



# KURSOVERSIKT

---

## 2010/2011

I Sogn og Fjordane er det Sogn Jord og Hagebruksskule, Mo og Jølster vidaregåande skule og Norsk Landbruksrådgiving som arrangere ulike etterutdanningskurs for bønder. Ein del kurs blir held i samarbeid med Kompetansenavet Vest. Kompetansenavet Vest har aktivitetar i både Sogn og Fjordane og Hordaland. Difor finn du mange av aktivitetane i Hordaland i denne oversikten.

Alle kursa er opne for alle i begge fylker. Nokre kurs går fleire stader, såleis kan du velje det som passer best.

For meir informasjon om innhald i kvart einskild kurs kan du gå inn på arrangøren si heimeside eller ringe for å få tilsendt meir informasjon om kursa i posten.

# Haust/vinter 2010

Kurs/tema	Dato	Stad	Pris	Påmelding
<b>Agronomutdanning for vaksne</b> Dette er ein moglegeheit for deg som vil kombinere agronomutdanning med anna arbeid. Gjennom 9 helgesamlingar pr år og oppgaveløysing over internet vert du agronom på to år.	Start 27.-28. august	Mo og Jølster vgs		Kontakt Knut Vebjørnsen for meir info. Tlf: 57 65 64 75 Mob: 415 30 735 knut.vebjornsen@sfj.no
<b>Konserveringsteknikkar, frukt og bær</b> Grunnkurs i konservering av frukt og bær. Hermetisering, safting og sylting for sal i små forbrukspakningar eller i større einingar for serveringsstader. Passar for alle som har frukt i hagen, serveringsstader og hotellkjøkken. Kurslærer: Kari Støfringsdal	31. aug. 14. sept. 23.-24. sept.	Luster vgs Kulturakademiet, Voss Sandane	Kr. 1 000,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 1. sept</b>
<b>Hjort 2010.</b> Fagsamling med fokus på eigenskapar og moglegeheiter i vilt hjortekjøtt. Fagseminar om slaktning fram til ferdig servert kjøtt og kva verdiskaping som ligg i dette produktet. Fagsamling er egna for deg som vil skjære ned og evt. foredle vilt hjortekjøtt til eigen serveringsstad, skal levere til mottak eller serveringsstad. Kursleiar: Norsk Hjortesenter	1.-2. sept.	Svanøy	1.-3. sept: Kr 4 100,- inkl. mat og overnatting 2.-3. sept: Kr. 1 200,- inkl mat og overnatting	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: Straks</b>
<b>Traktorkurs</b> Kurset tek for seg grunnleggjande opplæring i traktorkøyring. Kopling og bruk av ulike reiskapar. Rygging med traktortilhengar. Ettersyn og vedlikehald. Tilrettelagt for kvinner. Kurslærer: Jarle Rogne	Start 7. okt (4 kveldar)	Mo og Jølster vgs	Kr. 1 200,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: Straks</b>
<b>Bruk av hest</b> Kveldskurs. Til dei som aktiviserer andre i teoretisk og praktisk bruk av hest. Korleis undervise og rettleie andre. Utstyr, adferd og sikker bruk. Fagleg nettverk. Kurslærer: Ove Natland	13. sept. (4 kveldar)	Mo og Jølster vgs	Kr. 1 200,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 Påmeldingsfrist: 1. sept.
