



Purjolökssorten Zermatt. Foto: Olov Öberg

Ur innehållet

Skolmat med lokala råvaror: sid 2-3

Gårdsreportage från Dalarna: sid 4-5

Grönsakssorter jämförda: sid 6-7

Nya Nytt-blad: sid 8

Skolmat med *lokala råvaror*



Varför ska vi ge skolbarnen mat som kommer från södra Sverige eller utlandet när vi har bra råvaror i närområdet? Så resonerade Susan Olofson som jobbar som kock på skolan i Pengsjö utanför Vännäs.

Detta blev upptakten till ett EU-projekt som Länsstyrelsen via Leaderpengar gått in och stöttat. När jag kom till den lilla skolan i Pengsjö för att se hur de lyckats med projektet möttes jag av en entusiastisk skolkock. Hon berättade om hur hon på väg till jobbet sett de betande köttdjuren och tänkt: Varför ska vi ta råvarorna långväga ifrån när de finns i närområdet? Hon kontaktade Marianne Sandström i Pengsjö intresseförening och de startade ett tvåårigt projekt som avslutats nu i vår. Idén var att servera skolmat som var tillverkad av råvaror från lokala eller regionala producenter, gärna ekologiska.

Projektet börjar ta form

Susan tog kontakt med Nilssons lantbruk om leverans av nötkött från de djur hon sett gående på de restaurerade betesmarkerna i närheten av skolan. Jo, köttet skulle man kunna få tag på via återtag från Norrbottensgården i Luleå. Grönsakerna till skolan skulle komma från Grönsaks-

fabriken i Umeå, en lokal grossist som även förädlar grönsaker. Mjölkens kom från Norrmejerier. Därmed kunde Susans idé bli verklighet.

För att öka elevernas medvetenhet har Susan ofta berättat för dem innan de äter lunchen var råvarorna kommer ifrån och varför vi ska äta lokalproducerad mat, att vi har ansvar för vår lilla del där vi bor och verkar. Man har också haft temadagar om mat och då har eleverna bland annat ringt till uppköparna och frågat var de får sina råvaror ifrån.

- En så enkel sak som att sluta servera ris var en stor utmaning - men det gick! berättar Susan.

Jag besöker också köttproducenten Markus Nilsson. Hans besättning består av ca 60 dikor av Aberdeen Angusras. Markus berättar att han själv gått i Pengsjö skola för många år sedan. Han tycker att samarbetet med skolan har fungerat utmärkt.

Under projekttiden har skolan och intresseföreningen haft olika fester

och arrangemang för att berätta om satsningen, både på det lokala planet och mer allmänt för att göra Sverige till Det Nya Matlandet.

Upphandling provas

I normala fall har Vännäs kommun ett hängavtal med Umeå kommun om inköp av livsmedel samt vilka leverantörer man ska använda. Susan har efter förhandlingar lyckats gå förbi Lagen om offentlig upphandling (LOU) under projektperioden.

Jag kontaktade Mattias Rosenberg på Servera för att höra hans inställ-

Susan serverar barnen.



EKObruk

Tidningen är ett samarbetsprojekt inom Landsbygdsprogrammet för jordbruket i Norrbotten, Västerbotten, Västernorrland, Jämtland, Gävleborg och Dalarna. Tidningen finansieras gemensamt av Sverige och EU. Den utkommer med fyra nummer per år och vänder sig till dig som är intresserad av ekologiskt lantbruk. Detta nummer sänds till alla som sänt in ansökan om stöd för ekologisk produktion 2011.

