



■ Kompetensutveckling och rådgivning

Detta nyhetsbrev innehåller kurser, information och rådgivning inom i första hand Landsbygdsprogrammet. Aktiviteterna är kostnadsfria om inte något annat anges.

■ Lär dig förädla tackakött!

Digitalt inspirationstillfälle. Du kanske har egna får eller vill använda dig av någon annans råvara för förädling till fantastiska produkter?

Del 1: tisdag 23 november kl.17:00-20:00

Stefan Eriksson går igenom sensoriskt test, styckningsdetaljernas möjligheter, tillagning och förädling av utvalda delar - salta, torka, korvtillverkning. Stefan vann Årets Kock 2005 och ansvarar idag för råvarorna till samma tävling. Han jobbar som kock, råvaruexpert och provningsledare för Exceptionell Råvara där man utvecklar spetsen av svenska råvaror.

Mellan de två delarna använder du dig av den kunskap du fått och provar, om du vill, att förädla själv. Samla på dig frågor till del två.

Del 2: tisdag 30 november kl.17:00-20:00

Diskussion och frågestund med Stefan samt en introduktion till livsmedelshygien och regler med Per. Per Nilsson, Profox, är rådgivare inom livsmedelshygien med lång erfarenhet av regelverket både från företagare- och myndighetsperspektiv. Han visar oss att regler inte behöver vara en barriär för att starta förädlingsverksamhet.

Anmälan senast 19/11 i [Kalendern på Länsstyrelsens webb](#). Länk får du via mejl någon dag innan träffen.

Välkommen hälsar Malin Fernholm och Rebecka Wikström.



■ Ekologisk odling av frukt och bär

Välkommen till två fullmatade dagar där du får grundläggande kunskaper om ekologisk frukt- och bärödling. Kursen riktar sig till dig som vill börja odla, men alla som är intresserade är välkomna.

Ur innehållet:

- Förutsättningar för odling
- Krav på odlingsplats och förberedelser
- Plantor - inköp eller egna
- Maskiner och redskap
- Marknaden för frukt och bär



Fredag 3 december och lördag 4 december. Från kl. 09.00 på fredagen till kl.16.00 på lördagen. Vi kör

även ett kvällspass på fredagen. Kursen hålls på **Hjortsbergagården utanför Alvesta** där det finns möjlighet till övernattnig. Anmäl önskan om övernattnig till undertecknad.

Kursledare är Kirsten Jensen, Länsstyrelsen i Västra Götalands län. Kirsten har lång erfarenhet av frukt- och bärödling och har hållit många utbildningar i ämnet.

Anmäl dig senast 15/11:

<https://utbildning.jordbruksverket.se>

Sök på Ekologisk frukt- och bärödling Kronoberg.

Kursen är kostnadsfri, men deltagarna betalar för mat, fika och eventuell övernattnig.

Välkommen hälsar Anna-Stina Karlsson, 010-223 71 37, anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se.

■ Ekologisk växtödling

Välkommen på kurs om ekologisk växtödling. Madeleine Wiström från Hushållningssällskapet, som har många års erfarenhet av ekologisk ödling, medverkar. Hon går igenom ödling av vall och spannmål samt en del om proteingrödor. Kursen passar dig som vill fördjupa dina kunskaper och dig som är lite nyfiken på ekologisk växtödling.

Tisdag 30 november kl. 17:00–20:00, Viljan Brittatorp, Rottne.

Anmäl dig senast 23/11:

<https://utbildning.jordbruksverket.se>

Sök på Ekologisk växtödling Kronoberg.

Välkommen hälsar Anna-Stina Karlsson, 010-223 71 37 anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se.



■ Laga mat utomhus

Har du ibland funderat på att laga mat utomhus men känt att det är för svårt? Vilken utrustning behövs? Vilken mat funkar att laga?

Välkommen att kika på [filmen där Skatan och Marchal får tips från kocken Magnus om hur rester i kylan kan bli prima utomhusmat!](#) Filmen sändes första gången under MAT-veckan i september 2021.

[Luften är fri – Friluftslivets år 2021](#) handlar om att få fler människor att vara ute i naturen och prova friluftsliv. Syftet är också att öka medvetenheten om friluftslivets värden och allemansrätten.

Länsstyrelsen i Kronobergs län

Telefon: 010-223 70 00

Postadress: 351 86 Växjö

E-post: kronoberg@lansstyrelsen.se

Webbplats: www.lansstyrelsen.se/kronoberg

Följ oss



Vill du prenumerera på detta nyhetsbrev?



Dela detta utskick

[Starta en egen prenumeration här.](#)



[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)

[Avregistrera prenumeration](#)