<b>Hausting og bruk av ville urter, sopp og i lokale menyer.</b> Bli betre kjent med naturen sitt spisskammers. Inger Lise Østmo ( <a href="http://www.norsopp.no">www.norsopp.no</a> ) tek med kursdelta-karane ut for å sanke og lære bruk av urter, sopp og bær. Vi får ei innføring i gode smaksamansetningar og moglegeheitene som ligg i dei lokale ressursane.	15. sept.	Mo og Jølster vgs	Kr. 900,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 1. sept</b>
<b>Lokal ørret på menyen</b> Lær nye og gamle måtar og lage til ørret på. Spanande menyar med ulik bruk av ørret. Raking, røyking, filéring, lagring og pakking. Ein unik sjanse til å arbeide saman med Ole Jonny Eikefjord.	4. okt.	Mo og Jølster vgs	Kr. 1200,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 20. sept.</b>
<b>Raske måltider av lokal mat – korleis får vi dette til?</b> Fagdag under Smak Sakte festivalen. Turoperatørar forventar raske måltid. Med noko planlegging kan vi servere lokal mat av gode råvarer og tradisjon laga frå grunnen av og med god økonomi. For alle som vil servere raske måltid. Kurslærer: Kari Støfringsdal og Gry Tokvam.	7. okt.	Sogn Jord og Hagebruksskule, Aurland/Flåm	Kr. 750,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 20. sept.</b>
<b>Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 1</b> Teoretisk og praktisk ysteteknologi for ulike mjølkprodukt som yoghurt, kremost, camembert, blåost, salatost, halvfast ost, geitost, brunost, gamalost, pulstost, rømme, smør og gomme. Salting og mogning. Bygging/modernisering av ysteri. Emballasje. Kurslærer: Pascale Baudonnel, Ragnhild Nordbø	13.-21. okt.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr.8 000,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 20. sept.</b>
<b>Matkulturdagane i Eidfjord.</b> Fagdag med fleire tema, sjå eige program: <a href="http://www.hardanger-matkulturfestival.no">www.hardanger-matkulturfestival.no</a> Ulike tema du kan velje mellom: Meny på norsk. Korleis gi god beskriving av maten i menyen. Framtidsutsikter for hjorten på vestlandet. Partering av hjort. HACCP prinsippa, - korleis gjer eg dette i praksis. Ugras eller nytteveksel? Matsuvernir. Foredragshaldar: Hanne Frosta, Johan Trygve Solheim, Ragnhild Nordbø, Harald Osa, Norges Vel m.fl.	15. okt.	Eidfjord		<a href="http://www.hardanger-matkulturfestival.no">www.hardanger-matkulturfestival.no</a>
<b>Nedskjering av slakt.</b> Innføring i foredlingsmåtar som gjer deg i stand til å nytte slaktet på best moglege måte. Tillaging av rullar, steikar, filéar, biffar, grytekjøtt, fenalår, spekeskinke og pinnekjøtt. Salting, koking, røyking og oppbevaring. Nedskjering av sau, storfe og gris. Kurslærer: Jakob Sætre	19.-21. okt.	Mo og Jølster vgs	Kr. 3 300	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 27. sept.</b>
<b>Pølsekurs</b> Du vil lære basisoppskrifter på tradisjonspølser. Velegna til bruk ved tradisjonsmåltid som raspekaker, julemiddag osv. Ei kvar serveringsbedrift kan lage eigne pølser med enkelt utstyr. Kurset har fokus på råvarer og tradisjonar frå Luster og Sogn. Kurslærer: Rune Bønes og Gry Tokvam.	20. okt.	Luster, Fjordatunet i Kroken	Kr. 1 000,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 1. okt.</b>