Kostnadsfri prenumeration kan beställas hos Gun Bernes, postadress se nedan, eller via e-post gun.bernes@slu.se

Adress: Ekobruk Norr, SLU/NJV, 901 83 Umeå

Ansvarig utgivare: Mats Hindström, Länsstyrelsen Gävleborg, 026-17 11 33

Grafisk form: DietmarDesign

Tryck: Elanders Sverige AB

Redaktionskommitté:

Gun Bernes, SLU, 090-786 87 44

Berit Löfgren, Länsstyrelsen Gävleborg, 026-17 11 36

Kristina Homman, Länsstyrelsen Dalarna, 023-818 29

Agneta Andersson, Länsstyrelsen Jämtland, 063-14 60 48

Anna Tjell, Länsstyrelsen Västernorrland, 0611-34 90 12

Per-Göran Persson, Länsstyrelsen Västerbotten, 090-10 82 55





Köttproducenten Markus Nilsson.



Susan med lokalproducerad köttfärs.

ning till projektet och till lokalproducerad mat. Servera har i många fall överprövat upphandlingar som bygger på lokalproducerade produkter. Enligt Mattias har det varit på grund av att de måste vara säkra på att de svenska djurskyddsreglerna uppfylls - och det är ju en vacker tanke! Mattias tycker dock att projektet har varit mycket intressant och att det ligger i linje med Serveras profil att

värna om producenter i närområdet och regionen. Han nämnde också att man har startat ett samarbete med Vindelälvens Naturbeteskött om leveranser.

Positivt resultat av projektet

Kostnaden för att under projekttiden köpa in lokalproducerade ekologiska råvaror blev 17 procent högre än "normalt". Efter projekttidens utgång blev

det en återgång till ett centralt avtal mellan Vännäs och Umeå kommuner och Servera, Norrmejerier samt Grönsaksfabriken. Kommunerna anger att 20 procent av skolmaten ska vara ekologiskt producerad och man vill ha en fortsatt ökning, 2015 ska siffran ligga på 35 procent.

Susan är som tidigare anställd på skolan som kock till 80 %, men har efter projektets slut fått en extra 20 % tjänst som informatör på kommunens skolor, dagis och äldreboenden. I hennes arbetsuppgifter ingår att minska matsvinnet, hjälpa kommunen med olika upphandlingar samt att informera om vilka fördelar ekologisk och närodlad mat har ur miljö- och klimatsynpunkt.

- Jag ser positivt på jobbet men samtidigt nådde jag inte ända fram med mina planer att kommunen skulle upphandla ännu mera lokalproducerade livsmedel, säger Susan.

Hon tar flera gånger under vårt samtal upp att man måste se möjligheterna istället för hindren när det gäller att använda de lokalproducerade råvarorna. Det kanske blir lite dyrare men det uppvägs av att vi belastar miljön och klimatet mindre i längden.

Några reflektioner

Om den politiska viljan finns kan kommunerna dela upp upphandlingen och gå förbi LOU på ett smidigt sätt. Detta har vår jordbruksminister poängterat vid sitt besök i länet. Det är viktigt att kommunerna har den politiska viljan att göra mindre upphandlingar så att lokala producenter kan delta. Men det kräver att man kan leverera råvarorna hela året. Detta förutsätter i sin tur att producenterna bildar nätverk för att klara leveranserna.

Projektet visar att lokala eldsjälarna kan påverka maktavarna att inse att inte bara priset ska avgöra vilken mat som serveras på våra offentliga inrättningar utan att man även ska väga in transporter och kunskapen om var maten kommer ifrån. Projektet har blivit nominerat som landets bästa Leaderprojekt till den årliga Ullbaggegalan som Landsbygdsnätverket anordnar. Finalen går i Stockholm sent i höst.

Text och foto: Per-Göran Persson
Länstyrelsen Västerbotten

Forsa gård

– ett företag i utveckling



Ångrar inte KRAV

Att gå över till KRAV-godkänd grisproduktion är det klokaste vi gjort, säger Anders. Innan vi gick över hade vi rationaliserat den konventionella uppfödningen och blivit duktiga på den, men vi tjänade inga pengar. Lönsamheten har gått upp och ner även som KRAV-godkänd men den är ändå stabilare nu, särskilt efter att vi KRAV-uppfödare gått samman och bildat en förening (mer om det längre fram).

