



HAVFORSKNINGSINSTITUTTET

Under Aqua Nor vil Havforskningsinstituttet på **stand D-361** tilby smaksretter basert på norske oppdrettsprodukter (se baksiden) og korte foredrag med glimt av nye resultater fra havbruksforskningen, et program for både hode og mage.

Verdt å vite ... et program for de små grå

TIRSDAG
12. AUGUST
KL 1200

*Kampen mot lus på oppdrettsfisk:
Løsningen ligger i genene*

TIRSDAG
12. AUGUST
KL 1500

Lokalisering av oppdrettsanlegg

ONSDAG
13. AUGUST
KL 1200

*Kampen mot lus på oppdrettsfisk:
Løsningen ligger i genene*

ONSDAG
13. AUGUST
KL 1500

Lokalisering av oppdrettsanlegg

TORSDAG
14. AUGUST
KL 1200

Skjelettdeformasjon

– om Havforskningsinstituttets arbeid med å kartlegge årsaksforhold og løsninger

TORSDAG
14. AUGUST
KL 1500

Velferd og trivsel hos oppdrettsfisk

– Er livet til oppdrettslaksen grått og trist, eller er den en evig fest med fullt hus og mye god mat?

FREDAG
15. AUGUST
KL 1200

Skjelettdeformasjon

– om Havforskningsinstituttets arbeid med å kartlegge årsaksforhold og løsninger

FREDAG
15. AUGUST
KL 1500

Velferd og trivsel hos oppdrettsfisk

– Er livet til oppdrettslaksen grått og trist, eller er den en evig fest med fullt hus og mye god mat?

Foredragene holdes av ulike forskere ved Havforskningsinstituttet, Senter for havbruk

Velkommen!

Rått og godt!

... en meny for magen

TIRSDAG 12. AUGUST

Laks

Sushi: Fersk filet av laks serveres med sauser av soya og fisk. Sammen med risen setter den kraftige smaken av ingefær (Gari) og japansk pepperrot (Wasabi) en spiss på det hele. Sushi er godt for helsen og gir smak av fisken "in nature".

ONSDAG 13. AUGUST

Kveite

Norske innfallsvinkler benyttes på et meget godt norsk produkt; oppdrettskveite. Kveitefileten er marinert i akevitt og soya med friske urter. Sukkersalting samler smaken på dette fantastiske fiskeproduktet som serveres på grovt brød med rømmedip.

TORS DAG 14. AUGUST

Blåskjell

Havets diamanter; blåskjell. Lett dampet i urter og hvitvin og marinert i urter og rødvin før de er satt på spidd. To varianter serveres; den ene som "tempura" hvor blåskjellene er fritert på forhånd. Serveres sammen med to dressinger basert på hvitløk og majones.

FREDAG 15. AUGUST

Torsk

Ulike varianter av oppdrettstorsk: bl.a. råmarinert oppdrettstorsk i potetlelse med puré av grønnsaker og ris. Soya som dip. Vi serverer også en saltbakt laksefilet på pinne med oliven og tomatpotet.

Maten er tilberedt av Matakademiet, Trondheim,
ved kokk Svein Gjørnvik

Velbekomme!



HAVFORSKNINGSINSTITUTTET