

PROGRAM - Frøsamlernes Efterårskursus 2022

DATO: 30. september-2. oktober 2022 STED: Virksund Kursuscenter, Livøvej 5, 7840 Højslev, tlf. 7670 5000

FREDAG 30. SEPTEMBER

På vejen Kør eventuelt forbi den nye Biodiversitetspark hos Hedeselskabet i Viborg, 25 min. syd for kursuscentret.

Fra kl. 16 **Indkvartering** (kontakt Lila, 25218779 , ved spørgsmål eller forsinkelse)

Kl. 18 **Aftensmad**

Kl. 19.30 Vi mødes med bestyrelsen og diskuterer foreningens aktuelle opgaver og mulige projekter

Kl. 21.00 **Aftenkaffe** m/kage og tid til at snakke sammen i hygge-krogene

LØRDAG 1. OKTOBER

Kl. 8-9 **Morgenmad og smøring af madpakker**

Kl. 9.15 **Afgang på udflugter. Der skal vælges én og der er begrænset plads på alle. Madpakker + vanddunke med.**

1) KULTUR OG HISTORIE - Pometet i Rødding, "Æblets By" i Salling.

Et lokalt projekt med 'Anton Pedersens æblesamling', et nøddearboret med bl.a. spisekastanier, en blommesamling og en lund med frøformerede æbler. Anton Pedersen, den store æbleforsker, er født på egnen og hans undersøgelser af den vestjyske frugtavl har dannet grundlæg for sortsvalget. Vi vil også besøge Lihme Kirke, naturpleje initiativer ved Kås Hovedgård og søen ved Spøttrup Borg sammen med lederen for det lokalhistoriske arkiv.

2) ET LIVSVÆRK: GRØNTSAGER OG FRØSAMLING I BAGHAVEN - Besøg i [Holstebro Urtehave](#) v/ frøsamler og adoptionskoordinator Anders Bech. Han har fået besked om at skære ned til 350 spiselige afgrøder i 'Holstebro Urtehave', der også sælger til lokale restauranter, og er i stedet gået i gang med forædlingsprojekter med kål, bladbeder og en ny tomat-sort.

3) FRUGT FOR FEINSCHMECKERE - Pometet på Blomstergården v/ Viborg.

Det er et kursustilbud til rigtige frugtnørder. Villy Mouggaard har mangeårig erfaring med dyrkning og indsamling af traditionelle frugtsorter. Han har også forsket i og vil snakke om bedre beskæringsteknik, biodiversitet som skadedyrsbekæmpelse, valg af æblesorter til alle sæsoner m.m. Der kan bestilles pødekviste til forsendelse næste forår – fra pometets katalog eller blandt de sorter, vi får smagsprøver af (frugter og æblemest).

4) SELVFORSYNING, LOKAL AFSÆTNING OG ØKOLOGI MED ET PIFT AF SPIRITUALITET

Formiddag: Sønderlund Gård v/frøsamler Charlotte og Jørn Weirsøe, der på 4. år opbygger en økologisk selvforsyningsgård med mange dyr, køkkenurter og markafgrøder inkl. opformering af vores Lille Tårøje foder roe. Gården er desuden omgivet af det smukkeste istidslandskab med vild natur, så langt øjet rækker.

Eftermiddag: Besøg Eva i Drivhuset, der snart har 40 års jubilæum med dyrkning og salg af økologiske grøntsager, salg af vegetariske og veganske økologiske færdigretter, café, gårdbutik og kurser, fredssti, meditation og yoga.

Kl. ca. 15 **Kaffe og brød på udflugtsstederne. Derefter tilbage til Virksund Centret.**

Kl. 16.30-18 **Tilbage på kursuscentret** er der tid til at slappe af – stille op til aftenens frøbytning – eller mødes i arbejdsgrupper. NB: "Markedsgruppen" og alle interesseret i hvordan vi organiserer og formidle på markeder har aftalt at mødes.

Kl. 18 **Aftensmad**

Aften **Frøbytteorgie** med kaffe, the og kage. Åbner, når alle har stillet deres frø frem. (Man behøver ikke give frø for at tage frø.)

SØNDAG 2. OKTOBER

Kl. 8-9 **Morgenmad og smøring af madpakker. Derefter Workshops på ca. 90 min. varighed inkl. kaffe.**

Kl. 9 **1. del: 1) Tomater:** Har vi historiske sorter i DK? Hvorfor leder vi i udenlandske genbanker? Hvordan ved vi, om et "et gammelt sortsnavn" betyder "dette er den gamle sort"? Hvad skal vi vide om god dyrkning, beskrivelse og frøavl af gamle tomat-sorter? Frø af disse uddeles til interesserede.

2) Aktivister: Hvordan kan vi rekruttere flere frivillige (på stedet eller ude blandt alle medlemmer) til vores mange opgaver? Hvilke hænder/hjerner er der brug for?

3) Limfjordens natur: Hvis du trænger til motion, har vi de smukkeste muligheder. Fx forbi Tanghuset m/ plancher om tangens tidligere brug og ad Kavalergangen til Marens Patter. Eller fra Ulbjerg strand til Ulbjerg Klit med en smuk udsigt, ledeblokke, lidt fossiler og søen efterladt af mergelgravning. 2 gåtur med kort kørsel og et par kms vandring.

2. del: 1) Sensorik og tomat-smagning: Hvordan udvikler vi vores oplevelse – og beskrivelse – af smagsnuancer hos forskellige tomat-sorter? John Kruuse og forhåbentlig mange andre medbringer tomater. Kan vi komme videre end "sød, meget sød, virkelig sød" og "velsmagende, yderst velmagende" i vores frølister?

Kl. 12.00 Fælles oprydning, derefter **Frokost (madpakker)**

Kl. 13.30 **Afgang**

På vej hjem Kør eventuelt forbi den nye Biodiversitetspark hos Hedeselskabet i Viborg, 25 min. syd for kursuscentret.