



Her baker Awrin og Næimi fine Nâne sêle (kurdisk brød) på Sand Bygdekvinnelags møte «All verdas takkebaks». Foto: Sand Bygdekvinne lag.

Verdens matvaredag

Bli med på
VÅR DAG
16. oktober

VÅR DAG er en nasjonal markering av FRIVILLIGHETENS ÅR 2022 som involverer alle i den norske frivilligheten.

Hver eneste organisasjon og forening er oppfordret til å velge sin dag der de kan vise frem sitt engasjement hva de brenner for.

Norges Bygdekvinne lag har valgt FNs matvaredag som VÅR DAG. Tema for dagen er «Sammen for bærekraftig matkunnskap».

På denne dagen ønsker Norges Bygdekvinne lag å invitere alle våre lokallag til en aktivitet som setter fokus på matkultur, inkludering og mangfold for fremtiden.

Aktivitetene skal inkludere deltakere på tvers av kulturer, alder, bakgrunn eller sosial tilhørighet. Samarbeid gjerne med andre organisasjoner.





Gjennom Tradisjonmat-skolen lærer Tysnes Bygdekvinne lag elevene ved Tysnes skole å lage fiskesuppe fra bunnen av og hjemmelagde fiskeburgere og wraps. På menyen sto også flatbrødbaking i bakstehuset til Kjersti Godøy. F.v Adrian D. Høviske-land og Jorun Bjordal. Foto: Ole Skaten, Tysnesbladet.

Lokallag som vil være med på VÅR DAG kan få 5 000 kroner i støtte til gjennomføring av arrangementet. Midlene kan brukes til utstyr, råvarer, leie av lokaler med mer.

Meld dere på!

Vi trenger følgende informasjon:

- Navn på lokallag
- Organisasjonsnummer
- Kontonummer
- Navn og e-postadresse på kasserer i laget
- En kort beskrivelse av aktiviteten

Påmelding og rapport skal sendes til sosan.mollestad@bygdekvinnelaget.no. Lurer dere på noe ta kontakt med: Sosan Asgari Mollestad, 901 41 091.

Etter gjennomført arrangement send en kort rapport der dere forteller om aktiviteten og deres erfaringer, maks 500 ord. Legg gjerne ved bilder.

Lokallagene kan søke om midler frem til 1. september 2022. Det er førstemann til mølla.

FNs matvaredag

Skal skape oppmerksomhet rundt behovet for å skaffe tilstrekkelig og næringsrik mat til alle. FN organisasjonen for ernæring og landbruk (FAO) ble stiftet 16. oktober 1945.

Verdens matvaredag markeres derfor på denne datoen hvert år. Dagen feires i mer enn 150 land, noe som gjør Verdens matvaredag til en av de mest markerte FN-dagene i året.

Kilde: FN-sambandet.

To ivrige jenter fra Spydeberg som deltok på kurset «Bærekraftig matkunnskap» i regi av Spydeberg Bygdekvinnelag. Her ble det høstet brennesle, lagd rabarbrasylltetøy og saft av geiterams.

Målet var å inspirere barna i Spydeberg til å bruke mer av det som vokser rundt oss.
Foto. Tina Berger.



16. oktober 2022 på VÅR DAG skal vi vise frem Bygdekvinnelaget og «Sammen for bærekraftig matkunnskap».

Vær synlig!

- Del bilder i sosiale media
- Inviter lokalavisen til å delta på deres arrangement
- Skriv om arrangementet på nettsider, på Facebook og Instagram

Tips til aktiviteter

Bruk fantasien og lag den aktiviteten som passer best i deres lokallag.

Hent gjerne ideer og inspirasjon på www.bygdekvinnelaget.no under tema KvinnerUT og Tradisjonsmatskolen.

Matsikkerhet, miljø og lokal verdiskaping

ernæringen og fremme bærekraftig landbruk innen 2030. Derfor mener vi at vi må utnytte de naturgitte forutsetningene til å produsere mat i eget land. Ikke alle kan produsere alt, men alle kan gjøre det beste ut av det de har.

FNs bærekraftsmål nummer 2 sier at vi skal uttrykke sult, oppnå global matsikkerhet, bedre

Norge har alltid vært et mangfoldig og flerkulturelt land. Det har preget våre mattradisjoner. I dag kan vi hente inspirasjon til retter og smaker fra alle verdens hjørner.

Som organisasjon ønsker vi å ta vare på en levende matkultur som bringer menneskene sammen. Dette kan være vårt felles bidrag til å oppnå FNs bærekraftsmål nummer 2 om global matsikkerhet.



Abdi og Vilde. Gossen Bygdekvinnelag i samarbeid med skolen og «Den naturlege skolesekken» vart på alle måtar ein strålende skoledag med fokus på berekraftig matkunnskap frå start til slutt!

Her var det ikkje lange vegen frå fisken vart dratt opp frå fjorden til ein hadde den ferdige fiskeburgaren i handa! Det må vel kunne kallast kortreist og lokal mat!

Tekst og foto: Kjellaug Urdshals.

Tips til hva du selv kan gjøre i hverdagen

- Velg sunt og variert. Da får du et næringsrikt kosthold og du bidrar til mangfold i matproduksjonen.
- Bidra til minst mulig matsvinn. Spis opp restematen og husk «best før» kan bety «ofte god etter».
- Kjøp norsk mat når du kan. Da støtter du lokal matproduksjon, lokale arbeidsplasser og levende bygder.
- La deg inspirere og vær åpen for ny kunnskap og nye måter å bruke råvarene på.
- Spis mat i sesong. Denne er ofte kortreist, smakfullt og næringsrikt.
- Dyrk gjerne mat selv. Hva med å lage din egen kjøkkenhage, eller ha krukker på verandaen eller i vinduskarmen.
- Plukk bær og sopp eller ta deg en fisketur.
- Som forbruker kan du påvirke vareutvalget i butikken. Spør i butikken om det er noe du savner.

FRIVILLIGHETENS ÅR og Norges Bygdekvinnelag sentralt vil markedsføre og være synlig sammen med lokallag og distriktslag denne dagen.

Følg med!



Frivillighetens år
2022