En stor skillnad när vi gick över till KRAV var det jättestora intresset för våra grisar, säger Maria. Något som vi var helt oförberedda på var att mängder med förbipasserande stannade och tittade på betande och bökande grisar redan första sommaren. Under åren har vi haft tusentals besökare och vi började ordna en återkommande familjedag redan 2006.

Men en sak kändes inte bra och det var att vi inte hade något kött att sälja när besökarna frågade. Vi leve-

rerar smågrisarna till andra uppfödare och sedan går köttet ut i kedjornas butiker och det var i princip omöjligt att veta att man köpte just vårt kött. Därför började vi ta undan några smågrisar och föda upp dem till slakt själva, fortsätter Maria. Vi slaktade grisarna på ett lokalt slakteri och började sälja köttlådor och började även med charkprodukter. Besöksverksamheten på gården utökades också med en gårdsbutik och sommarkafé under några år och vi sålde våra produkter på Bondens marknad. Planer fanns också på att bygga en egen charklokal.

Vägskäl

Kontakterna med kunderna har varit jätteroliga, säger Anders, men snart stod förädlingen och försäljningen oss upp i halsen. Vi var tvungna att bestämma oss och vi valde att gå tillbaka till att vara bönder och föda upp grisar för det är det vi är riktigt duktiga på. Vi slutade med den egna försäljningen. Försäljarrollen passa-

de oss inte och vi hann inte med att driva företaget med både förädling och uppfödning.

Samarbete – ett bra sätt att utvecklas

När vi lade om till ekologisk grisproduktion gick vi med i en erfa-grupp som HS Konsult driver. Vi har under åren lärt oss massor av varandra och fått ett socialt nätverk på köpet, säger Anders. Gruppen blev fröet till föreningen "Jord på trynet" som bildades 2010, där 24 av landets KRAV-grisproducenter är med. Med en gemensam förening har man blivit starkare och tillsammans förhandlat om priser med slakterierna. Dirk van der Krogt på Ekologiska Lantbrukarna har hjälpt föreningen i förhandlingarna. Nu säljs köttet till Scan. Föreningen har också sett till att deras logga är med på köttförpackningarna som säljs i butik.

På det lokala planet, i Stora Skedvi, är det också mycket på gång vad gäller samarbeten. Under vårvintern

En dag i början av maj besöker jag Forsa gård. Vårbruket ska precis till att börja på allvar efter en kall och tidvis snöig april. Förra gången jag besökte Maria och Anders Engvall var år 2005 på en gårdsvandring. Då hade de bara något år tidigare ställt om till KRAV-godkänd smågrisproduktion med 160 suggor. Hur har det gått efter det?



startade företaget Prioleva en handelsbod i byn med försäljning av lokala och ekologiska produkter. Det passar oss perfekt, säger Maria. Vi kan fortsätta med smågrisuppfödningen men även föda upp en del slaktsvin som Prioleva köper och sedan säljer i Visthusboden. Det som vi ville från början har ändå ordnat sig. Kunderna kan köpa vårt kött lokalt men vi kommer även närmare de konsumenterna som handlar i kedjornas affärer i och med att vi gått ihop i Jord på trynet.

Fortsatt utveckling

Anders och Maria har tillsammans med Prioleva och några andra lantbruk och livsmedelsföretag planer på ytterligare samarbete för bättre lönsamhet genom att utveckla matuturismen i Stora Skedvi. Redan i sommar kommer Forsa gård i samarbete med Visthusboden att ordna en Familjedag på gården och grisvandringar under några sommarkvällar. Det känns bra, säger Anders, sam-

arbeten kan ge helt nya möjligheter. Maria och Anders lyfter också fram Sätters kommun som stöttar landsbygdsföretagarna och aktivt jobbar med att stärka landsbygden. Bara en sådan sak att de ordnar möten, bokar lokaler och skriver mötesanteckningar när vi diskuterar tillsammans med kommunen är en stor hjälp som gör att vi känner oss sedda och att lantbruket är viktigt.