<b>Kulturlandskap.</b> Skjøtselsplanar og organisering av praktisk skjøtselsarbeid. Restaurering av gamle kulturlandskap og etablering av kulturlandskap rundt nye funksjonar, som til dømes servicesenter og liknande.	26.-27. okt.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 1 500,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 4. okt.</b>
<b>Motorsagkurs.</b> Bruk og vedlikehald av motorsag for dei som har lite erfaring. Felling, kvisting og kapping. Vedlikehald. Sikkerheit. Kurslærer: Leif Magne Aarnes, Jarl Devik	29.-30. okt.	Mo og Jølster vgs	Kr. 1 500,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 4. okt.</b>
<b>Ost og drikk på menyen i Sogn.</b> Siste del av kurserien "Smaken av Sogn". Korleis beskrive smaken av ulike eplejusar? Bli kjent med ulike ostar i Sogn. Avslutning av måltidet. Kurslærer: Ciderhuset, Åge Eithungjerde, Hanne Frosta og Anne Karin Hatling.	1. nov	Balestrand	Kr. 800 for dei som har deltatt i kursserien. Kr. 1 000 for andre deltakarar	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 For meir informasjon, kontakt Gry Tokvam: gry.tokvam@sfj.no
<b>Pølsekurs</b> Pøselaging etter gamal tradisjon og nye metodar. Oppbevaring og tillaging av tarm. Kjøtt til pølse. Krydder og krydderblandingar. Produksjon av spekepølse, dampepølse, knakkpølse etc. Røyking, koking, pakking, modning og lagring. Kurslærer: Jakob Sætre	2.-4. nov.	Mo og Jølster vgs	Kr. 3 300,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 11. okt.</b>
<b>Økonomikurs – illustrator</b> Effektivt økonomikurs for deg som driv sjølvstendig. På ein dag: 4 år driftsleiing av ei bedrift. Du lærer om dei økonomiske samanhengane i bedrifta i praksis. Ein engasjerande, morosam og svært lærerik metode å lære om likviditet, investeringar, budsjett, analyse og nøkkeltal. Kurslærer: Åslaug Stadheim Ese	10. nov.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 900,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 18. okt.</b>
<b>Grindverkskurs</b> Teoretisk og praktisk innføring i byggeteknikken ved oppføring av grindverksbygningar. Val av tømmer, kvalitetsnormer, byggeskikk og bygningskonstruksjonar. Kurslærer: Jon Barlund, museumshandverkar ved Sunnfjord Museum.	23.-26. nov.	Mo og Jølster vgs	Kr. 3 200,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 1. nov.</b>
<b>Grovfôrdyrking</b> Tema er grovfôrproduksjon etter planlagt kvalitetskrav. Plantekultur, plantevern, fôr kvalitet og ensilering – korleis nå målet? Mekanisering. Lærer: Grovfôrrådgjevarane og eksterne foredragshaldarar	Vinter og vår	Ulike stader i Sogn og Fjordane	Kr 1000,-	arve.arstein@lr.no Tlf: 57 73 75 12/ 994 70 161 <b>Påmeldingsfrist: 1. okt</b>
<b>Go'kalven</b> Helse, miljø og føring frå kalv til drektig kvige/slakteklaar okse Lærer: Rådgjevarar i Tine m.fl.	Haust og vinter	Heile Sogn og Fjordane	Kr 2000,-	norunn.ulvedal@tine.no Tlf: 959 20 029 <b>Påmeldingsfrist: 1. okt</b>



