



URFE - DET BESTE FRA NATURENS SPISKAMMERS

Invitasjon til fagdag:

Vi inviterer til en spennende og inspirerende fagdag for å bli bedre kjent med Urfe og bruken av de ulike rasene.

Når: Mandag 29. oktober

Tid: Kl. 9.30 – 17.00

Hvor: På Fitjar Videregående Skole

Pris: Kr. 450,- inkl. Urfe-lunsj

Vestlandets mattradisjoner har utviklet seg med utgangspunkt i den varierte og storslåtte naturen. Mellom fjorder, fosser og fjell finner vi et rikt kulturlandskap som gjør Vestlandet til en mangfoldig matregion.

Urfe er eksklusivt kjøtt fra de stedegne, opprinnelige og gamle norske melkefe-rasene. Kjøttet er finfibret, ekstra smaksrikt og har en unik mersmak av norsk natur. Totalt finnes det bare 2300 dyr av disse rasene i Norge, men etterspørselen er stigende og bøndene oppfordres til å satse mer på raser som f.eks. Vestlandsk Raukolle og Vestlandsk Fjordfe.

Hele sommeren går dyrene på umarksbeite og fråtser i ville urter, bjørkeløv, granbarskudd og annet godt fra naturens spiskammer. Kombinasjonen urgener og kraftig kost gjør underverket med kjøttet, det blir både smaksrikt og veldig mørt, og har blitt en fantastisk råvare å ha på menyen.

Se program neste side.



Program:

Program søndag 28. oktober:

- Kl. 12.30: Gardsbesøk på Straume gard (i Valevåg, nord for Haugesund)
Ca. kl. 14.30: Gardsbesøk på Nordre Tveita i Stord (sør-aust enden av Stord-øya)

Felles program måndag 29. oktober på Fitjar vidaregåande skule:

- Kl. 09.30: Registrering
Kl. 10.00: Velkomst ved Eirik Brynjelsen (Fylkesmannen i Hordaland) og Geir Røssland (landbrukssjef Stord Fitjar)
Kl. 10.20: Bruk av gode råvarer i eit moderne kvalitetskjøkken v/ Bjarte Finne
Kl. 11.00: Urfe sa. Historie, status og vegen framover
Kl. 11.30: Historie, status og utvikling bevaringsverdige kuraser v/ Nina Sæther v/ Nibio
Kl. 12.00: Beinstrekk
Kl. 12.15: Forskningsprosjekt (NMBU) på mjølkekvalitet gamle kuraser v/ Ola Hammer Langleite
Kl. 12.45: Lunsj v/ kokken Bjarte Finne
Kl. 14.00: Lunsj avsluttes. Kokkene blir med på kjøkkenet for kurs. Produsentene fortsetter seminar med fokus på økonomi i ulike driftsopplegg med gamle kuraser.

Produsentar frå kl 14:

- Kl. 14.00: Økonomi i kastrat- okse - og ammekuoppdrett med gamle kurasar v/ Bengt Egil Elve Nortura sa
Kl. 14.45: Økonomi i mjølkeproduksjon med gamle kurasar v/ Ola Hammer Langleite
Kl. 15.15: Viktig informasjon frå Nibio v/ Nina Sæther

Hvordan komme seg dit?

Ferge fra Halhjem til Sandvikvåg hvert 40. minutt. Ca. 15 minutter å kjøre fra fergekaien på Stord. Dersom du ikke har bil, så gi beskjed. Vi hjelper å koordinere transport.

Påmelding innen 18. oktober til ola.langleite@kvamssida.no

For spørsmål, ring 916 09 081

Velkommen til en inspirerende og lærerik dag hvor vi får kunnskap om noe av det mest tradisjonelle vi har på Vestlandet!



Fylkesmannen i Hordaland

M A T  A R E N A