



# URFE-SEMINAR



-Ressursutnytting og produksjon med dei gamle vestlandske ku-rasane Fjordfe og Raudkolle -

PÅ STRANDA VIDAREGÅANDE SKULE, MÅNDAG

26.OKTOBER 2015 KL.9.30-17.00

Kl. 9.30: Velkomen til seminar v/ Inge Bjørdal, i samarbeid med Stranda, Nordal og Sykkylven kommune.

Og ein rask gjennomgåing av dagens program v/Ingvild O. Heggom.

Kl. 10.00: Presentasjon av Urfe AS v/ Ola Hammer Langleite.

Kl. 10.30: Ressursar og utnytting. Kva skal vi med utmarka? v/ Siri Helle; forfattar av bøkene «Skal landet gro att? -korleis redde norsk jordbruk» og «Handle rett –lure val i ei matbransje full av juks», og skribent i «Dag og Tid.»

Kl. 11.15- 11.30 Beinstrekk/pause 15.min.

Kl. 11.30: Eit innblikk i osteproduksjon med Vestlandsk Fjordfe og Dølafe. v/ Skutshødn d/a Ida Østvold, økologisk bonde frå Valdres.

Kl. 12.00: Stadeigne norske mjølkeferaser, historikk, fakta og status for rasane. v/ Anna Rehnberg, Norsk Genressurscenter, Nibio.

12.45: Oppsummering.

13.00- 14.30: Dugurd i særklasse med kjøtt frå Vestlandsk Fjordfe /Raudkolle. Kjøtt og kjøttkvalitet v/ kokk Bjarte Finne. Sous Chef på «Scandic Ørnen» i Bergen, og tidligare «Hanne på Høyden».

Herfrå køyrer me ein to-delt seminarsekvens; ein for restaurant/kokkar, og ein for produsentar/andre interessentar.

Kokkar:

Kl. 14.30: Kurs på kjøkkenet med Bjarte – langtidsbehandling, varmeteknikkar m.m. av kjøtt.

Kl. 16.00: Urfe-produktgjennomgåing med Ola Hammer Langleite.

Kl. 16.45: Oppsummering-

Produsentar:

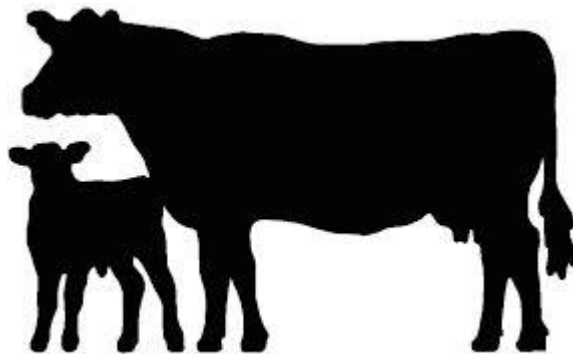
Kl. 14.30: Lønsemd med Urfe på beite, kalkyler på div. produksjonar. v/ Terje Knudsen og Ola Hammer Langleite, Urfe a/s.

Kl. 15.15: Effekt av utmarksbeite på tilvekst og kjøttkvalitet hjå diekalv v/ Håvard Steinshamn, Nibio.

Kl. 16.00: Foring, tilvekst og slakteklassifisering, beitebasert produksjon. V/ Karl Oddvar Vie, Nortura.

Kl. 16.45: Oppsummering-

Dagseminaret avsluttas ca. kl. 17.00, men for dei som vil og har mogelegheit, kan praten forlengast utover seminarslutt.



-URNORSKE RÅVARER I SÆRKLASSE-

-EI REISE FRÅ BEITE TIL DELIKATESSE-



TYSDAG 27.OKTOBER;

UTFART TIL PER MAGNE GREBSTAD, BONDE OG  
PRODUSENT MED VESTLANDSK FJORDFE, LAUVSTAD.

Felles oppmøte kl.9.00 på Stranda vgs. Avreise seinast kl. 9.30. Me satsar på felles køyring med privatbilar.

Denne turen er ca. 90km ein veg, og me legg opp til å nå ferga som går frå Volda kl.10.50. (Neste ferje går kl. 11.50.) Det er og mogelig å møte direkte på ferjekaia i Volda, for den som vil det.

Me parkerar bilane på ferjekaia, og tek ferja over til Lauvstad. Overfarten tek ca. 25 minutt. Når me kjem i land på Lauvstad er det omtrent 1km spassertur bort til Per Magne Grebstad. Per Magne har bygd nytt fjøs med lausdrift og mjølkestall for si drift med Vestlandsk fjordfe.

Me ber folk om å smørje med seg eigne matpakker til turen. Urfe vil spandere ei drikke pr. person, samt kaffi og kake hjå Per Magne.

Pris for seminaret er 500kr. per person. (Dette fakturerast i etterkant)

Påmelding innan måndag 19.oktober til tlf: 908 52 813, 902 54 545 eller [post@urfe.no](mailto:post@urfe.no)

Ved påmelding vil me og ha ei tilbakemelding på om du skal bli med på utfarten til Lauvstad, og om du har bil eller ikkje.

Overnatting må kvar einskild ordne sjølv:

Stranda hotell: 70 26 90 00

Stranda booking: 451 64 000



**NIBIO**  
NORSK INSTITUTT FOR  
BIOØKONOMI