****Mære skole

Haugtussa barnehage

Mære gårdsbarnehage

Tufbakken barnehage

Kringla friluftsbarnehage

**INVITASJON TIL LOKAL VARIANT AV DET NORSKE MÅLTID**

Denne uken fikk vi høre at Trøndelag dominerte i kåringen Det Norske Måltid. Skjenning fra Røra, osten Munkeby, reinsdyrkalvemørbraden Rørosviddas Perle og solbæriskrem fra Reins Kloster for å nevne noen. For at dette skal være mulig i tiden fremover må dagens barn og unge få kunnskap om hvor råvarene kommer fra, og alle mulighetene vi har for å lage noe godt å spise.

**Sparbu Bygdekvinnelag inviterer dere derfor til å søke på midler til å lage et norsk tradisjonsmåltid sammen med elevene og barnehageungene.**

De eneste kravene vi stiller til søknaden er at dere

* Skriver en kort beskrivelse av tiltaket
* Lager et budsjett som beskriver utgiftene, og angir hvor mye det søkes om

Vi krever av dere at pengene primært skal brukes til innkjøp av råvarer og ingredienser til måltidet, at det skal brukes norske råvarer og at maten skal lages fra bunnen av. Men husk også tilbehøret til måltidet som skjenning, flatbrød, brød, fargerike servietter osv.

Vi har **kr. 30.000** til disposisjon til fordeling.

Kjøttkak på gaffel

Inspirasjon til hva dere kan lage kan dere hente på bygdekvinnelaget sitt nettsted <https://norsktradisjonsmat.no/>

Fiskepinner, gulrot

Søknaden sendes inn senest **fredag 23.02** til [Anne.irene.myhr@ntebb.no](mailto:Anne.irene.myhr@ntebb.no)

De innkomne søknadene behandles på styremøte 15 mars.

Eventuelle spørsmål rettes til Anne Irene Myhr på tlf 48168279.

****

**Hilsen Sparbu Bygdekvinnelag**

Anne Irene Myhr, leder

Tomat fra Mære landbruksskole

Potet