ØKO UKA

Nord-Trøndelag

2017

29.september

– 7. oktober

«Økologisk landbruk bygger

på grunnprinsipper om helse, økologi,

rettferdighet og varsomhet»

OM ØKOUKA

ØKOUKA er en markering av norsk økologisk mat der målet er å gi kunnskap og inspirasjon om produksjon og bruk av økologiske råvarer og produkter.

I løpet av uka arrangeres kurs og seminarer, både teoretiske og praktiske, åpne gårder, studiebesøk smaksopplevelser i ulike former og mye mye mer.

Vi byr på økologisk morgenkaffe!

Alle dager kl 07.30 – 08.30. Steinkjer

på Fylkets hus og på Statens hus tirsd 3.okt.
Steinkjer rådhus onsd 4.okt.
Mære landbruksskole torsd 5.okt

La deg inspirere til å lære mer om
hvorfor økologisk handel
er et god miljøvalg og positivt for din helse!

Kåring av Årets Økobonde 2017 i Nord-Trøndelag

Denne prisen ønsker vi skal gå til en person som er god på økologisk produksjon, har god agronomisk drift og ved husdyrproduksjon god dyrevelferdsmessig drift samt har gode økonomiske resultat av drifta. I tillegg vil det vektlegges om vedkommende har gjort en innsats for å profilere økologisk landbruk og er utforskende og nytenkende.

Nord-Trøndelag er stor på økologisk matproduksjon i landssammenheng og Trøndelag ønsker å bli enda større på økologisk produksjon i og med at markedet nå er i vekst. En faktor for å motivere til økologisk produksjon, er å ha gode forbilder og hente erfaring fra andre som har gjort en solid innsats på området.

Alle kan nominere og nominasjonsfrist er 10. september 2017. Forslag til kandidat sendes til Fylkesmannen i Nord-Trøndelag, landbruksavdelingen på e-post: fmntpost@fylkesmannen.no

Prisen deles ut under Økologisk seminar fredag 29.sept.

Vi velger økologisk - studietur for kokker

Bjerkem gård i Henning - dato kommer

Mer info og påmelding kommer i august på www.maere.no
under fanen kurs

Presentasjon Bjerkem, Gullimunn og samarbeid mellom økologiske produsenter i regionen. Hva dyrker de, hvorfor har de valgt økologisk, og litt om krav til økologisk dyrking. Så blir det selvsagt smaksprøver!

Kontaktperson:
Rita Natvig, tlf 994 10 987, rita.natvig@ntfk.no

OPPLEVELSESTUR I DEN ØKOLOGISKE GRØNNSAKSÅKEREN OG MAT FOR SMÅ MAGER

Barnehagedag på Sæther gård, Levanger
Tirsdag 19.september - kl 10.00 -13.00

Kom og opplev økologiske grønnsaker rett fra åkeren. Alle skal få se og smake både rå, stekte og kokte grønnsaker.

Målgruppe:
Barnehager i Levanger og Verdal. Barn, barnehageansatte og foreldre.

Kursledere:
Hilde Rekstad og Toril Skogaker Holm

Påmelding:
Innen 13. sept. til Hilde Rekstad, tlf. 97672158, hilde.rekstad@ntebb.no - www.saethergaard.no

Arrangør:
Sæther gård, Levanger

Bokkafé:
Sunn og god mat for små og store barn

Inderøy bibliotek 27.september kl 18.00

Steinkjer bibliotek 28.september kl. 18.00

Økologisk bokkafe med forfatter, samfunnsdebattant og matkursutvikler Margit Vea. Margit har et brennende engasjement for god, naturlig og levende mat som gir gode smaksopplevelser og god helse. Foredrag og smaksprøver.

Arrangører:

Inderøy Bibliotek,

Steinkjer bibliotek

Bygdekvinnelaget.

Økologisk seminar - Fredag 29. sept 2017

Sted: Gammellavin på Bjerkem, Henning i Steinkjer

08.30 Økologisk te, kaffe, brusebadboller m.m.,
Registrering/begeistring til Økologisk frukostmusikk ved Randi, Jorid og Marie Vorum

09.30 Åpning ved Anne Beate Hovind
Anne Beate er prosjektleder for Bjørvikas to verdenskjente kunstprosjekter: Future Library og Losæter med bybonde og bakehus. Hovind har lang erfaring med utviklings- og endrings arbeid i store organisasjoner i både offentlig og private sektor, og er selv kulturentreprenør.

Del I Økologisk landbruk

09.45 Korleis sikrar vi ein høg norsk fôrandel i økologisk melke produksjon – effekt, omdømme og sjølforsyningsgrad
v/ fagsjef Harald Volden TINE Rådgivning

10.45 Korleis bygge jordfruktbarhet?
v/ Martin Beck, agronom og landbruksrådgiver i Danmark.

11.45 Økologisk minimarked og Økologisk lønsj

Del II Politikk/samfunn/media/forsking/trend

13.15 Samfunnsansvarleg og heilheitleg styring av ein kommune: Rådmann Trond Stenvik, Overhalla

14.00 Mat i helsefremmande perspektiv: Geir Arild Espnes,

professor ved Senter for helsefremmende forsking ved NTNU

Del III Mat og Helse

14.45 Naturleg mat for små mager og store mager.
v/Margit Vea (bildet)

15.45 Økologisk minimarked (forts).

