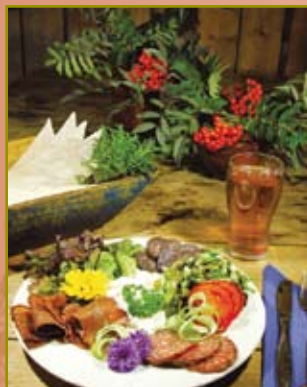




Mat på Mære

4. til 5. mars 2008



mære

UTDANNER DE SOM
UTVIKLER DISTRIKTENE

Mat på Mære 4. - 5. mars 2008

To dager med opplevelser og kunnskap knyttet til mat. Alle som på et eller annet vis jobber med mat og bygdeturisme eller bare har interesse for det, har mulighet til å delta på foredrag, kurs og sosiale tilstelninger. Alt dette gjør Mat på Mære til en møteplass med gode muligheter for nettverksbygging, faglig påfyll og sosialt samvær.

Tirsdag 4.mars

09.30-10.00 *Registrering og kaffe*

ÅRETS INSPIRASJONSFOREDRAG

10.00-11.00 Lokal mat i verdensklasse

Sven Erik Renaa,
Det norske kokkelandslaget

10.00-11.00 Listeria utfordrer oss!

Michel Lepage, fransk yster

11.10-12.00 Från Småskaligt til Hantverksmat

Bodil Cornell, Eldrimner

11.10-12.00 Att få folk til att föla seg velkomna!

Märit Torkelson, Vårdskapet AB

12.00-14.00 Lunsj i Kjøkkenlåna

Ord for dagen ved Landbruksdirektøren i Sør-Trøndelag, [Tore Bjørkli](#)

14.00-18.00 **ÅRETS KURS BLÅSES I GANG**

Fisk og sjømat - smaken av muligheter!
[Bodil Cornell](#), Holdbare bærprodukter (dag 1)

[Jürgen Körber](#), Kjøttforedlingskurs - lønnsomt produksjonskjøtt (dag 1)

[Jan Hedh](#), Bakekurs (dag 1)

[Michel Lepage](#), Sugen på Ost

[Märit Torkelson](#), Vertskapsdialog

19.00-23.00 **KJØKKENSJEFENS SMAKSKVELD**

– en kulinarisk reise med gode venner





Onsdag 5. mars

09.00-16.00 Årets kurs fortsetter

Bodil Cornell - Holdbare bærprodukter (dag 2)

Jürgen Körber, Kjøttforedlingskurs - lønnsomt produksjonskjøtt (dag 2)

Jan Hedh – Bakekurs (dag 2)

Hans Egil Gjerde - Slik oppnår du topp salgsresultater

Michel Lepage - Ystekurs langlagringsoster

Mingling i gymsalen 4. mars

Vi byr på Kafè med hjemmebakst, gode kolleger, spennende leverandører og hjelpere i pausene 4. mars.



Produktpanel

Ta med egne produkter og få de vurdert av profesjonelle veiledere i forhold til utseende, smak, salgspotensial og design. Bedriftene får tildelt time i løpet av tirsdag 4.mars, og kan delta på andre tilbud i tillegg. Nytt av i år er at hver bedrift får mer tid (45 min) til rådighet med fagfolkene. Pris kr 400,- pr bedrift.

I produktpanelet møter du:

Bo Thurason, gjestekokk fra Jämtland
Bente Syversen, designrådgiver i Innovasjon Norge
Olav Jermstad, driftssjef COOP Mega

NB! Påmelding innen 15. februar.

Utmerkelser til de beste produktene!

Følgende vil være representert som utstillere kl 10-14, 4. mars:

ABC Corneliussen AS
Skipnes Etikett
Etikettforum AS
StorkjøkkenService
Maske-Gruppen AS
Mattilsynet
KSL Matmerk
Innovasjon Norge

Fisk og sjømat - smaken av muligheter!

Tid og sted: Tirsdag 4. mars kl 14.00 til 18.00

Mære landbrukskole

Fisk og sjømatkurset er for fiskeforedlingsbedrifter, serveringssteder og kokker som ønsker å hente inspirasjon, få ideer og se på nye muligheter. Her skal du også kunne hente kunnskap om spennende produksjonsprosesser med mål om forbedrede sluttprodukter. I tillegg settes det fokus på hvordan emballasje og design kan påvirke sluttproduktet og salget.

