

# Parallele praktiske aktivitetar/kurs/føredrag

## 16 mars 2013

**Stader: Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH) og Aurland Idretts- og Samfunnshus (AIS)**

De må prioritera påmeldinga då det er begrensa med plassar på dei ulike aktivitetane. Fyrste mann til til mølla-prinsippet gjeld.

<i>Tema</i>	<i>Tal delt.</i>	<i>Stad</i>
<b>a. Kokekurs / matlaging</b> med Gry Tokvam	10	ABU
<p>Har Noreg framleis mattradisjonar utover Grandiosa og taco? JA! Seier vi i Aurland denne helga. På kokekurset får du koke med ekte, aurlandske råvarer – grønsaker og meieriprodukt frå jordbruksskulen, kje-kjøt frå lokale geitebønder. Matlaging garantert utan poser og pulver! Kurset skal førebu festmiddagen til kvelden same dag.</p> <p><u>Kurslærer:</u> Gry Tokvam jobbar ved kokkelinja på Luster vidaregåande skule. Ho har master i kosthald og ernæring, samt vidareutdanning innan tradisjonsmat.</p>		
<b>b. Ysting</b> med Maria Ballhaus	8	SJH
<p>Ysting er sjølvsagt ost – kvit og brun, fersk og gamal, salt og krydra. Men det er og yoghurt, smør, rømme, surmjølk, kort sagt alt ein kan bruke fersk mjølk til om vi vil ho skal vara lenger og smaka meir. Kurset vil gje ei innføring i ysteteknikk. Deltakarane vil få vere med å lage fleire enkle produkt, som til dømes yoghurt, ferskost eller rømme.</p> <p><u>Kurslærer:</u> Maria Ballhaus er tidlegare elev og tilsett ved SJH, og har drive geitestøl i Flåmsdalen i tre somrar. Under namnet Rallarrosa, sjå <a href="http://www.rallarrosa.no">www.rallarrosa.no</a>, lagar ho det meste ein kan klare å yste av mjølka frå fjellglade geiter. Sist sumar introduserte ho geiteyoghurt, ein stor smakssuksess!</p>		
<b>c. Partering</b> av kje med Olav A. Bø og <b>slakting</b> av kje med Sjur Ryum	9	Fjordkjøken/SJH
<p>Kva er fram og bak på ein slakteskrott? Så langt kan vel dei fleste av oss henge med. Kva skil eigentleg bog, lår og rygg? Kvar deltakar vil få skjære ned to kje-slakt som seinare same dag kjem på menyen under festmiddagen. Tema vert òg bruk, foredling og møyrning av kjøtt. På ettermiddagen vil det bli demonstrert heimeslakt; frå avliving, flåing og utvomming til slakteskrott. Heimeslakt er lovleg til eige bruk i Noreg, men er ein tradisjon «på veg ut». Det er vel få som ser på det å ta liv som særleg triveleg, likevel er det ein stor del av både det å ha dyr og å forbruke kjøt. Her kan du få erfaring til å gjera deg opp di eiga meining.</p> <p><u>Kurslærer:</u> Olav Arnar Bø vil undervise i partering. Han driv lokalslakteriet Vikja i Vik i Sogn, sjå <a href="http://www.vikja.no">www.vikja.no</a>. Slakteriet tek i mot og foredlar slakt frå gardar i regionen. Olav underviser og ved SJH, og driv garden Bø i Vik.</p> <p><u>Kurslærer:</u> Sjur Ryum vil demonstrere heimeslakt. Han har dreve geitegard i hamrane over Flåm heile sitt liv. Her sit kunnskapen i nevane!</p>		
<b>d. Baking</b> med Marianne Holme og med Even Hov og Brita Lundeland	4	Fjordkjøken/SJH
<p>Vårt daglege brød. Er det høgt, lågt, grovt, fint, glutenfritt, surdeigsheva eller fletta? Vi har lenge teke brødet vårt for gitt. No er vi fleire og fleire som tek aktive val kring basismaten vår. I fyrste del av bolken går vi inn i det heva brødet. Gjær, surdeig, og glutennettverk er både teori og praksis i eit moderne, småskala bakeri. Etter middag tek vi ein kikk bakover i tid og ser om vi har noko</p>		

å lære av tradisjons-baksten – flatbrød og lefse steikt på takke.

