

## NYHETER

### Tester nye eplesorter

Norsk epleindustri skal i fire år fremover teste ut nye eplesorter. Det har ikke vært utviklet en ny eplesort i Norge siden 1974. I 2012 vil det avgjøres hvilke av de nye sortene som skal lanseres på det norske markedet.

– Hele Eple-Norge har samlet seg bak dette prosjektet, og vi har tro på at to til fem av sortene vil kunne dyrkes frem og selges på det kommersielle markedet i Norge, forteller leder av styringsgruppen for prosjektet, Terje Larssen.



De nye eplesortene med navn som Rød Aroma, Delcorf, Elan, NA 46-49, Rubinola, Rubinstep, Sunrise og NA 15-65, er utviklet både i Norge og utlandet.

– Testingen avsluttes i 2012, men det er først i 2015 vi kan forvente å se eplesortene i butikken, sier epleforedler Dag Roen i Graminor. Han er ansvarlig for forskning og utvikling av de nye eplesortene.

### MER-kampanjen godt forankret i idretten

Mer-kampanjen har til nå hjulpet 1300 idrettsklubber med å tilby oppkuttet frukt og grønnsaker på idrettsarenaen. Over 800 skriftlige erfaringsrapporter viser også at tiltakene er meget vellykkede, og at klubbene tjener gode penger på kiosksalget av frukt og grønt.

– Sist helg var det kurshelg på Idretts- høyskolen med over 500 deltakere. Vi hadde informasjonsstand og fikk svært gode tilbakemeldinger. Deriblant fra Espen Bredesen, som syntes det var gledelig at de fargerike fruktbegreene har begynt å dukke opp på idrettsarrangementene de siste årene, sier prosjektansvarlig for Mer-kampanjen, Toril Gulbrandsen i OFG.

### Stor potetkampanje på radio i november

Markedsansvarlig Tone Eggum i OFG forteller at det blir stor landsdekkende radiokampanje for potet i november: Start 10/11 og ut måneden.



Potettips fra Frukt.no kommer på radio i november.



Svein-Erik Lorentzen er ansvarlig for landets største frukt- og grøntavdeling på Smart Club i Oslo. (Foto: Jan C Bjerkfelt)

## Storsatser på grønt

### Smart Club vil både bli størst og best

Smart Club har åpnet landets største frukt- og grøntorg på Alnabru. Målet er ikke bare å være størst, men også å være best.

– Selv om vi har landets største avdeling i kvadratmetre, så vet vi veldig godt at det tar tid å samtidig bli best. Men det er vårt mål, sier ansvarlig for frukt og grønt, Svein Erik Lorentzen. Etter en periode med usikkerhet rundt Smart Club, er det blitt ny giv etter at Coop kom inn på eiersiden.

– Det er veldig positivt med Coop på eiersiden. Det er en sterk aktør med gode varemerker, sier han. Frukt og grønt-avdelingen på Alnabru utgjør 1250 kvadratmeter. Vareutvalget er et meget stort, over 300 ulike produkter, med et stort innsalg av frukt og

grønt fra inn- og utland man ikke finner i vanlige butikker. Ambisjonen er å være litt annerledes, både i vareutvalg og produkter.

– Vi vil være et ferskvarehus, der vi ved siden av et stort utvalg av frukt og grønt, vil ha alt fra nyrørte bær, fersk saft og smoothie, til ferdigkuttet frukt, grønnsaker og middagstilbehør, sier Lorentzen.

– I dag har vi ca 300 produkter, og kunne hatt flere. Det har imidlertid sammenheng med leveringssituasjonen som endrer seg gjennom året, dessuten har Coop meget strenge regler for kvalitets- og varesikring. Er vi i tvil om kvaliteten på f.eks. en eksotisk frukt, sender vi den til biotesting på Universitetet for Miljø- og Biovitenskap, sier han.