# Vinter/vår 2011

Kurs/tema	Dato	Stad	Pris	Påmelding
<b>Plantevernkurs.</b> Kurset er berekna på deltakarar som tek autorisasjonskurs for første gang. Nokre emne: Kva er plantevern? Ulike aktuelle plantevernmidde. Godkjenning og bruk. Miljø- og helsesisiko. Sprøyteutstyr og verneutstyr. Kurset vert avslutta med autorisasjonseksamen som krevst for kjøp og bruk av plantevernmidde. Kurslærar: Nils Jørgen Helgheim.	12.-14. jan.	Mo og Jølster vgs	Kr. 1 350,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 3. jan</b>
<b>Plantevernkurs, fornyingskurs</b> Integrert plantevern. Godkjenning og bruk med hovudvekt på konsekvensar ved bruk av plantevernmidlar. Sprøyteutstyr. Innstilling og bruk. Skrifteleg prøve. Kurslærar: Nils Jørgen Helgheim.	20. jan.	Mo og Jølster vgs	Kr. 600,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 3. jan.</b>
<b>Innføring i ysting av rå mjølk</b> Formidle grunnleggjande kunnskap om mjølkeforedling slik at deltakarane er i stand til å starte med foredling på garden eller på stølen. Kvitost, kremost, brunost og yoghurt. Kurslærar: Pascale Baudonnel	24.-28. jan.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 4 000,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 20. des.</b>
<b>Sveisekurs.</b> Lære og sveise for å kunne gjere enkle reparasjonsarbeid. Oppbygging av sveiseapparat. Elektroodar til ulike sveiseteknikkar. Enkel samanføring. Enkle reparasjonar av jordbruksreiskapar. Kurslærar: Hermund Solheim	Start 26. jan. (4 kveldar)	Mo og Jølster vgs	Kr. 1 200,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 7. jan.</b>
<b>Innføring i nytt kvalitetssikringsverktøy for Inn på Tunet tilbydarar</b> Kvalitetssikringsverktøyet byggjer på KSL. Målet er at IPT-tilbod skal bli forutsigbare og trygge aktivitetar i eit levande natur- og gardsmiljø. Kurslærar: Kolbjørn Taklo	3. febr.	Mo og Jølster vgs	Kr. 750,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 10. jan.</b>
<b>Kurs i ølbrygging</b> Gje nybyrjarar og erfarne produsentar av tradisjonelt heimebrygg eit fagleg løft, slik at dei kan hente ut sitt potensielle kvalitetativt og økonomisk. Kurslærar: Sjur Herman Rørlie	3.-5. febr.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 2600,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 10. jan.</b>
<b>Eigarskifte i landbruket.</b> Kva bør ein kjenne til ved kjøp og sal av gardseigedom? Vi er innom tema som skatteplanlegging, arveavgift, finansiering og konflikttar knytt til generasjonsskifte. Lovverk. Fordel om eigar og ny kjøpar kjem saman på kurs. Kurslærar: Jostein Angedal	10. febr.	Mo og Jølster vgs	Kr. 750,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 20. jan.</b>
<b>Økonomi-illustrator.</b> Effektivt økonomikurs for deg som driv sjølvstendig. På ein dag: 4 år driftsleiing av ei bedrift. Du lærer om dei økonomiske samanhengane i bedrifta i praksis. Ein egansjerande, morosom og svært lærerik metode å lære om likviditet, investeringar, budsjett, analyse og nøkkeltal. Kurslærar: Åslaug Stadheim Ese.	8. febr. 15. febr.	Kulturakademiet, Voss Mo og Jølster vgs	Kr. 900,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist begge kurs: 17. jan.</b>
<b>Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 2</b> Mjølkekjemi og mikrobiologi. Syrekultur. Salting og modning. Matregelverk. Registering og godkjenning. Praktisk ysting. Merking og emballasje mm. Kurslærar: Pascale Baudonnel og Ragnhild Nordbø	14.-18. febr.	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 4 500	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 20. jan.</b>
<b>Pølsekurs</b> Du vil lære basisoppskrifter på tradisjonspølser. Velegna til bruk ved tradisjonsmåltid som raspekaker, tradisjonsmiddag osv. Ei kvar serveringsbedrift kan lage egne polser med enkelt utstyr. Kurset har fokus på råvarer og tradisjonar frå området.	Febr.	Lars Selheim/ Kulturakademiet, Voss	kr. 1 000	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Slaktekurs på Mobilslakt</b> Utnytte mogelegheitene som ligg i lokal slaktning og foredling. Krav og praktiske løysingar til lokal slaktning. Opprinnelsesmerking og krav til sporing. Slaktning og handtering av slakt. Modning av kjøt og foredling, nedskjæring m.m.	8-9. mars	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 1 500,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 1. mars</b>