Ekklusivt møte med mesterkokken Sven Erik Renaa

Fisk og sjømat-deltakerne under Mat på Mære får et eksklusivt møte med den entusiastiske mesterkokken Sven Erik Renaa. Han jobber til daglig med verdenseliten innen kokkekunst med mye fisk og skalldyr på menyen. Sven Erik vil i dialog med kursdeltakerne diskutere sine tanker om trender i markedet og mulighetene for nye spennende produkter.

Fokus på Listeria og fisk

Det har vært et sterkt fokus på Listeria i ost denne høsten. Bekjempelse av Listeria er også aktuelt innen fiskeforedling.

Vi ser på bruk av forskjellige typer bakterie- hemmere/-dreperer til forskjellige produkter / prosesser. I noen tilfeller tar vi i bruk moderne bioteknologi, til andre formål kan vi bruke effektive tilsetningsstoffer. Kunnskap om positive bakteriekulturer er tilgjengelige. Ved å implementere dette i fiskeforedlingsindustrien kan man oppnå spennende



Trøndersk Mat og Drikke as

produktutvikling og samtidig tryggere produkter. Foredrag med Ola Stuberg, ABC Corneliussen

Spennende smaker

Sammen med Ola Stuberg tar vi en runde i spennende smaker.

- Trender og produktideer.
- Krydder: produksjon, prosesser og kvalitet.
- Marinader: bare til sommerlig grilling, eller også til helårsprodukter?

Bedre design gir økt salg

Mange bedrifter har opplevd at nytt design har økt salget merkbart. Et funksjonelt design som både ivaretar produktkvalitet og appellerer til kunden bør være et mål for alle matbedrifter. • Hvordan kan vi jobbe med design? • Hvordan kan vi få hjelp i prosessen? Med Bente Syversen, designrådgiver i Innovasjon Norge



Kjøkkensjefens smakskveld

Tid og sted: Tirsdag 4. mars kl 19.00 til 23.00 Kjøkkenlåna, Mære landbruksskole

Mæres egen kjøkkensjef Jan Kåre Johansen kaller sammen sine gode matvenner Michel Lepage, Jürgen Körber, Jan Hedh og Bodil Cornell for å gi oss en guidet, kulinarisk smakopplevelse vi sent vil glemme.

Tidligere år har Mat på Mære invitert til Festaften. Denne gangen kobler vi kunnskap om råvarer, produkter og smaksammensetting med uhyøytidelig samvær rundt matbordet.



Holdbare bærprodukter

Tid og sted: Tirsdag 4. mars 14.00 til 18.00 og onsdag 5. mars 09.00 til 16.00, Steinkjer videregående skole.

Drikke og syltetøy uten tilsetningsstoffer

Dette er et kurs for deg som vil lære deg å skape holdbare produkter uten unødvendige konserveringsmidler Under dette seminaret får du lære deg å varmebehandle (pasteurisere) drikker og syltetøy. Vi kommer til å presse epler og bær og lage drikker som juice, nektar og saft. Dessuten skal vi lage ulike marmelader og syltetøy. Vi kommer til å diskutere pektin. Seminaret avsluttes med prøvesmaking på det vi har laget. Seminarleder er Bodil Cornell fra Eldrimner i Sverige.



Vertskapsdialog

Tid og sted: Tirsdag 4. mars 14.00 til 18.00, Mære landbruksskole

En workshop med Märit Torkelson om vertskapsrollen

Dette seminaret anbefales på det varmeste til den som selger lokal mat og bygdeturismeopplevelser! Workshopen legger grunnlaget for å utvikle seg selv i rollen som vert for sine kunder og gjester.

Dialoger og arbeidsøvinger som fokuserer på det å få deltakerne til å samtale med andre om mulighetene og utfordringene i vertskapet.

I løpet av workshopen påbegynnes arbeidet med arbeidsboken "Mitt Vårskap". Arbeidsbokens hensikt er å stimulere til samtaler og refleksjoner vedrørende ulike aspekter i vertskap og velkomstkunsten. Spørsmålsstillinger som utgangspunkt for samtaler og refleksjon, i gruppe og på egen hånd.



Slik oppnår du topp salgsresultater

Tid og sted: Onsdag 5. mars, 09.00 til 16.00, Mære landbruksskole

Hans Egil Gjerde har en direkte, jordnær og praktisk tilnærming når han leder oss gjennom dette salgskurset. Gjennom en kombinasjon av foredrag, veiledning og trening to og to sammen, vil kursdeltakerne reise hjem med gode verktøy i salgssituasjonen. Kurset passer for mindre småskala matbedrifter og bygdeturismebedrifter.