Att prata med Anders och Maria är inspirerande och att andra har blivit inspirerade av deras arbete är helt klart då de fick COOPs Änglamarkspris 2010. Det var fantastiskt roligt att som lantbrukare få priset, säger Anders. Det värmer att det jobb vi lägger ner uppskattas.

Efter ett par timmar vid köksbordet är det dags för fotografering och väl ute på gårdsplanen igen ser jag två av suggorna. De verkar också inspirerade, utav solen, och passar på att sova en stund i vårvärmen.

Text och foto: Erik Köpmans
Länsstyrelsen Dalarna, 023-818 35

Europa 2020

En strategi för smart och hållbar tillväxt för alla

Rubriken är ett meddelande från den europeiska kommissionen (KOM). Syftet är att vara vägledande för alla styrdokument, strukturfonder, utvecklingsplaner och liknande, som ska leda till en smart grön tillväxt för alla.

För oss är detta nu aktuellt gällande den gemensamma jordbrukspolitiken, CAP, och vårt kommande landsbygdsprogram för åren 2014 till 2020.

KOM föreslår fem mätbara EU-mål för 2020:

- sysselsättning
- forskning och innovation
- klimatförändringar och energi
- utbildning
- fattigdomsbekämpning.

Ekologiskt lantbruk?

Frågan är om ekologiskt lantbruk finns med? Nej, det nämns inte specifikt. Men, för att lyckas i framtiden krävs en grönare och mer konkurrenskraftig ekonomi. Koldioxidutsläppen måste minskas, liksom miljöförstörelse och ohållbar resursanvändning. Den biologiska mångfalden ska främjas. För att detta ska uppnås behövs bland annat olika former av landsbygdsutveckling.

Det är glädjande att fler blir tvungna att tänka på hållbarheten för framtiden.

- Detta är sanningens ögonblick för EU. Det är nu vi måste vara djärva och sikta högt, skriver José Manuel Barroso i sitt förord.



Läs mer:

http://ec.europa.eu/europe2020/index_sv.htm

Nytt om ekologisk grönsaksodling

Under sommaren 2011 anlades demonstrationsodlingar med olika arter och sorter av grönsaker på Hushållningssällskapets trädgårdsförsöksstation i Öjebyn och hos lantbrukare i Övre Kukkola. Även om det inte var fråga om regelrätta sortförsök gjordes noteringar om egenskaper, tidighet, växtsätt, avkastning mm. Vi provade också odlingsteknik. Alla grönsaker odlades ekologiskt.



Broccoli "Steel".



Purjolök "Runner".



Vitkål på nedbrytbar plast.
(Foto: Olov Öberg)



Morot "Norwich".



Blomkål "Chambord".

Trots att vintern 2010/11 var kall och snörik kom snösmältningen igång snabbt och det var snöfritt i slutet av april. Före sådd eller plantering grundgödlades odlingsrutorna i Öjebyn med 800 kg Biofer 6-3-12 per hektar. Övergödsling gjordes sedan i mitten av juli med ca 1000 kg Biofer 6-3-12 per hektar. I Övre Kukkola grundgödlade man med stallgödsel.

Sådd och plantering

Sådden av grönsaker på friland kunde ske i normal tid vilket i Öjebyn innebar den 7 juni. De direktsådda grödorna såddes på drill, dvs potatiskupor. Denna teknik gör att jorden blir varmare och luftigare jämfört med sådd på plan mark. Dessutom underlättas skötseln när man kan köra i raderna med potatiskup; ogräset störs samtidigt som rotfrukterna kupas.