<b>Driftsleiing og samarbeid i samdrift</b> Kva utfordringar ligg det i å gå inn i ei samdrift? Kva må ein tenkje igjennom før ein etablerer eit slikt samarbeid. Kva for konflikttar kan oppstå og korleis løyse de? Konflikthandsaming. Kurset er egna for de som vurderer samdrift og de som allereie er med i samdrift.	15. mars	Mo og Jølster vgs	Kr. 900,- (rabatt ved fleire frå same samdrift)	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 1. mars</b>
<b>Bioenergi – kva er mogelegheitene på din gard?</b> Gjere seg kjent med ulike typar alternativ energi som er egna på gardsbruk: flis, ved, pellets. Biogass. Utstyr, kostnad og virkning. Kurslærar: Anders Fuglenebb, Kjell Gurigard og Arnt Laukeland	17. febr.	Mo og Jølster vgs	Kr. 900,-	paamelding.mojo@sfj.no Tlf: 57 65 64 40 <b>Påmeldingsfrist: 27. jan.</b>
<b>Den Store kjøttverkstaden 2011</b> Fleire fagseminar innan kjøtfagleg tema er samla på ei samling. Tema som: pøselaging, pertering, speking, utvikling av eigenskapar i kjøtet frå slaktning til ferdig servering. Som råvareleverandør må du vite korleis kokken skal bruke kjøtet og som kokk må du ha kunnskap om råvarene og måten dei blir til på.	Mars	Hordaland		Kontakt Aud Slettehaug Tlf: 473 75 739 aud.slettehaug@sfj.no
<b>Korleis skal ein salsbod sjå ut?</b> Salsboda treng med jamne mellomrom å fornyast eller gjerast meir tydeleg. På kurset lærer du enkle metodar for å bli tydeleg, vise bodskapen godt nok og planlegge boda. Nyttig og praktisk. Gir garantert forbedringar av salet. For deg som er ny eller erfarne seljar frå bod eller butikk. Kursdeltakarane kan søke om å få vidare oppfølging gjennom besøksordninga (sjå meir under Kompetansenavet). Kurslærar: Judith Melbye	mars	Kulturakademiet, Voss	kr. 600	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Studietur/ ystekurs i Frankrike</b> Kurs i Frankrike. Ansvarleg, turleiar og tolk er Pascale Baudonnel	Mars (6-7 dagar)	Frankrike	Ikke fastsett	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Brødbaking i vedfyrt omn</b> Bakekurs er svært populære. Denne gong har vi med kurslærar som driv Åpent Bakeri. Surdeigar. Sal. Kvalitet på råvare. Kurslærar: André Løvaas	5.-6. april.	Bergsdalstunet (mellom Dale og Voss)	Ikke fastsett	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50 <b>Påmeldingsfrist: 14. mars</b>
<b>Ville vekstar på menyen. Ugras eller nytteplante?</b> Det er "trendy" med ville vekstar på menyen. Det er både godt og har stor verdi for gjestene. Deltakarane blir kjent med ulike "ugras", konservering og smakar. Passar for deg som driv servering eller tenker på å foredle ville vekstar.	April/mai	Hanne på Høyden, Bergen	Kr 750,- inkl. eit inspirerende måltid på Høyden	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Beitekurs</b> Beite som forprodusent, vårbeite, sommarbeite og haustbeite, parasittar. Stell av beite og korleis dette påverkar forkvaliteten. Teori og markdagar. Lærar: Astrid Sandvik m.fl.	Vinter og vår	Ulike stader i fylket	Kr 900,-	arve.arstein@lr.no Tlf: 57 73 75 12/ 994 70 161 <b>Påmeldingsfrist: 1. feb</b>
<b>Drenering og dyrking</b> Jordlære og hydrologi, moderne dyrkingsteknikk alt etter jordtype og topografi, praktisk maskinbruk. Lærar: Anders Hovde	Vår og sommar	Nordfjord	Kr 1000,-	arve.arstein@lr.no Tlf: 57 73 75 12/ 994 70 161 <b>Påmeldingsfrist: 1. febr</b>
<b>Fornyingskurs plantevern</b> Integrert plantevern. Godkjenning og bruk med hovudvekt på konsekvensar ved bruk av plantevernmidlar. Sprøyteutstyr. Innstilling og bruk. Skrifteleg prøve. Lærar: Rune Vereide og Olav Sørum	Vinter	Nordfjord og Sogn	Kr 600,-	rune.vereide@lr.no Tlf: 901 69 501 <b>Påmeldingsfrist: 1. feb</b>
<b>Integrert produksjon</b> Biologisk kunnskap om skadegjerarar og nytteedyr, samspel. Jordbær og bringebær.	Vår / sommar	Nordfjord og Sogn	Kr 800,-	rune.vereide@lr.no Tlf: 901 69 501 <b>Påmeldingsfrist: 1. feb</b>
<b>Økologisk urteproduksjon.</b> Etablering av urtehage. Jord og gjødsling. Hagedesign. Dyrking og bruk av krydderurter. Veksthusproduksjon. Dyrking og bruk av medisinerter.	Vår. 2 dagar	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 1 600,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Kompost og kompostuttrekk (i frukt og bær dyrking)</b> Produksjon og bruk av kompost og kompostuttrekk.	Vår. 2 dagar	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 1 700,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50
<b>Etablering av økologisk frukt- og bær felt</b> Etablering av økologiske felt, jordarbeiding, gjødsling og forkultur. Ulike plantesystem, sortsval og etablering av "planteskule".	Vår. 2 dagar	Sogn Jord og Hagebruksskule	Kr. 800,-	paamelding.sjh@sfj.no Tlf: 57 63 26 50

