



Inspirasjonsseminar på Noreheim 4.-5. september med tur til Madonnaen

Til stede: Britt, Ranveig, Sissel og Ingrid. 34 deltakere fra lokallaga i Buskerud

Ankomst fra kl. 17.00 og det ble servert fylte horn som Britt hadde bakt. I tillegg frukt og grønt fra henholdsvis Buskerud vgs., Eplehagen på Bakkesletta og Fiskum Fruktpresseri. Drikke var bestilt på Noreheim.

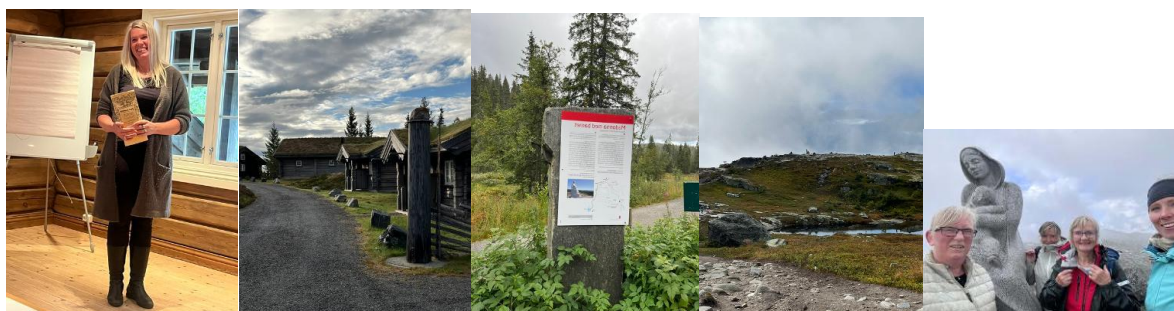
Britt ønsket alle velkommen til seminar og inspirerende dager. Deretter åpnet Ranveig showet med filmfremvisning fra Nedre Skinnes gård, der plutselig prinsessa sjøl, Live Skinnes Svalastog, hoppet inn i lokalet. Live holdt et forrykende foredrag fra livet på gården som hun tok over i 2011, etter endt utdanning. Live er eldst av tre søsken, 41 år og full av gode ideer. Hun traff sin Kristoffer fra Telemark på NMBU på Ås der de begge studerte. Med gode gener for salg og markedsføring startet hun i tidlig skolealder både Skinnes rideskole og miniskole hjemme på gården. I voksen alder har Live, sammen med sin Kristoffer fått til MYE! Bloggen Gardsfruene, Farm Girl som salgskanal på Instagram, Bryllupsbygda Krødsherad, Happy pigs, økologisk spesialkorn med levering til Sigdal Mølle. Eget griseslakteri med slakting av 200 utegris og 120 lam pr. år. Spesialpakket og direktesalg ut til kunder gir god økonomi. Utleie av hytter med krepsing i sesong gir også gode, grønne tall. Live har også utgitt bok på Kagge forlag, Livet på gården, ekte og naturlig. Boka ble gitt ut i 2017.

Helhetlig bærekraft der man tar naturressursene i bruk er viktige stikkord for å drive gården godt, sier Live. Genuin interesse og timing, samt at man liker det man gjør, er en forutsetning for å lykkes. Og så må en ikke være redd for å prøve nye ting og «gønne litt på». Runaway sheeps + gris = pølse til høy pris var en sjanse å ta, men utvilsomt en god satsning!

Nå er Live i gang med ny idé; - Netflix serie på sju episoder, for å spre kunnskap og interesse blant vanlige folk om livet på bygda og LIVE som kvinnebonde. Vi venter i spenning!

Avslutningsvis kom det spørsmål fra Ranveig:

Hvordan klarer du alt dette, hvor får du all energien fra?





Buskerud

Live: Jeg har nok litt ekstra energi og en egen motor. I tillegg drikker jeg mye kaffe og legger meg tidlig. Aldri etter kl. 22.00. Nok søvn er gull for kroppen!

Leder Britt Guton Halland takket Live for spennende foredrag og overrakte «Full tenning»,- oppnøringsbriketter fra Numedal Produksjon (NUPRO)

Etter foredraget kl. 18.15 var det satt av tid til diskusjon og innspill fra salen. Sissel Thon Andersen skrev referat og Ingrid Terum ledet diskusjonen.

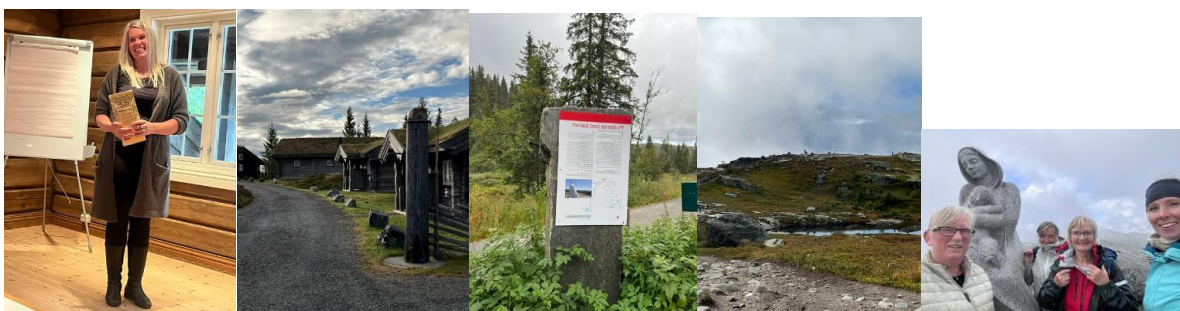
Fra kl. 18.30 tok Ranveig Skogly ordet og innledet til gruppearbeid. Skjemaer ble delt ut og gruppene fordelt i ulike møterom. Presentasjon av gruppearbeid ble lagt fram av en representant fra hver gruppe i etterkant.