- Vi fokuserer på å fjerne "frykten" for å ta kontakt, bygge opp tillit, slik at salgssamtalen blir god og gir gevinst for begge parter.
- Hva er kundens virkelige ønsker og behov?
- Åpning av salgssamtalen - Du får aldri en mulighet nr. 2 til å gjøre et godt førsteinntrykk.
- Innvendinger - Den dyktige selger tar aldri et nei for et nei.
- Kjøpesignaler - Kunden ønsker å kjøpe, kommer med kjøpesignaler, men disse blir ofte ikke oppfattet.
- Hvordan få kunden til å foretrekke ditt tilbud og ikke konkurrenten sitt tilbud?
- Hvordan avslutte salgssamtalen/salget?

Gjerde vil avslutte kurset med å gjennomgå tilbudsbrevet, oppfølgingsrutiner og den jevne og gode kundepleien.

Sugen på Ost

*Tid og sted: Tirsdag 4. mars 14.00 til 18.00,
Mære landbruksskole*

Vi smaker på langlagringsoster

Michel Lepage og tolk Pascale Baudonnel fra Norsk Gardsost blir med oss på ostesmaking. Under denne seansen vil Lepage fokusere på langlagringsoster. Vi prøvesmaker ulike langlagringsoster fra regionen. Michel vil komme inn på lagring, modning, smak og konsistens og hva som påvirker dette i de ulike ostene vi prøvesmaker.

Michel vil også ta med seg ulike langlagringsoster fra Frankrike. Vi smaker og Michel forteller om hvordan disse ostene har utviklet seg og hva som er typisk for de ulike ostetyperne. Vi oppfordrer kursdeltakerne til å ta med egne kittoster og langlagringsoster.



Ystekurs

*Tid og sted: Onsdag 5. mars 09.00 til 16.00,
Gangstad Gårdsysteri*

Faglig ansvarlig er Michel Lepage. Han har med seg tolk og gårdsyster Pascale Baudonnel fra Norsk Gardsost.

Michel Lepage vil på dette kurset lære dere å yste en langlagringsost. Dere vil få være med på ysting og Michel og Pascale vil kunne svare på det meste når det gjelder ysteprosesser, lagring og modning av langlagringsoster og hva som påvirker smak, konsistens og kvalitet i ulike ostetyper. Ystekurset holdes i Gangstad Gårdsysteri, Inderøy.



Bakekurs på Kjøkken og Stabbur

Tid og sted: Tirsdag 4. mars 14.00 til 18.00 og onsdag 5. mars 09.00 til 16.00, Mære landbrukskole.

Jan Hedh har fått stor oppmerksomhet for sin innsats og kunnskaper når det gjelder å framstille tradisjonsrike kvalitetsbrød. Med naturlig gjær, surdeiger og de gamle melsortene dinkelmeel, spelt, kamutt og emmer vil Jan Hedh dele sine yrkeshemmeligheter med kursdeltakerne. Det vil blant annet bli bakt storbrød, kuvertbrød og finbakst.

Vi anbefaler Kjøkkensjefens Smakskveld for kursdeltakerne der brødene vil bli servert og presentert som en viktig del av måltidet.

Bakerkurset vil bli gjennomført med utgangspunkt i bakerovnen i staburet på Mære. Vi vil også være noe på kjøkkenet.



Lønnsomt produksjonskjøtt

Tid og sted: Tirsdag 4. mars 14.00 til 18.00 og onsdag 5. mars 09.00 til 16.00, Steinkjer videregående skole.

Praktisk kurs for deg som vil få nye ideer og tenke utnyttning og produktutvikling av produksjonskjøttet. Kurset vil legge vekt på produktutvikling av ferske slakt og vil ha hovedfokus på ulike typer pølser: Grove middagspølser, bratwurst og posteier. Vi oppfordrer også deltakerne til å ta med egne foredla produkter. Med utgangspunkt i disse vil vi legge opp til smaking, testing og diskusjon om kvalitet, smak, konsistens og produktutvikling.

Faglig ansvarlig er Jürgen Körber og Arne Bratberg. Susanne Jaggi er tolk.