Kurslærer: Marianne Holme har skapt seg ei levande attåttnæring med bakeverksemda «Mariannebrød». Ho er og tilsett ved SJH, kor ho blant anna har ansvar for gardsbutikken.

Kurslærarar: Even Hov og Brita Lundeland jobbar og ved SJH. I høve Aurlandsseminaret tekar dei fram sine skjulte talent som tradisjonsbakarar. Gå ikkje glipp av sjansen til å sjå flatbrødleivar dansa runddans!

e. **Skinnarbeid / garving** med Hannah Jane Wood

8

SJH

Garving av skinn er eit eldgammalt handverk som er heilt nødvendig for å kunne bevare skinnen frå dyr. Same kva skinnen skal brukast til: klede, teppe, dekorasjon eller nytte, må det fyrst gjennom garveprosessen.

På kurset vil det bli fokusert på skinn frå kje og sau. Prosessen består i fleire delar – skinnen må skrapast, vaskast, garvast, tørkast og strekkast, og alt dette tek lengre tid enn sju timar. Dette løyser vi ved å presentere skinn i ulike stadia slik at deltakarane får delta i heile prosessen.

Kurslærer: Hannah Jane Wood er tilsett ved Sogn Jord- og Hagebruksskule. Ho har lært garving mellom anna på Fosen folkehøgskule og Raulandsakademiet, og vekker oppsikt i Aurland med sine kreative geitevesker.

f. **Planteoppal** med Ine Tvedt Kristiansen

12

SJH

Syns du det er fargelaust og mørkt ute i mars? Inne i gartneriet på SJH er det grønt, varmt og lyst! Her førebur vi sommaren med oppal av blomar, urter og grønsaker. Sommaren i Noreg er kort, og for å nytte sollyset best muleg tjuvstartar vi vekstsesongen innandørs. Planteoppal passar for både stor og liten skala, frå verandakasse via kjøkkenhage til storskala salsproduksjon. Det vert såing og stell av ulike kulturvekstar. Ein superstart på sommarsesongen!

Kurslærer: Ine Tvedt Kristiansen jobbar i gartneriet på SJH, kor ho har hovudansvar for blomar. Ho er utdanna ved SJH og Hjeltnes gartneriskule. Dei siste åra har ho lyst opp liva våre i desember med Noregs einaste økologiske julestjerner!

g. **Permakultur** ved Marianne Leisner og «skoghagevandring» med Benjamin Bro-Jørgensen

20

SJH

Permakultur er eit ord. Eit ord med innhald. Men kva består det innhaldet eigentleg i? Kanskje å tenkje på alt på ein gong. Vart det lettare no?

Lær om permakultur som eit planleggingssystem, eit verktøy for å skape ei tilvære kor ein kan hauste av eit naturleg overskot. Å nytte naturen til vår fordel, slik den er – vertikal, årstidsbestemt, mangfaldig. Gå inn i verda kor ingenting har berre ei rolle, og alt er her med ei mening.

Formiddagen vert ein teoretisk bolk i klasserommet. Etermiddag vert det tur i SJH sin skoghage, for å sjå på moglegheiter og utfordringar vidare her. Våren bestemmer kor mykje arbeid som blir gjort her denne dagen.

Kurslærarar: Marianne Leisner er utdanna sivilagronom og permakulturdesigner. Ho har ein heil generasjon med erfaring i hagedyrking, og driv kursverksemd og visningshage frå heimen sin i Gaia Tjøme. Benjamin Bro-Jørgensen er klimaaktivist har mykje erfaring frå skogshagar i Århus, Danmark.