Praktisk informasjon:

Full dag	kr 900
Pris pr foredrag	kr 100
Del I inkl. boller + lønsj	kr 500
Lønsj + del II og III	kr 500

Medlemmer i Oikos får 10% rabatt på påmeldingsavgiftene

Info: jakob@bjerkem.com, tlf. 95 99 35 69
Arrangør: Oikos Nord-Trøndelag, som del av Økoveka
Meir info: www.okouka.no
Påmelding: maere.no - under kurs Matnavet

Etter ØKOseminaret er det

Gourmetkveld på Bjerkem

Kl 17.30 – 21.00

5 retter – kr 700

Påmelding: Se ovenfor

Stjernekokken Kim Tore Sjøbakk inviterer både seminardeltakarane og andre til økologisk lokalmat/gourmetkveld på Gammellavin på Bjerkem.

Inspirasjonsdag med fokus økologi og bærekraft -for lærere som underviser i mat og helse

Tirsdag 3.oktober kl. 9.00-15.00

Kurset knyttes opp mot mål i læreplanen, økologiske varer, kortreist og bærekraftig mat i skolen. Vi prøver ut oppskrifter som kan være aktuelle å bruke i mat og helseundervisningen gjennom å lage enkle smakfulle retter med bruk av økologiske og lokale råvarer. Det vil også bli gitt et innblikk i økologisk matproduksjon.

Kursholder Grete Modell Grande underviser studenter i faget mat og helse ved grunnskoleutdanningen, Nord universitetet. Hun har mange års erfaring med undervisning på ungdomstrinn i Levanger kommune.

Sted: NORD universitet avdeling Levanger.
Målgruppe: Lærere, mat og helse på ungdomstrinnet
Pris: kr 300
Påmelding på Fylkesmannen i Nord-Trøndelag sin hjemmeside. Lenke til Kurs og konferansekalender
Påmeldingsfrist 15. september 2017. Påmelding åpner 15. august.
Kurset har plass til 20 deltakere. Førstemann til mølla.

Foredling av økologisk frukt og grønnsaker

Tirsdag 3. okt kl 17.00 - 21.30

Høsten bugner av flotte økologiske frukt og grønnsaker. Dette er et inspirasjons- og innføringskurs for personer som tenker på lokal foredling eller som vil lage produkter til sin serveringsbedrift.

Kurset skal lære deg om ulike foredlingsteknikker som bl.a. melkesyre-gjæring og innlegging. Meld gjerne fra om du vil ta med egne råvarer.

Spennende smaker og sunn mat! Dere får også tips til bruk av nedfryste bær og sopp fra skogens spisskammers.

Kursholder:
Kokker fra Sund folkehøgskole

Sted:
Sund folkehøgskole

Målgruppe: Alle

Påmelding:
innen 15.september til
www.maere.no
(under Kurs Matnavet)
Kursavgift: kr 400.

Åpen dag på Jørem gård 28. september
Urkorn, fra dyrking til baking og brygging

Foredrag, kveldsmat med smaksprøver og omvisning i bryggeri, bakeri og bakerhus.

Sted: Gammelstu på Jørem19.00 - 22.00.
Kontaktperson: Jenny K. Domås, 907 97 677,
Max antall: 20 personer.
Pris: 150 kr for kveldsmat.

Jenny og Sven Åge Domås er vertskapet på Jørem. Sven Åge er vokst opp med både gården og Namsen, og har lang erfaring med laksefiske og guiding av fiskere. Han er også ivrig jeger etter viltet i skogen og på fjellet, og sørger derfor for en del av råvarene til serveringen. Jenny administrerer gårdsturismen og laksefisket, og tar seg av det praktiske rundt overnatting, matlaging og servering. Etter å ha gjenreist det gamle bakerhuset på gården, samt oppdaget verdien av gamle kornsorter, er Jenny i ferd med å bli et skikkelig brødhue…!

Åpen gård på Bollgaarden andelslandbruk, Vuku
Lørdag 23.september kl.14.00-17.00

Aktiviteter for barna.(og de voksne som vil:) Informasjon om økologisk landbruk , ved Toril S.Holm, Norsk landbruksrådgiving**.**

Vi serverer grønnsaksuppe, grønnsaker og dip og vafler med egg fra hønene våre.

Hjertelig velkommen!

Kontaktperson:
Marita, tlf.48 13 87 91

Kul grønn mat i hverdagen
Onsdag 4.oktober kl 17.00 – 21.00

Å lage mat fra grunnen av er spennende og kreativt, og det er et utall av muligheter. Ved å lære seg enkle og praktiske grunnteknikker og ved å bruke sunne økologiske råvarer, fra tradisjonell melk, kjøtt og grønt til bønner og linser, kan man skape de beste smaksopplevelser som passer som hybelmat eller i vennelag.

Dette er et inspirasjons- og innføringskurs der dere sammen med en profesjonell kokk får mulighet til å prøve dere fram på kjøkkenet med gode råvarer!

