



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Bruk og sanking av ugras og viltveksande planter som nyttevekst i matlaging

Temadag med praktisk konservering, råd om hausting, gjennomgang av ulike planter og eigenskapar.

*Tilpassa kokkar, serveringsstadar, foredlar og deg som formidlar av lokal mat.
Også ope for privat interesserte.*

Målsetjing med dagen – få inspirasjon og komme i gang med eit utval vekstar som du kan bruke i di servering.

Tidspunkt: Søndag 22. mai 2011, kl. 11 - 17

Stad: Hanne på Høyden i Bergen

Føredragshaldarane:

Hanne Frosta, Hanne på Høyden

Renate Lunde, Vossabia

Bjørng Devik Aurlien, Høgt og vilt urter frå Devik



Program:

11.00 Registrering og ugrasdrikk

11.15 Gjennomgang av ulike plantar, vi noterer og stiller spørsmål

12.30 Lunsj og presentasjon av bruk av ugras som smak

14.00 Vekslar mellom praktiske demonstrasjonar, prøving sjølv og foredrag

16.30 Evaluering, spørsmål, vidare arbeid

17.00 Handel og vel heim

Pris: kr 1.150,- inkl. lunsj, glas til å konservere på, kursmateriell etc.

Påmelding til: paamelding.sjh@sfj.no / tlf. 57 63 26 50, innan 10 mai 2011.

Minimum 10 deltakarar for å køyre kurset, maks 18 deltakarar.

Ved avmelding etter fristen kjem eit gebyr på 50% av kursavgifta.

For spørsmål, ta kontakt med Aud Slettehaug: aud.slettehaug@sfj.no, tlf. 47375739.



Kompetansenavet Vest - Sogn Jord- og Hagebruksskule – Skulevegen 24 - 5745 Aurland

Aud Slettehaug - tlf 47 37 57 39 – aud.slettehaug@sfj.no

paamelding@sjh.sfj.no – tlf. 57 63 26 50