



Foto: Nordlysmat

Ville urter til foredling og glede

Dato: 27 – 28 juni

Sted: Borealis Gourmet

Isnestoften 9540 Talvik

Pris: 2500,-

Antall deltaker: min. 8 maks. 12

Påmeldingsfrist: 17.juni

Arrangør: Borealis gourmet i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding til: post@borealis-gourmet.no

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse.

Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

Deltakeravgift inkluderer lunsj begge dager.
Deltaker ordner overnatting selv.



Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

Vil du lære mer om ville urter, og hvordan de kan brukes i matlaging og for salg? Da kan dette kurset være noe for deg.

Kursholder Toril Bakken Kåven eier og driver Nordlysmat, som har drevet med bæring og urtesanking og foredling i over 25 år. Hun tar oss med ut på sanking, men lærer oss også hvordan vi kan konservere og foredle ulike urter vi finner i nærområdet.

Målet med kurset er å gi deltakerne en innføring i de viktigste ville urtene, hvordan de kan konserveres og brukes til matlaging. Med denne kunnskapen får man økt motivasjon til å sanke ville urter, og lærer noen enkle metoder for å lage produkter for salg eller servering. Man blir ikke utlært på temaene, men får en «grunnmur» for å bygge ut egen kunnskap og evt drift, og får en ide om hvor man kan finne mer informasjon.

- Basiskunnskap om urtesanking med utgangspunkt i lokalområdet.
- Basiskunnskap om næringsaspekt, giftighet og hva er lov og ikke lov å sanke.
- Basiskunnskap om konservering av urter.
- Praktiske øvelser: vi drar ut, sanker urter og lærer i praksis.
- Praktiske øvelser: vi lager enkle retter og konserverer i smått.

NORD: NIBIO

Frøydis Gillund
94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole

Elisabeth Tronstad
95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfn.no

SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no