



Kjekkjøtseminar

Norddal

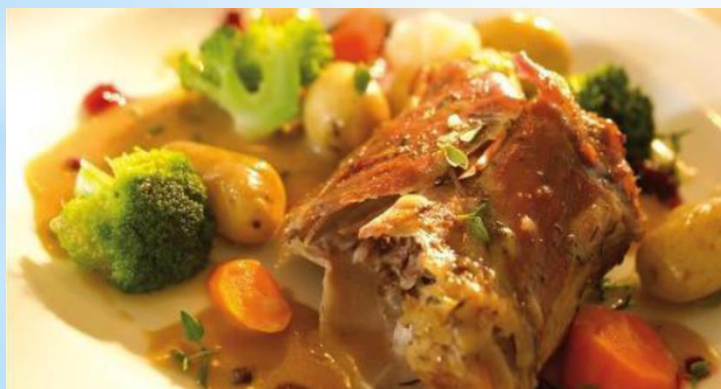
28.-29. april 2015

Workshop
Erfaringsutveksling
Gardvitjing
Lokal mat



Petter Melchior og kjea

Seminaret er eit samarbeid mellom Fylkesmannen i Møre og Romsdal, Stranda kommune, Norddal kommune og The Happy End-Norddal



Kjekkjøt på Petrines Gjestgiveri

Mange geitebønder ynskjer å fore fram kjea sine, men det er knytt mykje usikkerheit til lønsemda og marknaden for småkje. Nokre entusiastiske geitebønder har likevel funne ein interessant marknad for kjekkjøt.

På seminaret ynskjer vi å formidle desse erfaringane, og setje fokus på korleis ein kan nytte den fantastiske råvara på nye måtar.

Program kjekjølseminar tysdag 28. april

- 1100 Innsjekking på Petrines Gjestgiveri
- 1130 Lokalmatlunsj på Petrines Gjestgiveri
- 1300 Seminarstart på Norddalstunet
Velkomsthelsing v/ jordbrukssjefane i Stranda og Norddal
- 1315 Vi lyttar til erfaringar frå lokale geitebønder
- Petter Melchior frå Norddal
- Eva Fjørstad frå Stranda
- 1400 Erfaringar med vidareforedling og sal i aust og vest
- Kai Valbjør frå Valbjør Gard i Vågå
- Bjørn Nygård frå Kandal Kjøtt på Sandane
- 1500 Ordet fritt! Vi utfordrar reiseliv og foredlingsbedrifter.
- 1530 Pause med kaffi og lokale geiteprodukt
- 1600 «Seterveilederen» - Norsk Seterkultur sitt unike oppslagsverk
for småskalaprodusentar.
- 1630 Kjekjøtt - Gourmetmat eller problemavfall?
Vi spør Nils Henning Nesje- kokk med respekt for gode råvarer
- 1700 Verdsarv, lokalmat og Grøn Fjord v/Inge Bjørdal
- 1730 Oppsummering og førebuing til workshop neste dag
- 1900 Kjekjøttmiddag på Petrines Gjestgiveri
- 2100 Kjellarvitjing med heimebrygg og «lokale handtrykk» hos
Ingvild Hansen Nystad og Martin Nystad på Fjellgarden Gjæra.
- 2300 Felles skyss attende frå Fjellgarden Gjæra



Program kjekjølseminar onsdag 29. april

Worshop

med dei gode hjelparane for landbruk og lokal foredling

- 0830 *Frokost og gardsvitjing i Melchiorgarden*
- 1000 *Rådgevingsapparat og foredlingsbedriftene presenterer seg*
Vi inviterer:
Nortura
Tine
Ole Ringdal
Tind Spekvarer
Innovasjon Norge
Landbruk Nordvest
Matnavet på Mære
Fjordhagen/Hoppid
Mattilsynet
- 1130 *Pause, utsjekk og påmelding til møtebørs på Norddalstunet*
- 1200 *Kreativ lunsj med lokale råvarer*
- 1300 *Møtebørs mellom produsentar, foredlingsbedrifter og reiseliv.*
Møtebørsleiar: Terese Jemtegård Moen
- 1500 *Ettermiddagskaffi og kortfilm om The Happy End - Norddal*
- 1500 *Avslutning og tankar om vegen vidare.*
v/Kirsti Indreeide hos Fylkesmannen i Møre og Romsdal



Kjekjøtseminar

Norddal

28.-29. april 2015

Workshop
Erfaringsutveksling
Gardvitjing
Lokal mat



Påmelding innan 10. april til:

Stranda Kommune, Næringsavdelinga, Tlf. 46411023
inge.bjordal@stranda.kommune.no

Norddal Kommune, Fjordhagen, Tlf. 92805659
post@fjordhagen.com.

Prisar

Dagpakke med lunsj Kr. 250,- pr. dag
Middag på Petrines Gjestgiveri Kr. 400,-
Overnatting i dobbeltrom Kr. 600,-
Overnatting i enkeltrom Kr. 900,-

Spørsmål om seminaret kan også rettast til Kirsti Indreeide
på e-post: fmmrkiin@fylkesmannen.no