



Program for Urfe fagsamling og kurs på Snåsa 19- 20 oktober

Seminaret/ kurset er åpent for alle både med og uten Urfe i fjøset eller på middagsbordet!

Søndag 19.oktober

11.00	Pølsekurs/ kjøttkurs på Bergkollen/ Agle på Snåsa	Magnus Thorvik v/ Indre Oslo matforedling
15.00	Vi kjører til Hammer (Austvikvegen 26, 7760 Snåsa)	Egen skyss
15.30	Felles middag på Hammer	Urfe råvarer tilberedet av kokken Ronny Myren (tidl.Emilies)
16.30-18.00	Omvisning i fjøs med stn kyr, gårdstun og gårdsmuseum Melkeproduksjon	Ola Hammer Langleite
18.00	Snåsa hotell ; innsjekking og egentid	Snåsa hotell

Mandag 20.oktober

10.00	Registrering/ åpning på Snåsa hotell	Ordfører Arnt Einar Bardal
10.15-11.10	Urfe og muligheter med kjøtt og melk fra landrasene Informasjon fra restart i 2024 til nå og utsikter videre	Urfe AS
11.10-11.30	Foringskrav og slaktekriterier Urfe. KSL matmerk	Urfe AS
11.30-11.40	Beinstrekk	

For kunder mandag ettermiddag

11.40-12.30	Bruk av ulike stykkingsdeler. Gjennomgang og demo	Frederic Klev fra Domstein sjømat (tidl kjøkkensjef v Credo)
12.30-13.45	Lunsj (felles)	Snåsa Hotell v kjøkkensjef Kim Tomas Jåma i samarbeid med Frederic Klev
13.45-14.30	Bruk av ulike stykkingsdeler. Gjennomgang og demo (fortsetter etter lunsj)	Frederic Klev fra Domstein sjømat

For produsenter mandag ettermiddag

11.40-12.30	Nofence	Nofence
12.30-13.45	Lunsj (felles)	Snåsa Hotell v kjøkkensjef Kim Tomas Jåma

13.45-14.40	Utmarksbeite	v/ Yngve Rekdal, Nibio
14.40-14.50	Beinstrekk	
14.50-15.45	Innlandsfjøset; utbygging på mindre gårdsbruk	Lars Erik Ruud, Høgskolen i Innlandet

Pris søndag-mandag med pølsekurs, seminar, middag søndag og lunsj mandag :	1 900,-
Pris søndag-mandag uten pølsekurs. seminar og lunsj mandag, middag søndag :	800,-
Pris på dagpakke mandag m lunsj :	500,-

Påmelding

E-mail : victoria@urfe.no eller ola@urfe.no

Tlf 458 86 487/ 91 60 90 81

Snåsa Hotell, tlf 74 15 10 57 eller post@snasahotell.no

Pris 2 pers dobbeltrom: 1 590,- kr inkludert frokost

Pris enkeltrom: 1 390,-kr inkludert frokost