Utplanteringen av plantor som dragits upp i växthus gjordes i Öjebyn den 14 juni och i Övre Kukkola den 16 juni. Purjolöken hade såtts inomhus den 31 mars och kålväxterna 16-17 maj. Vid utplanteringen av de förkultiverade kålväxterna lades en biologiskt nedbrytbar plast (innehåller majsstärkelse och mjölksyra) ut

som marktäckning. Denna plast kan läggas ut med bäddläggare och har till uppgift att förhindra ogräsuppkomst samt bevara fukt. Den svarta färgen drar också till sej värme. Plasten plöjs sedan ner på hösten och förmultnar. Effekten av denna plast har hittills varit positiv, med bra tillväxt och minskat arbete med ogrärensning. Däremot kan anläggningen av bäddar och planteringen bli mer arbetskrävande, beroende på vilka maskiner och hjälpmedel som finns att tillgå.

Fiberduk lades ut direkt efter sådd och plantering för att förhindra tidiga angrepp av insekter och för att ge plantorna en bra start. Duken fick ligga kvar till senare hälften av juli.

Torr försommar

Det var varmt och torrt i början av sommaren vilket gjorde det nödvändigt att bevattna. Torkan gjorde också att en del av det vi sått hade svårt att gro, bl.a. grodde morötterna ojämnt. Slutet av sommaren blev däremot blöt och regnig vilket gjorde att en del grönsaker fick rötskador.

Angreppen av kålmal var i stort sett obefintliga så någon bekämpning behövde inte göras. Det man har

att tillgå i ekologisk odling är annars Thurex, ett biologiskt bekämpningsmedel. Angreppen av kålfluga var också små, speciellt där fiberduken hade legat på ända fram till skörd.

Bra morotsskörd

I de följande sortpresentationerna anges inom parentes den fröfirma som säljer respektive sort. Kontaktuppgifter finns i listan här intill.

Elva morotssorter ingick i demonstrationsodlingen. De skördades den 26 september. En sort som utmärkte sej avkastningsmässigt var Notable (Se). Den hade kraftiga, långa morötter med bra smak. I Övre Kukkola växte den dock så kraftigt att många morötter sprack. En sort som också var god och gav bra skörd var Maestro (We). Bra skörd gav även Norwich (Se) med kraftig blast och Namdal (Se) med fina, jämntjocka och väl avmogna morötter. Nepal (Se) är en söt och krispig sort som dock inte hade så hög avkastning.

Blomkål med god kvalitet

Blomkålens sju sorter visade i huvudsak fin och jämn kvalitet. De tidigaste sorterna Goodman (Se) och Edit (Li) började skördas i början



Fältvandring på Öjebyn. Till vänster ses purpurkål "Redbor", till höger grönkål "Reflex". (Foto: Olov Öberg)

eller mitten av augusti. Dessa blev inte så stora, ca 1 kg per huvud. I Övre Kukkola fick Goodman bruna fläckar. Nautilus (Ol, Li) och Sevilla (Se) fick i slutet av augusti vackra huvuden som vägde mellan 1 och 2 kg styck. En av de senare sorterna, Chambord (Li, Se), skördades i månadsskiftet augusti/september och hade fina, kompakta och tunga huvuden i lämplig storlek. Aviso (Li) och Skywalker (Se) gav fina huvuden på 1-1,2 kg och kunde skördas hela september. Ska man bara odla en eller två sorter så rekommenderas någon av de senare sorterna för bättre hållbarhet och längre skördeperiod.

Nya sorter av purjolök

Av purjolök såddes några nya sorter: Runner (Se), Zermatt (Li) och Conway (F1-hybrid, Ol). De var alla relativt tidiga och hade bra tjocklek i slutet av augusti. En egenskap som kan påverka hanteringen, är hur lång stammen blir innan bladen delar sej. Zermatt fick en ganska kort stam med blad som delade sej tidigt, vilket kan vara en nackdel vid t.ex. putsning, paketering och hantering i affärer. De äldre sorterna Hilari (Li) och Pancho (Li) håller fortfarande väldigt bra kvalitet.

Sen vitkål för lagring

Bland de nio vitkålssorter som planterades var det tre tidiga sorter, Almanac (Se), Sir (Ol) och Amazon (Se). De hade alla en mild och god smak, med ett extra plus för Almanac. Dessa sorter var skördeklara i mitten av augusti och började skördastidigt. De passar bäst för direktkonsumtion. Amazon gav väldigt stora huvuden med en medelvikt per huvud på ca 2,8 kg (passar bra till kåldolmar!).

