



VILL MAT

- ville vekster som mat

Onsdag 13. og torsdag 14. feb kl 9-15
Mære landbruksskole – Steinkjer

Kurset er en del av et bredt
fagtilbud under
fagdage for lokalmat –
MAT PÅ MÆRE 10.-14.februar 2019

Les her for hele
[programmet og påmelding.](#)
www.maere.no under Kurspåmelding.



Mære
Landbruksskole



Ville vekster som mat kan være alt fra en løvetannblomst på brødsbaker til flere retters middag av viltvoksende ingredienser. Som drikke kan vi ha alt fra en kopp te trukket på ferske små brennesleskudd til saft, kombucha og vin laget av ingredienser fra naturen. Godt og vakkert!

På kurset ser vi på de positive sidene ved å bruke ville norske urter og andre ville ingredienser. Det er så mange plusser; høyt næringsinnhold, helseeffekt (både fordi de har høyt innhold av næringsstoffer og andre gunstige stoffer, men også fordi de får oss ut i naturen og i aktivitet) originale og spennende smaker, videreformidling av kulturhistorie og norsk særpreg/ terroir og miljøaspektet.

"Verktøy": både noe praktisk utstyr og tips og forslag til litteratur og andre ressurser vil også formidles. I tillegg er det viktig å se på de aspektene man må tenke på når man skal ut å sanke; forvekslingsfare, mulig ugunstige stoffer i enkelte planter, hensynsfull sanking (rødlista og svartelista) og regler i norsk lov rundt innhøsting av enkelte råvarer.

Ane Willmann har siden 2015 sanket ville vekster til serveringssteder og foredlere gjennom sitt firma Vill Mat. Hun har også holdt kurs i matlaging med ville vekster rundt omkring i landet, fra Bulandet og Værlandet i vest til Lofoten i nord. Gjennom Vill Mat har hun levert urter til Norges kokkelandslag, vinnerne i kokkekonkurransen Bocuse d'Or, Christopher William og Christian André Pettersen. Ane er vokst opp på gård og nært naturen. Etter en tur innom storbylivet, en bachelor i kommunikasjon, master i tverrfaglige kulturstudier og fireårig PhD løp i tverrfaglige kulturstudier var det på tide å finne tilbake til røttene; både de spiselige og de personlige.

NORD: NIBIO
Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no

VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfn.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no