# Mo og Jølster Vidaregåande Skule

Mo og Jølster vidaregåande skule, avd. Mo ligg 10 km frå Førde sentrum. Skulen har i dag desse studietilboda:

- Vg1 naturbruk
- Vg1 naturbruk med vekt på hest
- Vg2 landbruk og gartnarnæring
- Vg2 hest- og hovslagerfag
- Vg3 landbruk
- Vg3 studieførebuande naturbruk
- Allmennfagleg påbygging
- Nettbasert agronomutdanning

Skulen har eige gardsutsal og foredlingsanlegg for utleige. I tillegg tilbyr vi undervisningslokale for seminar og møteverksmed. Fleire opplysningar på [www.mojo.vgs.no](http://www.mojo.vgs.no)

## Nærmare opplysningar og påmelding til kurs og seminar:

Mo og Jølster vgs, 6800 Førde.  
Tlf: 57 65 64 40.  
Faks: 57 65 64 41.  
E-post: [paamelding.mojo@sfj.no](mailto:paamelding.mojo@sfj.no)

### For meir informasjon:

Kontakt Knut Vebjørnsen.  
Tlf: 57 65 64 75.  
Mob: 415 30 735.  
E-post: [knut.vebjorsen.@sfj.no](mailto:knut.vebjorsen.@sfj.no)  
Heimeside: [www.mojo.vgs.no](http://www.mojo.vgs.no)

# Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH)

Sogn Jord- og Hagebruksskule ligg i Aurland kommune og har i dag desse ordinære tilboda:

- Vg2 Landbruk og gartnarnæring, økologisk
- Vg3 Landbruk, økologisk

## Nærmare opplysningar og påmelding til kurs og seminar:

Sogn Jord- og Hagebruksskule,  
5745 Aurland  
Telefon: 57 63 26 50  
E-post: [paamelding.sjh@sfj.no](mailto:paamelding.sjh@sfj.no)  
Sjå meir på heimesida vår: [www.sjh.vgs.no](http://www.sjh.vgs.no)

### Kompetansenavet Vest

Kompetansenavet Vest for lokal matproduksjon ligg ved skulen. Kompetansenavet Vest bidreg med støtte til kurs og studieturar som vert arrangert med samarbeidande institusjonar (sjå [www.kompetansenavet.no](http://www.kompetansenavet.no)).  
Kontakt dagleg leiari: Aud Slettehaug  
Mob: 47 37 57 39  
E-post: [aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)  
Sjå meir på heimesida: [www.kompetansenavet.no](http://www.kompetansenavet.no)

# Norsk Landbruksrådgiving Sogn og Fjordane

Norsk Landbruksrådgiving Sogn og Fjordane (tidlegare Forsøksringen Sogn og Fjordane) er framleis lokaliserte på fem ulike stader i fylket. Vi har eit breitt rådgjevingstilbod innan grovfôrdyrking, hagebrukskultur og byggteknisk planlegging. Individuell rådgjeving, skriftleg informasjon via e-post og medlemskriv, fagmøte/markdagar og kurs er viktige kanalar for oss å nå våre medlemmer på.

Som medlem kan du nytte tenester som kun er for medlemmer, og får i tillegg rabattar eller reduserte prisar på andre tenester.

