

Studietur til Hordaland



Foto: Husdyrparken

**Foredling av
kjøt og mjølk
20.-22.oktober 2015**

**Strilalam, Ostegården, Voss
Gardsslakteri, Ost frå Tys-
nes, Husdyrparken, det
vesle Osteriet, det
smalahove....**



Påmelding innan 30.september elektronisk på

www.fylkesmannen.no/rogaland under kurs og konferansar.

Dei som ikkje har tilgang til internett kan ta kontakt til Eli Serigstad på 4141 8510.

Påmeldinga er bindande. Faktura sendast ut i etterkant av turen.

Deltakaravgift: kr 3.000.- for matprodusentar og serveringsstadar, kr 6.500.- for tilsette i offentlig forvaltning og anna næringsverksemd.

I prisen er inkludert transport i buss og på ferga frå og til Stavanger, 2 overnattingar i enkeltrom og alle måltid (eks drikke). Lunsj dag 1 og middag dag 3 om bord på ferga må kvar enkelt betale sjølv.



Foto: Strilalam



Foto: Myrdal gard

**Målgruppa er matprodu-
sentar, kokkar og andre in-
teresserte i lokal mat.**

**Avgrensa tal plassar: mat-
produsentar og serverings-
stadar vil bli prioritert.**

Foredling av mjølk- og kjøt 20.-22. oktober 2015

Tysdag 20.okt

- 8:30 **Avreise med buss frå Stavanger til Bergen** frå Statens hus, Lagårdsveien 44, Stavanger
Vi et lunsj på siste ferja i 11.30 tida.
- 13:00 **Ostegården, Ruth og Jørn Hafslund, Fana**
Garden har 12 mjølkekyr og ystar om lag 2.000 l/ uka i tillegg til 200 l yoghurt/ veka.
På Ostegården lages det både fersk- myk- og halvfaste ostar: Camembert, Brie, Osterull, Jørns berg, Fanaost, Salatost.
- 15:30 **Strilalam, Algrøy**
Samanslutning av 6 bønder, stifta i 2006. For å minske stresset på dyra, slaktast dei på gardane.
Strilalam sel kjøtet i gardsbutikk og på Bondens Marked i Bergen.
- 17:30 **Framkomst Thon Hotel Bergen Brygge**
- 20:00 **Middag på Augustin**

Onsdag 21.okt

- 7:30 **Frukost på hotellet**
- 10:30 **Bergsdalstunet, Olaug Fagerbakke og Helge Terje Fosse, Dalekvam**
Aktive gardsbrukar som driv i tillegg med foredling av kjøt til korv og karbonade, servering og overnatting. Bergsdalstunet fekk tildelt Bygdeutviklingsprisen for Hordaland i 2012 og vant kokkekampen for menyen til Grunnloven-feiring i 2014 i Oslo.
- 11:30 **Lunsj på Bergsdalstunet**
- 13:15 **Voss gardsslakteri, Hilde og Lars Selheim, Voss**
Slaktar og foredlar storfe, gris, lam og hjort og driv med leigeslakting. Gardsutsal og levering av kjøt. Mjølkesamdrift med 365 tonn i kvote og 40 purker.
- 15:45 **Husdyrparken, Geir Inge Kvitne, Bordalen**
Har gamle kurasen Vestlandsk fjordfe og Vestlandsk raudkolle og gammelnorsk spelsau, geiter og grisar. Dyrna blir slakta på Voss gardsslakteri. Husdyrparken er open besøksgard heile som maren.
- 17:30 **Framkomst Hotel Vossevangen, Voss**
- 19:00 **Middag på Smalahovetunet, Skulestadmo**

Torsdag 22.okt

- 7:30 **Frukost på hotellet**
- 10:00 **Osteriet, Guleiksgarden, Bente Getz, Tysse**
Drivar gard med tre jersey-kyr og sju sauar og foredlar både kjøt og mjølk. Bente lagar upasteurisert ost av blanda sau- og ku-mjølk og lagar spekepølse og korv. Guleiksgarden ble vist på "Der ingen skulle tru at nokon kunn bu" i 2014.
- 12:40 **Lunsj på Engvik gard, Sævareid**
- 14:30 **Myrdal gard, Nynke og Jasper van Schaik, Lundegrend**
Produserer 9 typar ost frå geit- og kumjølk. Geitemjølka kjem frå om lag 100 geitene på garden, kumjølka kjem frå gardar i regionen. Ostane seljast til grossist, butikkar, på marknader, gards-butikken og blir sendt til privatpersonar.
- 18:30 **Framkomst Stavanger**

Vel heim!

Med atterhald om endringar i programmet.



Fylkesmannen i Rogaland
Landbruksavdelinga

Turen er støtta av utgreiings- og tilretteleggingsmidlar