Kursholder:
Jan Kåre Johansen og Mona Håven, Mære landbruksskole

Sted:
Mære landbruksskole

Målgruppe: Ungdom

Pris: kr 100

Påmelding:
innen 15.september.Send SMS med navn til tlf 45487840 (Gunn Bratberg, Mære) eller gå inn på www.maere.no (under Kurs Matnavet).

Lokal matfest i Rølia

Rølia Andelslandbruk i Henning inviterer til en jordnær og begeistret hyllest av mat fra nærområdet. I telt på tunet nyter vi en fler-retters jubelmiddag av høstens ferske råvarer fra bygda's jord, skog og fjell. Drikke er inkludert; med eller uten alkohol.

Målgruppe: bygdeentusiaster, matglade gourmeter, økonerder og ellers andre interesserte – altså, her er alle hjertelig velkomne

Sted: Rølia, Rølivegen 312 i Henning, Steinkjer

Arrangør: Rølia Andelslandbruk og Rølia

Når: Lørdag 7.oktober kl 1800

Kuvertpris: Ca 700-900 kr, avhengig av tilgjengelige råvarer og drikkepakke.

Påmeldingsfrist: 16.september

Kontaktperson/påmelding: Cecilie Røli / Tlf: 92016186 / Mail: ce-roeli@online.no

Økologisk bonde møter framtidas kokker

Økouka 2017 i Nord-Trøndelag vil i tidsrommet september til oktober tilby et økologisk inspirasjonsopplegg for elever som går restaurant - og matfag i videregående skole.

Målet er å gjøre elevene bedre kjent med hva økologisk produksjon er og gi dem et innblikk i økologisk produksjon. Produsenten har med seg en økologisk råvarekasse med bl.a. økologisk grønt, melk, kjøtt og økologiske linser og bønner mv. som elevene kan utfolde seg med.

Arrangementet vil foregå på Ytre Namdal videregående skole, Steinkjer videregående skole, Levanger videregående skole og Ole Vig videregående skole.

Økologisk skolemat fra Overhalla storkjøkken Tirsdag 3. oktober

Overhalla storkjøkken har DEBIOs sølvmerke for sitt omfang i sin økologiske servering. Bakgrunnen for å satse på økologisk mat er bl.a. at kommunene har fastsatt dette som et mål i kommunens klima og miljøplan og for å kunne by fram næringsrik mat av god kvalitet. Storkjøkkenet jobber på for å bidra til at flere i kommunen blir oppmerksom på deres matfilosofi og vil med dette arrangementet settes fokus på god næringsrik og økologisk mat til skoleelever.

Bakekurs:

«Framtidas brød med fortidas korn»

9.-10. oktober kl. 17.00 – 22.00 begge dager

Grunnkurset «Framtidens brød med fortidas korn» går over to dager og gir deg teoretisk og praktisk kunnskap om baking med lokalt mel og gamle kornsorter som spelt, landhvete, emmer og svedjerug.

Det blir bakst både med surdeig og økologisk gjær. Du får med deg både gode oppskrifter og fersk bakst fra kurset. Det er tilbud om deltakelse i bakenettverk etter endt kurs.

Kursledere er Cecilie Røli og Torunn Hernes Bjerkem fra Henning i Steinkjer. De er begge økobønder og dyrker gamle kornsorter. De har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster.

Sted: Henning skole, Steinkjer - Deltakeravgift: 2000

Velkommen til kurs!

Ønsker du mer informasjon? Kontakt:

Cecilie: cecilie@gullimunn.no / 92016186

Torunn: torunn@gullimunn.no / 97562667

Vi velger økologisk – fagdag for studenter Onsdag 4.oktober

Studietur og fagdag om økologisk melk og kjøtt med besøk til Støre gård i Skogn i Levanger der det drives økologisk melkeproduksjon. Det blir både teori og markvandring ute.

Tema:
Grovforproduksjon, utfordringer ved økologisk i forhold til konvensjonell drift. Husdyrrom for økologisk drift.

Arrangør:
Norsk landbruksrådgiving Nord-Trøndelag,
Foregangsfylke økologisk melk og kjøtt

Målgruppe:

Studenter på NORD universitet avdeling Steinkjer og Mære landbruksskole

Påmelding:
Eva Pauline Hedegart, eva.hedegart@nlr.no

Bondens marked

Trondheim 7. oktober Steinkjer 14. oktober

Åpningstid kl 11.00 –16.00

Velkommen til kreativ matprat og hyggelig handel!

facebook.com/bondensmarked
bondensmarked.no

Arrangører av Økouka 2017

Fylkesmannen i Nord-Trøndelag
Noerhte-Trööndelagen fylhkenålma

Oikos
Økologisk Norge

mære
UTDANNER DE SOM UTVIKLER DISTRIKTENE

Overhalla kommune
- positiv, frisk og framsynt

Norsk Landbruksrådgiving

Steinkjer kommune

STEINKJER
åpen, lys og glad

Bondens marked
TRØNDELAG

NBK
norges bygdekvinnelag

Økologiske foregangsfylker