



Mange mener at det er mulig å kjenne på kjøttet at det er slaktet på gården, og ikke ett stresset dyr som har ventet mange timer i ukjente omgivelser.

Du inviteres herved til å være med å teste dette selv. Kanskje du får svar på om vitenskapen kan gi oss et bevis nok på om dette er mulig å dokumentere?

Suportnet Agro og Mobilslakt inviterer til seminar om “Bedre mat og Bioenergi” på Inspiria Science center, Sarpsborg 28. februar 2012 kl. 15.30 – 20.00

Kurt Sverre Øraas er en av de kokkene som har smakt og laget mat til mange med kjøtt fra Mobilslakt den siste tiden. Etter hans mening er det både mulig å se forskjell på kjøttets struktur, fett og ikke mist smake dette.

Dette er slett ikke noe nytt eller en ny måte å slakte på, men vi har kanskje glemt hvordan kjøtt kan smake. I tillegg har dette en stor dyrevelferdselement som Kurt og mange med han liker godt.

Dyrene er i sine vante omgivelser, gjerne sammen med sin bonde, helt til det siste og unngår dermed lang transport, mange timer i ukjente omgivelser. Noe som helt klart setter sitt preg på kjøttet, hevder nå flere og flere.

Vi har invitert mange som vil kunne være med på dette seminaret, som i først rekke handler om Mobilslakt og deres arbeide, men også gir muligheter til selv å skaffe seg gode kontakter, både på salg av egne varer, nærmere partnere, som synes dette med sunn kortreist mat har stor interesse.

Det er invitert bønder, restauranter, studenter og andre som kan ha interesse for å se nærmere på hva dette dreier seg om.

Vi vil også vise hvordan avfallet kan bli verdifull biomasse eller bioenergi. Her foregår det mye utvikling i Østfold og dette er ting som nå har stor interesse for mange.

Seminaret koster **250 NOK per person**, inkl. matservering og smaksprøver.

Detaljert program vil bli utsendt straks dette foreligger ferdig!

Påmelding til Suportnet Agro AS v/Jonny Bunæs
jonny@agronet.eu (Ved spørsmål ring 93 00 40 25)
Det er begrenset med plasser, men den som kommer først...



Mobilslakt AS
Torill Malmstrøm

Mail: torill@dyreetikk.no – Mobile: +47 926 57 987

Ønsker du å kjøpe hel eller halvt lam, ta kontakt med Mobilslakt!



Kurt Sverre Øraas ny Bondelagskokk

Leder ved vertshuset Curtisen på Fredriksten Festning i Halden, Kurt Sverre Øraas er valgt til ny Bondelagskokk.

Med tittelen Bondelagskokk følger også Bondelagets kokkestipend på i alt 100.000 kroner der målsettingen er at arbeidet skal bidra til å skape matstolthet og matglede fra bonden via kokk til forbruker.

Kurt Sverre Øraas mottok utnevnelsen og stipendet av Bondelaget. Øraas har i en årrekke vært opptatt av å fremme mangfoldet innen norsk matproduksjon generelt og råvarer fra Østfold og Akershus spesielt, blant annet gjennom sitt engasjement i matnettverket Regional matkultur der han er aktiv i styret.

-Vi ser fram til arbeidet, og ser fram til at din genuine interesse for lokal mat, historien bak produktene og den gode kontakten med bonden skal videreføres og forsterkes i de to årene som kommer, sa Bondelagsleder Nils T. Bjørke under utdelingen.

Det er åttende gang Norges Bondelag oppnevner en Bondelagskokk, og Kurt Sverre Øraas vil i første rekke bruke stipendmidlene til utviklingen av Science Center Østfold som åpnet i august 2011.

Sentralt i denne satsingen er oppbyggingen av en opplæringsarena for skoleelever som er på besøk. Her skal elever fra 1. til 10. klasse se og prøve seg på kjøkkenet som i hovedsak vil satse på lokale spesialiteter og produkter fra næringsmiddelbedriftene i Østfold. – Jeg håper på et enda tettere samarbeid med de lokale produsentene i presentasjonen av maten på senteret, sier Øraas som også håper det nye kjøkkenet skal bidra til produktutvikling for lokale produsenter i regionen.

