonden lever opp til det man forventer av en klassisk sider fra Hardanger. Fruktig, grønn og toner av mineraler. I tillegg er den syrlig og frisk.

Et annet sentralt arbeid i prosjektet er å etablere et sidersmakspanel i Hardanger. Dette panelet vil få som oppgave å kvalitetssikre at all sider fra merkevaren «Sider frå Hardanger».

– Det er viktig at all sider fra Hardanger er god. Et smakspanel som kvalitetssikrer siderne vil være et fantastisk hjelpemiddel. Der svært viktig for alle oss produsenter, for naturlig nok plasserer mange forbrukere sideren fra Hardanger i en og samme kategori. Blir de skuffet over en av Hardangersiderne, er sannsynligheten større for at de avstår fra å velge en annen, avslutter Ingrid.

Internasjonalt forskningssamarbeid

Målet med forskningen i prosjektet med det norske navnet SiderKultur, og det internasjonale navnet «Uncorking rural heritage» er å bidra til utvikling og nyskaping av vin fra Balkan og sider i Hardanger.

Prosjektet vil pågå fra 2020 til 2023. og er finansiert av Island, Liechtenstein and Norge gjennom EEA og Norway Grants Fund for Regional

Cooperation. Prosjektdeltakere er: Univeristet i Nova Gorica (UNG), Slovenia , kommunen Obcina Ajdovscina , byen Pozega, Polytechnic in Pozega Tikves Winery NIBIO Ullensvang Nofima Hardan-

gerrådet og Hardanger Siderprodusentlag
Du kan følge prosjektet på facebook og instagram
Kontaktpersoner

A sensory panel is mapping the flavour of Norwegian ciders

Sciencenorway – 09. jan. 10:54

Av: Presented by:, Wenche Aale Hægermark

Norwegian cider production has experienced tremendous development. The quality is high and the diversity of flavour is large, according to Nofima's sensory panel.

Nofima's sensory panel evaluated a total of 25 Norwegian ciders. 14 from Hardanger and 11 from other regions of the country.

“Naturally, the variety of apple affects the flavour. For example, the tasters found that cider made from the apple variety Discovery has a sweet taste and roasted, slightly nutty and caramel-like flavour,” sensory analyst Mats Carlehøg says.

Several factors affect flavour

He continues to explain that cider made from the apple variety Aroma are often acidic and fresh, fruity, green and with notes of minerals, while the apple variety Gravenstein produces more acidic cider.

Carlehøg explains that there are several factors affecting the flavour, such as the fermentation process, the amount of added sugar and whether other raw materials have been added. Both hops and berries have become quite common additives.

“Apple cider with added hops produces more complex and more full-bodied flavours, while apple cider with added berries results in sparkling rosé varieties,” he says.

Norwegian sparkling cider is becoming increasingly popular

Interest and development in Norwegian cider is great. Many of the fruit producers that surround the Hardangerfjord have concentrated all their efforts on cider production after the farms were permitted to sell their cider directly from farms

in 2016.

A lot of cider is sold directly from the farms. In addition, the increase in cider sales in the hotel and catering market and at Vinmonopolet has been enormous. Vinmonopolet is a government-owned retailer of alcoholic beverages.

Over the last five years, sales at Vinmonopolet have almost quadrupled. In 2021, they sold 286,000 litres of Norwegian cider and 87,000 litres of foreign cider. Most of the Norwegian cider came from Hardanger.

Must meet flavour expectations

It is crucial for producers to meet customers' expectations when it comes to cider flavour. They must be able to recognise different flavours and identify taste characteristics.

In 2023, a Norwegian research project on cider will start. The goal is to give both producers and customers more knowledge about the flavour and use of Norwegian cider.

“Scientists and cider producers will work together to develop a language tool, including a so-called aroma wheel, that makes it easier to choose Norwegian cider as a supplement to other alcoholic beverages,” Margrethe Hersleth, Research Director at Nofima, says.

She will participate in the project together with Mats Carlehøg and other Nofima experts.

Flavour also plays a key role in the Uncorking Rural Heritage project, an ongoing EEA project in which Hardanger Siderprodusentlag participates. It is in this context that Nofima's sensory panel has evaluated Norwegian ciders.

What is an aroma wheel?

An aroma wheel for cider will describe sensory characteristics related to apple variety, cultivation region, production method and yeast type.

It will facilitate the communication and recognition of flavours so that it will be easier to differentiate the ciders to match different food dishes and occasions.

About the research:

The aim of the research in the project Uncorking rural heritage: indigenous production of fermented beverages for local cultural and environmental sustainability is to contribute to the development and innovation of wine from selected areas of Slovenia, Croatia, North Macedonia and cider from Hardanger.

The project will run from 2020 to 2023 and is funded by Iceland, Liechtenstein and Norway through the EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation.

The project participants are: The Univer-

sity of Nova Gorica (UNG), Slovenia, Občina Ajdovscina Municipality, the city of Pozega, Polytechnic in Pozega, Tikves Winery, NIBIO Ullensvang, Nofima, Hardangerrådet and Hardanger Siderproducentlag.

The Norwegian cider project will start in 2023. The main objective is to ensure increased value creation in Norwegian cider production. This is an innovation project funded with support from Research Funding for Agriculture and Food Industry.

Hardanger Siderproducentlag leads the project, and Nofima and Nibio are among the participating research institutes. Other partners are Vinmonopolet, public vocational colleges in Vestland and Viken, the University of South-Eastern Norway, Kulinarisk akademi, Fermentis, Lallemand, Erbslöh and Hanen.