De övriga sorterna var medelsena: Castello (Li), Consul (Ol), Brady (Ol), Destiny (Se), Gretania (We) och Sulej (We). De hade alla fasta och väl knutna huvuden i mitten på september. De klarar också lagring en längre tid. Consul var något senare och mindre än de andra. Storleken på huvudena var annars relativt lika mellan sorterna med en snittvikt på 2-2,5 kg, förutom Brady som låg runt 3 kg. Alla vitkålssorter har odlats i minst 2-3 år i Öjebyn och har överlag fungerat bra.

I Kukkola låg skördetidpunkten senare, från början till mitten av oktober.

Röd- och grönkål

En rödkålssort som man kan rekommendera är Integro (Se). Den får en vacker mörkröd färg, står länge ute i fält och går även att lagra en period. Dekorativa och mycket nyttiga (bl a järn och vitaminer) är grönkålen Reflex och purpurkålen Redbor, båda från Semenco.

Broccolisådd i omgångar

Sju broccolisorter planterades. Av dessa var två mycket tidiga, Aquiles (Ol) och Koros (Ol). De var skördeklara i slutet av juli och bröt sedan många sidoskott. Detta är positivt eftersom det ger en större och längre skörd. En sort som var ny för året var sorten Steel (We), en tidig sort som fick fina halvrunda huvudskott och som sedan gav mycket fina sidoskott. Ironman (Li, We), som också var ny för vår del, odlas mycket i södra Sverige. Den gav något lägre skörd än Steel men hade fina, kompakta huvuden. Ironman skördades under första halvan av augusti. Till de medeltidiga sorterna hör Agassi (Se) som

är mossgrön och inte så kompakt och Fiesta (Se) med fina halvrunda huvuden. Det är svårt att hitta någon riktigt sen broccolisort, men Parthenon (Ol) räknas till de senare och var skördeklar i mitten till slutet av augusti. Det är en bra sort som får stora, vackra huvuden.

Vill man förlänga säsongen för broccoli kan man så en senare sort i flera omgångar, från mitten av maj med en vecka mellan sådderna.

Rödbetor av skiftande kvalitet

Rödbetorna utvecklades bra, förutom Action (Se) som fick många skrovliga rötter. Boro (Se) gav mycket stora, otroligt släta och klotrunda rötter. Libero (Li) är en trotjänare som fungerar bra. En nyhet från Olssons frö, BEC 113, gav fina rödbetor i lämplig storlek.

Mer tips

Fler grönsakssorter, kontaktuppgifter till andra fröleverantörer mm kan ni hitta på www.hush.se/nord, klicka på Trädgård och gå vidare till Informationsmaterial. Har ni inte tillgång till Internet så ring Hushållningssällskapets växel, 0920-24 41 80.

Demonstrationsodlingarna ingick i projektet "Frilandsgrönsaker - ökad lokalproduktion i norr" som nu är avslutat. Projektet finansierades via Landsbygdsprogrammet (EU) och Länsstyrelsen i Norrbotten.

Text och foto (om ej annat anges):
Ann-Kristin Isaksson
Hushållningssällskapet Rådgivning Nord AB
Öjebyn

De provade sorterna kommer från följande firmor

Li = Lindbloms frö
Tel. 0414-708 80, www.lindbloms.se
Ol = Olssons frö AB
Tel. 042-250 450, www.olssonsfro.se
Se = Semenco AB
Tel. 0418-490 450, www.semenco.se
Ru = Runåbergs fröer
Tel. 0303-77 71 40,
www.runabergsfroer.se
We = Weibulls Horto AB
Tel. 0414-44 37 00,
www.weibullshorto.se

Nya Nytt-blad

I faktabladsserien "Nytt från institutionen för norrländsk jordbruksvetenskap" har i år bland annat följande nummer utkommit:

Nr 2 "Vallfodrets mineralbalans påverkar mjölkorns hälsa" – här presenteras slutsatser från en stor sammanställning av vallfoderanalyser kopplade till mjölkornas hälsa. I en tabell kan man jämföra sin egen vallfoderanalys med olika gränsvärden och se om foderstaten bör kompletteras med mineraler för att undvika risker för hälsostörningar.