Sone A:

Kun en representant fra sonen til stede. Ål Bygdekvinnelag har underskrevet avtale med Ål kommune om beredskap. Ønsker å få til kurs i hermetisering. Lokallag i sone A kan arrangere kurs sammen. F.eks. kurs sammen med Ål Markedshage, dyrke grønnsaker. Samarbeid om å steke lapper på Folkemusikkdagene. Organisere kurs der en lager sin egen beredskapskasse. Bygdekvinnelagene i sonen har kunnskap om mattradisjoner som kan formidles til yngre generasjoner og folk flest. Lagene kan bli bedre på samarbeid på tvers.

Sone C:

Beredskapsråd etablert. Matkunnskap svak i barnehage, skole og hos foreldre. Bygdekvinnelagene har kunnskapen og kan samarbeide om å holde kurs i egen sone. Kurs i sylting, safting og konservering av mat i fryseren dersom strømmen blir borte. Skolehage er etablert i Modum, det er en god ressurs. Tiltak framover: Be om møte med skoler i kommunen og kommunalt beredskapsråd om at matberedskap må komme på agendaen. Bedre samarbeid lokallagene imellom for å få til lokale kurs.





Buskerud

Sone D + to fra Øst-Modum

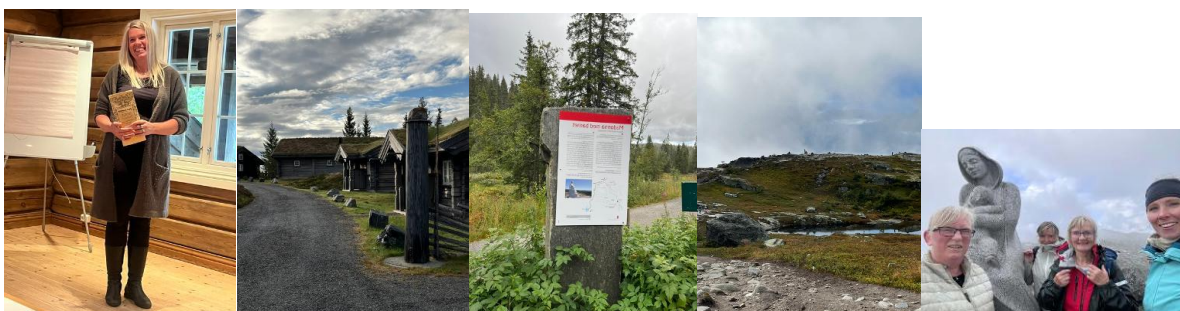
Beredskapskontakt på Ringerike er valgt, men trenger en vararepresentant. Oppgaver vi kan gjøre sammen i egen sone er å lage beredskapspakke med frø, poteter og suppepakker. Oppskriftshefter. Norgesglass for hermetisering. Sjekke tilgang på gummiringer til Norgesglass. Samarbeide med Hagelag og soppforening. Kurs i hermetisering og fermentering. Innhente og formidle kunnskap om partering av slakt. Vi kan bli bedre på matsikkerhet, spise restemat, mindre matkasting. Styrke kunnskap om praktisk matlaging.

Sone E

Representant og vara fra laga på Eiker er valgt og har deltatt på et møte i kommunens beredskapsråd. Avtale ikke undertegnet. Tre personer fra hvert lag ønskes for å stille opp ved krisehåndtering. Lokallag i sonen kan samarbeide om å holde kurs innen oppdeling av slakt, bruke hele dyret, ta imot klasser på gårdsbesøk, praktiske matlagingskurs på skoler, bevisstgjøring et viktig stikkord. Involvere skoler og barnehager i bygdekvinnelagenes aktiviteter. Opprette skolehager i samarbeid med Hagelaget. Sanking av mat/ville vekster i naturen. Spiselige nyttevekster. Lage og bake med surdeigstarter, røyking og salting av kjøtt/fisk. Koke kraft. Sylting og safting av skogsbær. Benytte hagebær som råstoff i matlaging. Male korn og lage graut. Videreforedling av melk. Bakke BK holder soppkurs og sanker sopp. Tilby kurs med praktisk matlaging. Delta i undervisning på skoler. Samarbeide med jeger- og fiskeforening. Samarbeide og holde kurs sammen med flerkulturelle og nye innflyttere.

19.45 rundet leder Britt det hele av og takket for gode innspill til samarbeid om matkunnskapsformidling og beredskap i sonene. Hun oppfordret til å sende inn kopi av beredskapsavtale til BBK innen fristen som er utgangen av 2026.

To retters middag med lokalt preg ble servert kl. 20. Vi fikk Hjortefilet, artisjokkpurre, lun potetsalat og aspargesbønner. Til dessert ble hjemmelaget is med bringebærsaus servert. Et herremåltid av ypperste slag!





Buskerud

De fleste reiste hjem etter middagen, men sju personer valgte å overnatte i de særpregede laftehyttene. Ei natt med skikkelig luksus og god fjelluft!

Dagen etter våknet vi til tåkedis og lett regn. Nydelig frokost med nybakt brød, nylaget omelett rett fra jernpanna, ost, frukt og grønt.

Fire deltakere valgte å gå til Madonnaen i Trillemarka, Eggedal. Og ja, vi fikk noen regndråper, solglimt og flotte høstfarger, - det ble en uforglemmelig tur i godt selskap!

Referent IMBT

2026-09-09

