



Foto: Privat

Kurs i sanking av ville vekster med Kristin H. R. Nielsen

Dato: 27 mai 2023

Tid: kl 09.00-16.00

Sted: Mosjøen videregående skole studiested Kippermoen (inngang fra Kippermovegen)

<https://goo.gl/maps/eVEb1cPA5sQDnuwN6>

Pris: 700,-

Antall deltaker: 10

Påmeldingsfrist: 15.05.23

Arrangør: Nordnorsk kompetansesenter MAT v/ Mosjøen videregående skole i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding til: på e-post til

pertor@vgs.nfk.no

Det tas forbehold om tilstrekkelig påmelding.

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

Ta med:

En plastboks med lokk og fuktet kjøkkenpapir i bunn. Eventuelt også en liten lommekniv og/eller saks.

Bekledning etter været.

Innhold:

Sammen med kursholder Kristin H. R. Nielsen skal vi lære mer om hvilke ville vekster vi kan sanke selv og nyttiggjøre oss av på eget kjøkken.

Veldig mange av vekstene vi vandrer forbi, kan spises og nytes, og samtidig er de nyttige. Lær om de spiselige vekstene rundt deg og nyt dem.

Kurset blir lagt opp som en vandring i skogen hvor vi sanker underveis, alt under kyndig veiledning av Kristin H. R. Nielsen. Vi avslutter med en lunsj (hvis været tillater det, så blir det bespisning ute i naturen) hvor vi bl.a. bruker det vi har sanket.

Om kursholder:

Kristin H. R. Nielsen har de siste årene plukket ville vekster for flere kjente Oslo-restauranter (Maaemo, Kontrast, Smalhans, Slottet og Kongeskippet). Foreleser og snart uteksaminert student ved verdens første studie i bærekraftig mat; 'Bærekraftige matopplevelser' ved Fagskolen i Nordland

Sammen med Magnus Slagsvold Støre ga hun i 2018 ut boka HÅNDPLUKK på Gyldendal Forlag.

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