Drangedalsavisa

Facebook – Drangedalsavisa – 01. jan. 08:00

Av: Drangedalsavisa

Stort smakspenn for norsk sider Nofimas sensoriske dommere vurderte totalt 25 norske sidere. 14 fra Hardanger og 11 fra andre deler av landet.

Dommerpanelet består av ti smaksdommere, og er et profesjonelt panel. De beskriver sensorisk kvalitet på en objektiv måte, utfra kriterier som lukt, farge/utseende, smak og tekstur, og de har erfaring med å bedømme atskillige typer mat og drikke.

— Naturlig nok påvirker eplesorten smaken, for eksempel fant smaksdommerne at sider basert på sorten Discovery har en ganske søt og røstet, litt nøtte- og karamellaktig smak. Sider basert på Aromaepler er gjerne syrlig og frisk, fruktig, grønn og med toner av mineraler mens Gravenstein gir sider med mer syre, forteller sensoriker Mats Carlehøg.

Mats har de siste fire årene jobbet med sider og kvalitet. Siden 2018 har han tillegg vært blant dommerne som årlig kårer Norges beste eplemost, sider og fruktvin.

Han legger til at det er flere faktorer som påvir-

ker smaken, som gjæringsprosessen, mengden tilsatt sukker og om det er tilsatt andre råvarer. Både humle og bær har blitt ganske vanlig som tilsetning. – Eplesider med humle gir mer kompleks og kraftigere smak, mens eplesider med bær gir sprudlende rosé-varianter.

Norske sprudlende dråper i langt flere glass

Interessen for og utviklingen innen norsk sider er stor. Langt flere av fruktgårdene som omkranser Hardangerfjorden har satset fulltid på sider etter at det i 2016 ble tillatt å selge sider fra gårdene.

Det selges altså god del sider direkte på gårdene. I tillegg har salgsutviklingen i hotell- og restaurantmarkedet og på Vinmonopolet vært enorm. De fem siste årene har det vært nesten en firedobling av salget på Vinmonopolet, i 2021 solgte de 286.000 liter norsk sider og 87.000 liter utenlandsk sider, og mesteparten av norsk sider kommer fra Hardanger.

Må leve opp til smaksforventningene

For produsentene er det avgjørende å leve opp til kundenes smaksforventninger. De må kunne kjenne igjen smaker og kartlegge smaksegenska-

per. I 2023 starter forskningsprosjektet Siderspråk og produkt differensiering. Målet her er å gi både produsenter og kunder mer kunnskap om smak og bruken av norsk sider.

– Forskere og siderprodusenter skal jobbe sammen for å utvikle et språkverktøy, blant annet et såkalt aromahjul, som gjør det enklere å velge norsk sider framfor andre alkoholholdige drikker, forklarer forskningssjef Margrethe Hersleth i Nofima. Hun skal delta i prosjektet sammen med Mats Carlehøg og andre fagfolk i Nofima.

Smak står sentralt også i forskningsprosjektet SiderKultur, et pågående EØS-prosjekt der blant annet Hardanger Siderprodusentlag deltar. Det er i denne sammenhengen smaksdommerne på Nofima har bedømt norske sidere. Et annet sentralt arbeid i SiderKultur er å etablere et sidersmakspanel i Hardanger. Dette panelet vil få som oppgave å kvalitetssikre sider med den beskyttede betegnelsen «Sider frå Hardanger».

Hva er et aromahjul?

Et aromahjul for sider vil beskrive sensoriske egenskaper relatert til eplesort, dyrkningsregion, produksjonsmetode og gjærtype. Det vil gjøre det lettere å kommunisere og å kjenne igjen smaker slik at det blir enklere å finne hvilken sider som passer til ulike matretter og anledninger.

Fakta om forskningen

Målet med forskningen i prosjektet med det norske navnet SiderKultur, og det internasjonale navnet Uncorking rural heritage er å bidra til utvikling og nyskaping av vin fra Balkan og sider i Hardanger. Prosjektet pågår fra 2020 til 2023, og er finansiert av Island, Liechtenstein and Norge gjennom EEA og Norway Grants Fund for Regional Cooperation.

Prosjektdeltakere er: Univeristet i Nova Gorica (UNG), Slovenia, kommunen Občina Ajdovscina, byen Pozega, Polytechnic in Pozega, Tikves Winery, NIBIO Ullensvang, Nofima, Hardangerrådet og Hardanger Siderprodusentlag

Prosjektet Siderspråk og produkt differensiering starter opp i 2023. Hovedmålet er å sikre økt verdiskaping i norsk siderproduksjon. Dette er et innovasjonsprosjekt finansiert med støtte fra Forskningsmidlene for jordbruk og matindustri.

Det er Hardanger Siderprodusentlag som leder prosjektet, og blant forskningsinstituttene deltar Nofima og Nibio. Andre samarbeidspartnere er Vinmonopolet, Fagskoler i Vestland og Viken, Universitet i Sørøst-Norge, Kulinarisk akademi, Fermentis, Lallemand, Erbslöh og Hanen.

Bildet: Mesteparten av norsk sider kommer fra Hardanger. Nofimas smaksdommere har kartlagt smaksegenskaper hos totalt 25 norske sidere. Foto: Siderklynga i Hardanger.

Register

Carlehøg, 2, 6

Mats, 3–5, 7

Mats Carlehøg, 2, 6–8

nofima, 2–8

Nofima's, 6

Nofimas, 2, 7, 8

SiderKultur, 3–5, 8