

Program for samlinger i grunnmodulkurset Bærekraftig matproduksjon og forbruk



1. Samling: 04 - 05 mai
2. Samling: 24 - 26 mai
3. Samling: 05 - 07 juni

* Dette er et foreløpig program.

Endringer kan forekomme og et mer detaljert program vil komme i forkant av hver samling

04-05.05.23

Samling 1: Mat langs historielinjen

Dag	Program
1	Teori: Mat langs historielinjen Praksis: Forberedelser til dag 2
2	Praksis: Gropkoking og steinaldermat

24-26.05.23

Samling 2: Matproduksjon og råvarer fra Norsk natur

Dag	Program
1	Besøk hos Solveig Bratteng Rønning som driver gård i Utskarpen. Omvisning og middag hos Til Elise fra Marius
2	Forsvarlig sanking og høsting fra naturen. Kursleder er Kristin Randulf Nielsen
3	Forsvarlig fiske og sanking fra havet. Teori og praksis med Roderick Sloan

05-07.06.23

Samling 3: Konservering og foredling

Dag	Program
1	Teori om konserveringsteknikker Praksis: forberedelser til dag 2 og 3
2	Fermentering: Melkesyregjæring og andre former for gjæring
3	Fermentering: Surdeig og spekemat Oppsummering og avslutning

Noen av kursets eksterne bidragsytere:



Roderick Sloan er en skotsk havsanker som de siste 30 årene har hatt tilhold i Steigen. Roderick har jobbet med noen av verdens beste skalldyr, og har fått et rykte i løpet av det siste tiåret for å levere noen av de beste restaurantene i Europa, inkludert et intimt forhold til Noma i København. Gjennom alt sitt arbeid er Roderick motivert av bærekraftig forvaltning av havet og har formidlet disse verdiene til publikum over hele verden.

Kristin Helene Randulff Nielsen er sanker og forfatter av boken 'Håndplukk' sammen med kokk Magnus S. Støre og fotograf Siren Lauvdal.

Kristin er aktiv som villgrønt-veileder for flere av Norges mest renommerte restauranter, konkurrerende kokker samt i andre prosjekter som inkluderer spiselige ville vekster.



Eva Narten Høberg er forsker ved NIBIO Tjøtta, Avdeling utmarksressurser og næringsutvikling. Hun er utdannet innen husdyrernæring, og har erfaring fra utviklingsarbeid, formidling og undervisning innen kulturbaserte opplevelser med spesialisering innen matkultur. Høberg leder den nye høyere yrkesfaglige utdanningen Bærekraftige matopplevelser ved Nordland fagskole.



Elise og Marius er velrennomerte kokker og lidenskapelig opptatt av å levere en god opplevelse til sine gjester.

Marius har lang erfaring fra flere av Oslos topprestauranter.

Elise har hotellutdanning fra Sveits, jobbet på topprestauranter i Trondheim og Oslo samt Kulinarisk Akademi.

Begge to har vært medlem av det Norske Kokkelandslaget. Heldigvis har de valgt å flytte til Elises hjembygd og skapt en matdestinasjon på Helgeland.

Sletten Gård er en familiebedrift med melk- og kjøttproduksjon. På gården har vi storfe av rasene Norsk Rødt Fe, Nordlandsfe, Angus og Wagyu.

Vi har også villsau, nordlandshest, katt og hund. For oss er god dyrevelferd og bærekraft retningsgivende i hverdagen vår. Vi har også et lite treningsstudio og et flott møterom til utleie. Mesteparten av vår produksjon leveres til Tine og Nortura, men noe går til vår samarbeidspartner; matdestinasjonen, Til Elise Fra Marius.

