



TRONDHEIM KOMMUNE



Villmatkurs for ansatte i skole og barnehage

Grønn Barneby inviterer i samarbeid Liantunet og Ane Willmann til kurs i sanking og tilberedning av ville vekster. Kurset er for ansatte i skoler og barnehager på Liantunet **11. juni kl 0900- 1700**.

I Norge har vi etablert tradisjon for å utnytte fisk, vilt, bær og sopp, men det er mindre kunnskap om de andre rundt 350 spiselige vekstene som vokser vilt i vår natur og hvordan disse kan utnyttes til mat og drikke. Dette er et spennende univers som stimulerer til kreativitet, friluftsliv og kunnskapsinnhenting og de ville vekstene er også en berikelse i forhold til smaker, næringsinnhold, miljø, variasjon i kosten, i tillegg til at de bygger bånd til naturen og aktiviserer hele mennesket. Vi skal ut å sanke vekster. Etter sankingen får vi tips og råd om hvordan vi skal tilberede råvarene vi har funnet, og det blir praktisk matlaging med Liantunet.

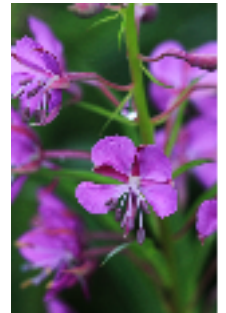


Kurset har fokus på praktisk utprøving, aktivisering av sansene, naturopplevelser og matnyttige. Dagen gir inspirasjon til å ta naturen i bruk både som plass for avkobling og utvikling.

Etter denne dagen vil du kanskje se «ugresset» med nye øyne, og du kan ta med deg barna i barnehagen eller sfo med på sanking i ditt nærområde og lage enkle retter med ville vekster som råvarer.

Sett av dagen, dette blir **magisk!**

Når: 11. juni 2019
Sted: Liantunet, Lianvegen 37, Trondheim
Varighet: 8 timer (0900-1700)
Pris: Gratis for ansatte
Påmelding: Innen 4. juni- [Bruk denne linken.](#)



Program for dagen:

0900-0915 Velkommen og frokost

0915-1030 Innføring i ville vekster. Hva skal du se etter når du er ute og sanker?

1030-1230 Vi tar turen ut i nærområdet for å sanke vekster til middag

1230-1300 Lunsj på Lian restaurant

1300-1500 Vi tilbereder mat av det vi har sanket

1500-1630 Middag

1630-1700 Opprydding og oppsummering

Ane Marit Willmann:

Ane Willmann som står bak Vill Mat- sanking av ville vekster, guider oss rundt i naturens jungel av spiselige delikatesser. Råvarer som kan høstes i naturen er for henne et knutepunkt for veldig mange interesser og viktige tema; bærekraftig ressursbruk, økologi, miljøvern, matauk, friluftsliv, helse, matglede, mattradisjoner og kulturhistorie

Liantunet:

På Liantunet blir du kjent med lokale råvarer, hvor de kommer fra og hva man kan bruke de til. Vi jakter på smak og sanseapparatet aktiveres. Praktisk matlaging er Liantunets styrke, og her inviteres alle til å bidra. Vi kan lære deg mange triks og vise hvordan du kan imponere familie og venner med god mat og ny kunnskap.



NB: Det er plass til 16 deltakere på kurset. Førstemann til mølla- prinsippet gjelder.

Ved spørsmål - ta kontakt med Roy-Inge Sivertsen, tlf: 930 25 445, eller Bjørn Arild Silseth, tlf: 959 07 100
Velkommen på kurs.

Hilsen fra Ane Willmann, Liantunet og Grønn Barneby