

## Relationsmat från regenerativa jordbruk Kurs 3-4 september i Jämtland

Genom ett kunskapsutbyte mellan deltagare och föreläsare vill vi inte bara bevara det gröna kulturarvet, utan även lyfta fram det som en kraft för innovation. Vi ser fäbodens biologiska mångfald och principer som en grund för relationsmat från regenerativa jordbruk – jordbruk som bygger hållbarhet. Fäbodens måltid och livsmedel är fylld av tradition, och är samtidigt en kraft för nya hållbara måltidsupplevelser, även för export.

Du inspireras av:

- Fävikenkockar.
- Mattias Dernelid är en av Sveriges främsta experter på att utveckla högklassiga matprodukter med "smak av en plats". Han är en av grundarna till föreningen Exceptionell Råvara och är inom koncernen Martin & Servera ansvarig för Smakriket som arbetar med att utveckla lokala matprodukter till lönsamma produkter, allt från en lokal marknad till exportmarknad.
- Urban Laurin från Knyt kraft, öppen innovation ekonomisk förening, som är initiativtagare till kunskapsserien Grönt kulturarv och innovation. Han har arbetat med Måltidsturism under drygt 20 år. [www.knytkraft.se](http://www.knytkraft.se).
- Thorsten Laxvik, landsbygdsprofet som utvecklar Bredbandsbullenbyar, varit drivande i utvecklandet av Norrbete, Edsele kotell, Rafnaslakt, föreningen Exceptionell Råvara och författare till boken "Rött kött på rätt sätt". Nu är det intensiv satsning på Slaktarn som ligger i Halåsen. [www.slaktarn.nu/](http://www.slaktarn.nu/)
- Anita Myhr från Myhrbodarna. En legend och inspiratör för kockar bl.a. från Fäviken Magasinet och Noma. [www.myhrbodarna.se/sv/](http://www.myhrbodarna.se/sv/)
- Håkan Tunón, forskningsledare vid Centrum för biologisk mångfald, SLU. Expert på traditionell kunskap för hållbar biologisk mångfald. [www.slu.se/cv/hakan-tunon/](http://www.slu.se/cv/hakan-tunon/)
- Anita och Manuel Wetter från Wetters Gård i Skärvången. Familjen som flyttade från Schweiz för att på ett hållbart sätt föda upp djur, slakta och förädla charkprodukter med smak av en plats. [www.wettersgard.se](http://www.wettersgard.se)

## 3 september - dag 1

- 09.00 Bussen går från Östersund. Vi stannar till på flygplatsen för att hämta från Stockholmsplanet. Vi inleder och presenterar deltagarna under resan.
- 11.00 Samling vid Myhrbodarna, utanför Valsjöbyn. [www.myhrbodarna.se/sv/](http://www.myhrbodarna.se/sv/)
- 11.00-11.10 Välkommen till Myhrbodarna. Anita Myhr.
- 11.10-11.45 Fäbodens principer. Thorsten Laxvik.
- 11.45-12.45 Vi lagar utomhuslunch under ledning av Thorsten Laxvik.
- 12.45-14.00 Anita Myhr visar fäboden och berättar om fäbodbruket.
- 14.00-14.30 Fika och våfflor.
- 14.30-15.30 Resa till Wetters gård.
- 15.30-17.00 Anita Wetter visar gården och berättar om regenerativt jordbruk. Provning av gårdens produkter.
- 17.00-18.00 Resa till Slaktar i Halåsen, Lit. Vi snackar på bussen.
- 18.00-22.00 Med smak av Halåsen - workshop och middag hos Slaktarn i Halåsen under ledning av Fäviken, Thorsten Laxvik och Mattias Dernelid. Vi arbetar med höstens godsaker, allt från lingon till fågel, lokal röding och kanske en gammal fjällko, liksom Smakrikets produkter. Du som är deltagare – ta gärna med dig egna produkter till denna workshop.



## 4 september - dag 2

07.30-08.30 Frukost med provning av lokal mat

08.30-09.00 Fäbodens biologiska mångfald. Håkan Tunón.

09.00-09.30 Smak av en plats. Mattias Dernelid, Smakriket & Exceptionell råvara.

09.30-10.00 Relationsmat och regenerativa jordbruk. Thorsten Laxvik.

10.00-11.30 Workshop om måltid och innovation:

- Hur har fäbodens, utmarksbetets, mat och måltid utvecklats över tid?
- Hur innovativ kan den vara?
- Lantraser och traditionella växter, vilka är de och kan de utvecklas?
- Kan nya djurraser eller växter tillkomma?
- Hur kan livsmedlen utvecklas?
- Kan helt nya komma? Ex öl <http://www.bjorkabrygghus.se/>
- Den vilda maten – nytt och gammalt från skogens skafferier. Vad hittar vi där?

11.30-12.30 Grönt kulturarv som innovation. Vad kom vi fram till?

12.30-13.30 Lunch

13.30-15.30 Fäbodor och utmarker – modell för hållbart jordbruk, hållbara livsmedel och måltidsupplevelser i världsklass. Panel med Mattias Dernelid, Urban Laurin, Thorsten Laxvik och Håkan Tunón.

15.00-16.00 Hur går vi vidare? Workshop. Fika.

- Hur kombinerar vi att värna om kulturarvet och att vara innovativ?
- Hur kan fäbodens principer bli en modell för dagens hållbara jordbruk?
- Hur kan fäbodens mat utvecklas till måltidsturism?
- Vilka hinder och utmaningar behöver vi ta tag i?
- Behöver landsbygdsprogrammet och andra regler förändras?

16.00-17.00 Vad har vi kommit fram till? Vad är det som behöver göras nu och på lång sikt?



## Kostnad

Kursavgift är 500 kr (exkl. moms) - 625 kr (inkl. moms). Tillkommer gör måltider som kostar 955 kr (exkl. moms) - 1070 kr (inkl. moms) inklusive middag, två luncher, fika och en frukost. Du får äta av de bästa råvarorna Sverige kan erbjuda, tillagade av några av våra mest kända måltidsprofiler. Bussresan dag ett ingår i priset. Resan från Halåsen till Östersund samordnar vi med taxi ni får dela på. Utbildningen är delfinansierad av Landsbygdsprogrammet.

## Boende

30 personer kan bo med mycket enkel standard (kollostandard) i det gamla elevhemmet i Halåsen för 200 kr. Bokas hos Thorsten Laxvik [thorsten.laxvik@gmail.com](mailto:thorsten.laxvik@gmail.com).

Det är bara två mil till Östersund för er som vill bo där. I Lit finns en stugby och B&B. Se <http://allarum.se/jamtland/stersund/lit>

## Arrangör

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening. Kontaktperson är Urban Laurin tfn: 070-494 44 66. Har ni frågor om kursen, ring honom. Mail till Urban är [urban.laurin@telia.com](mailto:urban.laurin@telia.com).

Anmäl dig till [info@knytkraft.se](mailto:info@knytkraft.se).