Dronningen av svensk småskalamat

Noen kaller henne den svenske småskalamatens mor, andre dens dronning. Bodil Cornell er viden kjent for sin entusiasme og eksepsjonelle evne til å få fram gode småskalaprodusenter.

Da landbruksministeren i Sverige besøkte kunnskaps- og idemesen Særinner på Ås utenfor Østersund, sa hun at Jämtland og Härjedalen er det området i Sverige som er best på lokalprodusert mat. Mye av æren for dette kan i stor grad tilskrives Bodil Cornell.

Hun er virksomhetsleder på Eldrimner, det nasjonale kompetansesenteret for småskalamat som årlig arrangerer matmessen Særinner, og som bidrar med kunnskap, informasjon og støtte i form av blant annet seminarier og faglitteratur tilpasset folk som vil starte eller allerede driver med småskalaproduksjon.

- Du trenger ikke være født entreprenør for å bli en suksessrik småskalaprodusent. Alle kan bli forretningsdriver bare de får riktig hjelp og god inspirasjon, mener Cornell.

Småskalaproduksjon et kunsthåndverk

Hun sammenligner småskalaprodusentene med kunsthåndverkere:

- De tilbyr unike produkter og er veldig målbevisste, sier Cornell. Eldrimner har hjulpet omtrent fem foretak årlig med oppstarten, og i dag finnes det mer enn 35 gårdsmeierier i Jämtlands län.

På Mat på Mære 2008 skal Bodil Cornell holde foredraget "Från Småskaligt til Hantverksmat" og kurset "Holdbare bærprodukter uten tilsetningsstoffer- drikke og syltetøy". Hun bidrar også under "Kjøkkensjefens smakskveld".



*Bodil
Cornell*

Slik selger du dine produkter!

Hans Egil Gjerde er en av landets fremste kursledere på service, kundebehandling og salg, og kan hjelpe deg å få solgt dine produkter.

Han kan vise til fornøyde kunder over hele landet som har nytt godt av hans pedagogiske evner. Nærmere 150 personer har vært med på Norsk Bygdeturisme og Gardsmat sin kursserie forskjellige steder i landet de 2 siste årene. En av årsakene til de meget gode tilbakemeldingene er samarbeidet med nettopp Gjerde. Han er daglig leder i Peliargo, som er et konsulentfirma som gjør bedrifter og medarbeidere i stand til å realisere sine mål, blant annet innen salg og service.

- Gjerde har en direkte, jordnær og praktisk tilnærming. Det oppstår en meget god og åpen tone på kursene, og det er alltid en fin ramme rundt læreprosessen. Deltagerne kjenner seg igjen i situasjonene og temaene som behandles, og eksempler og humor brukes flittig. Deltagerne får mange aha – opplevelser, sier daglig leder i Norsk Bygdeturisme og Gardsmat, Ole Jonny Trangsrud.

Matnyttig kurs

Med utdannelse innen markedsføring, reiseliv og internasjonalsisering samt massevis av erfaring, tror vi Gjerde er rette mann til å lære deltagerne på Mat på Mære om hvordan bli gode markedsførere og selgere av egne produkter.

Pass på å få med deg dette meget matnyttige kurset! Du vil helt sikkert lære mye nyttig som kan tas i bruk med det samme!



*Hans Egil
Gjerde*

Multitalent i verdensklasse

Han er blant Sveriges fremste både som konditor og baker. I fjor var Jan Hedh på Mære og beriket oss med sin konditor-kunst. I år er det bakingen som står for tur.

Han har over tretti års erfaring, og skriver bøker både for amatører og profesjonelle. De siste årene har Hedh vært med på å bygge opp en virksomhet i Glemminge, Österlen, der brødbakning i steinovn har blitt en spesialitet. Han har fått stor oppmerksomhet for sin innsats og kunnskaper når det gjelder å framstille kvalitetsbrød på en tradisjonsbundet måte. Når han ikke lager velsmakende brød, svinger han i hop de lekreste kaker og desserter, og lærer bort sine kunster til andre. Det som ser vanskelig ut, kan læres når Jan Hedh sjenerøst deler sine yrkeshemmeligheter med oss. Med sine grundige forklaringer viser han hvordan vi kan trylle med forskjellige ingredienser.