Britt Kåsin i OFG koser seg med Halvor Heuch i Arcus.  
(Foto: Jan C Bjerkfel)

## SESONGÅPNING

### Lutefisk og gourmetpotet

Eksportutvalget for fisk og OFG var blant arrangørene da lutefisksesongen ble høytidelig åpnet på restaurant Gamle Rådhus i Oslo. Ringerikspotet og Gullaage inngikk i en utmerket servering. OFG informerte om FNs Potetår 2008 under motto "En skjult skatt" og formidlet videre at vi i dag har tre gourmetpotetslag i Norge, nemlig Mandel, Ringerikspotet og Gullaage, alle tre over 100 år i norsk kosthold.

### Potetåret: NM i skrelling!

Potetåret har kåret sin Norgesmester i potetskrelling. Arrangementet gikk på Hamar 11. oktober og juryen ble ledet av Ingrid Espelid Hovig, godt assistert av OFGs Britt Kåsin. Det var meget stor oppslutning med deltakere fra hele landet. Vinneren ble kokk Lina Belickien fra Hadeland, som skrelte 1473 gram poteter på tre minutter! .



*Gulløye er Nord-Norges egen gourmetpotet. Den har unike og spesielle kvalitetsegenskaper som potetkjennere vet å sette pris på. Den har høyt tørrstoffinnhold og smaken er fantastisk.*

# GULLAUGE

Kåret til beste landbruksprodukt i Troms

I jakten på smaken av Norge, fikk Midnattsolpotet Gulløye prisen for beste landbruksprodukt i Troms i konkurransen "Det Norske Måltid". Den nasjonale konkurransen gjennomføres fylkesvis før finalen, og i Stavanger vil Gulløye være med på å sette fokus på potet i den norske matkultur.

– Det er kjempeflott at den nordnorske gourmetpoteten Gulløye får en slik hederspris. Det viser at Gulløye er en viktig del av den nordnorske matkultur. Prisen er ikke minst en påskjønnelse for bøndene som produserer Gulløye. Sorten er ikke enkel å dyrke, og det ligger mye innsats og godt håndverk i produksjonen. Og nå skal den konkurrere med landbruksprodukter fra hele Norge. Det blir kjempespennende, sier Kirsten Buck Rustad, markedsadministrator hos Tromspotet. Midnattsolpotet produseres av Tromspotet AS, en Senja-bedrift

som er eid av lokale potetprodusenter. Bedriften vasker, sorterer og pakker poteter for salg. Tromspotet har stor fokus på nordnorsk potetproduksjon, og jobber aktivt med lokale bønder for å utvikle produksjonen.

Under utdelingen trakk juryformann Jørn Erik Johnsen fra Troms Kokkelaug frem Gulløyes gode smak, samt den fine konsistensen. Han fortalte at juryen rett og slett var stolte over at deres egen region fikk til et slikt produkt.

Midnattsolpotet er varemerket for tradisjonsrike potetsorter dyrket nord for Polarsirkelen. Historien sier at Gulløye kom til Nord-Norge med rallare for over 100 år siden. I fjor kom Gulløye fra Nord-Norge gjennom nåløyet og ble tildelt beskyttet opprinnelsesbetegnelse fra KSL Matmerk.

frukt.no

Nyhetsbrev fra  
Opplysningskontoret  
for frukt og grønt  
pb 187 Økern, 0510 Oslo  
Telefon: 23 24 94 00

Ansvarlig redaktør  
Guttorm Rebnes  
Informasjonssjef  
Britt Kåsin  
Design og redigering  
Niveau AS

BRUK [WWW.FRUKT.NO!](http://WWW.FRUKT.NO)  
På nettsidene finner  
du nyheter, bilder, presse-  
meldinger, statistikk,  
leksikon og annen nyttig  
informasjon.

NESTE UTGAVE AV  
FRUKT.NO  
KOMMER  
31. NOVEMBER

## Halloween

31. oktober er det høysesong for gresskar og barn som ringer på døren. Best å være forberedt! Hva med å lage gresskarsuppe i år? Morsomt for barna å være med på, og smaken er fortreffelig!



SE OPPSKRIFTENE PÅ [WWW.FRUKT.NO!](http://WWW.FRUKT.NO)