Nr 4 "Ekologisk sortprovning av korn och havre 2011" är en presentation av resultat rörande 11 korn- och 4 havresorter. Det finns inga statistiskt säkra skillnader i kärnavkastning mellan de olika sorter som provats, jämfört med mätarsorterna SW Barbro och SW Cilla. Stråstyrkan var bäst hos sorterna Vilgott och Brage. Ogräskonkurrensen provas med olika metoder men några signifikanta sortskillnader kunde inte ses.

Nr 5 "Sortprovning 2011 - vallgräs och vallbaljväxter" – här redovisas resultat från provning av 6 timotej-, 4 svingel- och 10 rödklöversorter. Timotejsorten Grindstad har numera några sorter som kan konkurrera avkastningsmässigt, t ex Rakel. Ragnar har dock gett signifikant lägre skörd. Bland svinglarna ger rörsvingelsorterna Kora och Swaj hög skörd, särskilt i återväxten. Baljväxtskörden hos mätarsorten SW Torun är signifikant högre än för de diploida rödklöversorterna och även högre än den teraploida sorten Betty. Betty hade dock något bättre bestånd på våren.

Du finner bladen via institutionens hemsida www.slu.se/njv, under Publikationer.



Foto: Per Ruth.

KURSAKTUELLT Dalarna

Hur gör din granne?

Välkomna till gårdsvandringar i sommarkväll på två intressanta ekologiska gårdar i Dalarna.

Gårdsvandring hos Peter och Ulrika Forslund, Djura som driver ett företag med KRAV-godkänd dikoproduktion med rasen Simmental. Vallodling är prioriterat på gården.

Tisdag den 19 juni kl. 18.

Vi avslutar kvällen genom att grilla hamburgare.

Vägbeskrivning: sväng mot Djura på riksväg 70. Följ vägen till Djura kyrka. Sväng höger och kör 800 m. Lagården på vänster sida.

Gårdsvandring hos Johan Backlin, Kloster som har KRAV-godkänd dikoproduktion. På gården finns förutom åkermark mycket betesmarker, bl. a. sjöbeten och restaurerade betesmarker.

Torsdag den 28 juni kl. 18.

Ta med egen fikakorg.

Vägbeskrivning: Väg 270 mellan Hedemora och Långshyttan. Sväng mot Garpenberg. Ta till vänster mot Brovall direkt efter älven. Kör några kilometer parallellt med älven och sväng sedan höger mot Kloster. Kör till Klosters herrgård.

För mera information kontakta:

Erik Köpmans, 023-818 35,
erik.kopmans@lansstyrelsen.se

Medverkar gör också Victoria Thuillier, husdjursrådgivare från HS Konsult.

Kurs om småskalig fröodling av grönsaker

För att uppmuntra till att bevara vår biologiska mångfald och vårt odlade kulturarv planerar vi att i september ha en kursdag om utsädesodling av amatör- och bevarandesorter. Kursdagen berör grunderna för småskalig fröodling och hur kvalitén på fröet säkras. Vi lär oss också vilka regler som gäller kring utsädesodling och försäljning av amatör- och bevarandesorter.

Om du vill gå kursen gör gärna en **intresseanmälan till**

Märta Ohlsson,
marta.ohlsson@lansstyrelsen.se
023-811 30 eller

Kristina Homman,
kristina.homman@lansstyrelsen.se
023- 818 29

När tid, plats och detaljplanering är gjord kommer mer information att finnas i kalendern på www.lansstyrelsen.se/dalarna