Matglad unge

Hedh har sin utdanning fra både Sveits og Frankrike, og etter 35 år i bransjen har han fått en rekke gastronomiske utmerkelse. Han har blant annet gitt ut bøkene "Desserter" og "Chokoladpassion" og "Brød". Som barn i Malmö på 50-tallet, ble Hedh glad i mammas karamellpuddinger og sjokoladepuddinger, og yrkesveien ble bestemt allerede på det tidspunktet.

- Da jeg ble femten år, fikk jeg jobb som lærling og ble utdannet konditor. Da jeg ble atten, fikk jeg jobb som assisterende konditor på Savoy i Malmö, forteller Hedh.

I tillegg til bakerkurset vil Jan Hedh bidra under "Kjøkkensjefens smaksaften – en kulinarisk reise med gode venner".



*Jan
Hedh*

Økologisk kjøttmester

Siden tyskeren Jürgen Körber første gang fikk besøk av en gruppe jåmter og trønderere, har han vært en ettertraktet fag-ekspert innen kjøttfag på matmesser i Norge og Sverige.

Det var i år 2000 at trønderne og jåmtenene reiste nedover til Tyskland for å besøke slakteriet og kjøttforedlingsbedriften Herrmannsdorfer Landwerkstätt, som ligger ca. 3 mil sør for München. Der møtte de bedriftens daglige leder Jürgen Körber, som siden har hatt mange kurs og foredrag i Sverige og Norge. Han er en såkalt Metzgermeister. Metzger-faget omfatter alle kjøttfag fra slaktning til ferdig produkt.

Spesiell tradisjonell foredling

Herrmannsdorfer Landwerkstätt ble grunnlagt på 1980-tallet, og omfatter et økologisk gårdsbruk med blant annet kornproduksjon og griser, samt konsekvent økologiske foredlingsverksteder. Kjøttforedlingen er størst, med 20 medarbeidere og over 100 forskjellige produkter, men de har også et bakeri, et meieri og et ølbryggeri. Det spesielle med kjøttforedlingen på Herrmannsdorf er at de bruker den gamle tradisjonen med å foredle slaktevarmt kjøtt, noe som gjør det mulig å lage blant annet pølser uten tilsetning av bindemidler og smaksforsterkere.

På Mat på Mære 2008 skal Körber lede kurs i kjøttforedling med vekt på pølser og posteier. Han bidrar også under "Kjøkkensjefens smaksaften – en kulinarisk reise med gode venner".



*Jürgen
Körber*

Fransk osteguru tilbake til Mære

Michel Lepage er franskmannen ingen osteyster kan få nok av. Ikke rart alle som arrangerer kurs vil ha ham, og at Mat på Mære ønsker ham velkommen tilbake.

Den engasjerte franskmannen har viet livet sitt til osteproduksjon, og har vært med på å bygge opp mange små meierier. Med sitt brede smil og vinnende vesen reiser han verden rundt for å lære folk å lage og kvalitetssikre ostene sine, noe som ikke minst er viktig i en tid da matsikkerhet er mer på dagsorden enn noen gang.

- Produksjon av mat har alltid en risiko ved seg. Vi må lære oss å handtere disse risikoene. Det eneste som gjelder, er utdanning og kompetanse, og at folk lærer seg å gjøre ting på korrekt vis, mener Lepage.

På Mat på Mære 2008 vil han blant annet holde foredrag om listeria, et smaksseminar med langtidsmodna oster og ha ansvaret for et ystekurs med vekt på godt modna oster. Han bidrar også under "Kjøkkensjefens smaksaften – en kulinarisk reise med gode venner".

Bred bakgrunn

Lepage tilbyr kurs, studier og profesjonell hjelp gjennom utviklings-senteret som han har bygd opp i Sør-Frankrike. Han tok utdanning innen jordbruk, meieriprosesser og mikrobiologi og arbeidet deretter ti år i ulike industrimeierier, men industrien ble for monoton for ham. Nå er det småskala osteproduksjon og gårdsmeierier han brenner for.



*Michel
Lepage*

Den gode vertinnen

Et godt vertskap krever både kunnskap, interesse, engasjement og selvinnsikt. Mårit Torkelson er damen som kan lære oss å ta i mot folk på aller beste måte.

Å fokusere på møtet mellom mennesker er en langsiktig investering som er avgjørende for om en bedrift lykkes eller ikke. Meningsfulle møter vil være med på å bygge sterke relasjoner mellom kunder, medarbeidere og partnere. Mårit Torkelson er en populær inspirator og dialogleder som foreleser om hvordan ta i mot folk. Hun tar utgangspunkt i temaer som "Det gode vertskapet", "Det velkomne mennesket" og "Den tjenende lederen".