## Nærmare opplysningar og påmelding til kurs og seminar:

NLR Sogn og Fjordane  
Boks 181  
6700 Måløy  
Tlf: 909 67 726  
E-post: [sognogfjordane@lr.no](mailto:sognogfjordane@lr.no)

### For meir informasjon:

Kontakt Arve Arstein.  
Tlf: 57 73 75 12 / 994 70 161  
E-post: [arve.arstein@lr.no](mailto:arve.arstein@lr.no)  
Heimeside: <http://sognfjordane.lr.no/>

## Kompetansenavet for lokal matproduksjon

Det er fem Kompetansenav i Norge. Kompetansenavet Vest hjelper bedrifter i Hordaland og Sogn og Fjordane. Kompetansenavet for lokal matproduksjon er ei ordning for små næringsmiddelbedrifter. Gjennom kurs, seminar, nettverk, studieturar, hospitering og besøksordning kan du/di bedrift få tilført nødvendig kunnskap for å kunne drive foredling av råvarer frå landbruket. I ordninga inngår også serveringsbedrifter som har lokal mat som hovudområde. Kurs i ysting, pølseproduksjon, brødbaking, spekemat, foredling av frukt og bær, ølbrygging, menyutvikling, økonomi, marknadsføring og trygg mat er nokre av dei tilboda navet har.

Når du skal stare opp med foredling av lokal mat har du som regel kompetanse med deg inn i dette. Men på enkelte områder treng du kanskje ny kunnskap eller spesifikke løysinga på utfordringar du møter. Dette kan Kompetansenavet hjelpe deg med.

### Besøksordning

I tillegg til kurs og liknande kan du få faghjelp gjennom besøksordninga. Her kan bedrifta di få inn ein fagperson på områder der du møter utfordringar. Ordninga kom i gang i samband med verdiskapingsprogrammet for mat og vert også vidareført etter 2010. Treng du å drøfte utfordringar eller søke om besøksordning kan du ta kontakt med dagleg leiari for Kompetansenavet Vest. Besøksordninga har ein enkel søknadsform og ingen søknadsfristar. For å få mest mogeleg ut av besøket er det viktig at du er godt førebudd og set av tid til å drive prosjektet vidare framover. Du kan ha konkrete problemstillingar eller få fagperson inn i di bedrift for å analysere situasjonen og skissere løysningar i lag med deg. Ordninga dekkjer kostnader med timar til fagperson og evt. reisekostnader. Nokre problem kan vere av ein slik art at dei må vidare i et større prosjekt medan andre kan bli løyst på staden.

### Mat, kultur og reiseliv ved Kulturakademiet

Hausten 2010 arrangerer Kulturakademiet på Voss eit kurs kor hovudtema vil vere konservering. Vi vil gå inn på tradisjonelle foredlings- og konserveringsmetodar. Vi vil også ta føre oss sentrale matemne i kulturhistorisk perspektiv som kjøtt og fisk. Vidare vil matkvalitet frå jord til bord være eit tema – korleis heng matkultur, ernæringskvalitet og helse saman? Det vil bli matverkstad der vi jobbar mellom anna med spiring og fermentering. I dette emnet vil vi knytte matkultur og lokale tradisjonar opp mot næringsutvikling og opplevingsproduksjon. Kurslærar vil blant anna være Astrid Riddervold og Johnny Laupsa-Borge. Meir informasjon på [www.kulturakademi.no](http://www.kulturakademi.no)

### Hjort

Vilt hjortekjøtt er ein ressurs som er i vekst og med stor spenning både i jaktform og kjøttet sine eigenskapar. I samarbeid med Norsk Hjortesenter har Kompetansenavet sett i gang fleire prosjekt der vi ser på korleis vilt hjortekjøtt kan inngå i ein større verdikjede. Johan Trygve Solheim kjem til matkulturdagane i Eidfjord, vert med på kjøttverkstaden i februar/mars og ikkje minst bør du som tenker på å kome i gang med større utnytting av hjorteresursane din delta på Hjort2010 i Florø/Svanøy.