Populær og erfaren

Da Torkelson var på Mat på Mære i 2006, tok hun deltagerne med storm, og vi gleder oss over å ha henne tilbake igjen!

Med siviløkonomi og organisasjon som fagkompetanse og over 20 års erfaring med vertskap, har hun peiling på hvordan skape et godt forhold til blant annet kunder og medarbeidere. Hun har jobbet mye med reise- og besøksnæringen, blant annet som leder innenfor områdene internasjonal markedsføring, destinasjons- og forretningsutvikling samt det internasjonale møtemarkedet. I dag driver hun Værdskapet sammen med partnere, som er et inspirasjonsforetak med vekt på vertskap og kunsten å få mennesker til å kjenne seg velkommen. Torkelson har holdt mer en 300 Vertskapsforelesninger.

På Mat på Mære 2008 skal hun holde foredraget "Att få folk til att føla sig velkomna" samt lede kurset "Vertskapsdialog".



*Mårit
Torkelson*

Merittert trønderkokk entrer Mære

Han har vunnet priser som Årets Kokk og André Enghs gullnål, og har ledet det norske kokkelandslaget til suksess. Nå kommer Svein Erik Renaa til Mat på Mære.

Det er en ettertraktet, travel og merittert kokk som kommer til Mat på Mære for å holde foredrag om lokal mat i verdensklasse. Verdien i gode, lokale råvarer synes å være noe som står Sven Erik Renaas hjerte nært. Slik lyder hans oppskrift for suksess innen matlaging:

- Man tar utgangspunkt i den beste råvaren, lager noe godt av denne, og tar vare på egenarten. Når man er dyktig, kan man blande, være teknisk og kreativ uten at det går utover noen av de andre ingrediensene. Om det er fransk eller bulgarsk, enkelt, rent og/eller teknisk, eller noen av de andre frasene under temaet "min matfilosofi", så driter jeg i det. Det eneste man kan være sikker på er at det er kvaliteten på råvaren og kokkens stødighet med tanke på timing og balansering av grunnmaker som er avgjørende, sier Renaa.

Stort å vinne gullnåla

Sven Erik jobber på Gastronomisk Institutt, er trønder og tok fagbrev i Trondheim ved Britannia Hotell. Etter 6 år ved Britannia gikk turen til hovedstaden og Restaurant Annen Etage på Hotell Continental. Sven Erik sier at de to årene her la grunnlaget for hans fremtidige karriere som kokk med tanke på Continentals den gang klassisk franske og grundige filosofi. Siden har turen gått videre til Bærums Verk som souschef og videre til New York og Park Avenue. Det var i 2007 at han ble tildelt André Enghs gullnål, en høyt-ragende pris som vanligvis går til kokker med lang fartstid. Svein Erik Renaa skal holde inspirasjonsforedraget "Lokal mat i verdensklasse".



*Sven Erik
Renaa*

Praktiske opplysninger

Påmelding på: www.maere.no

eller til Mære landbrukskole, 7710 Sparbu,
tlf: 74 17 04 30

Påmeldingsfrist er fredag 15. februar

Kontaktpersoner:

Rita Natvig, tlf. 74 17 04 33

Tove Hatling Jystad, tlf 41 41 34 41

Kari Kolle, tlf: 95 90 10 40

Pris:

1 dag: kr. 900,- inkl lunsj

2 dager: kr. 1 600,- inkl lunsj

Smakeriet kr. 400,- inkl. øl/mineralvann

Produktpanel kr. 400,- per bedrift

Påmelding er bindende.

Avmelding etter 15. februar medfører at påmeldingsavgiften må betales i sin helhet. Vi tar forbehold om endringer i programmet pga. for stor eller liten deltakelse. Avlysning av delkurs skal skje senest 6 dager før arrangementet.

Vi sender ut bekreftelse med nødvendig informasjon før arrangementet.

Det er reservert noen rom på Quality Grand Hotell Steinkjer, tlf: 74 16 47 00. Frist for reservasjon er 20. februar. Deltakerne bestiller og betaler overnatting direkte til overnattingsstedet.

Dobbelrom kr. 1 080,-

Enkeltrum kr. 825,- inkl. frokost

Velkommen til spennende og lærerike dager på Mære!

Slik kommer du til Mære (kart E6)