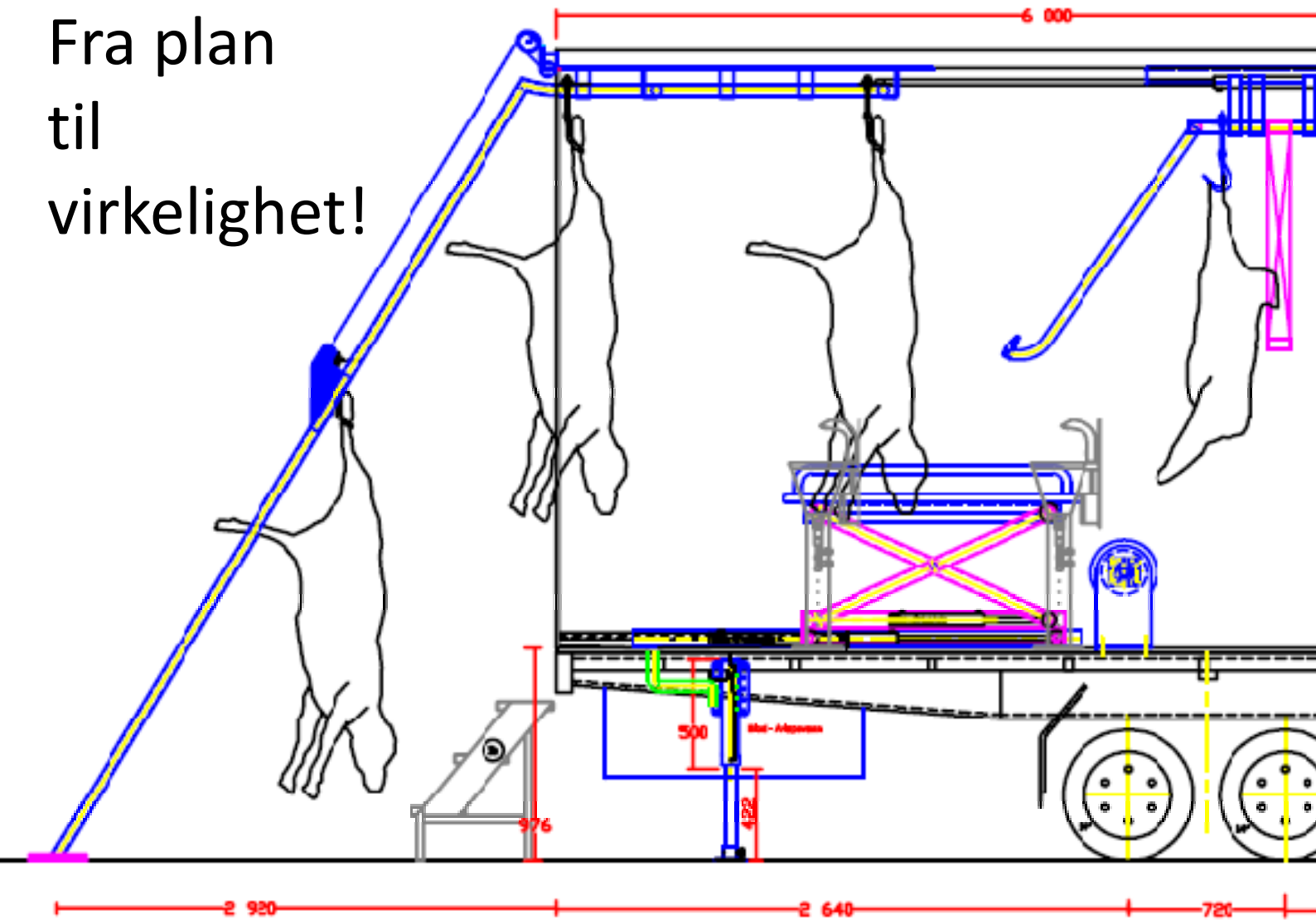
Kontaktpersoner: Kurt Sverre Øraas: 995 63 117

Marit Strand, Norges Bondelag: 926 14 992

Nils T. Bjørke, Norges Bondelag: 901 50 624



Fra plan
til
virkelighet!



Study in Norway 2011
(2010)
(2009)



I: Runar Sørli at Sørli farm
Runar are big in the Norwegian market, for production of Ecological milk and eggs. He produce most of the food for his own animal for to be sure he give them the best quality.

Some hundreds of cows and more than 7500 hens are in daily production of milk and eggs. Most of this are making for the Norwegian market, but Runar work also together with some partners in Vingulmark, where they have plan for export. You can find more information on www.vingulmark.no

On the farm it is also 2 nice big Horses, most for fun and ride. Runar are this year interesting to have up to 3 students for to learn more about way to run a farm in Norway. They will live at the farm Together with him and his family.

Productions of:
Ecological milk
Ecological animal food and eggs

59123472N 11144698E

Sørli Gård
V/Rolf Runar Sørli
Mail: runar.sorli@gmail.com - Mobile: +47 91 92 48 07
Address: Sørli Gård, 1745 Skjoberg, NORWAY

JAN	
FEB	
MAR	
APR	
MAY	
JUN	
JUL	
AUG	
SEP	
OCT	
NOV	
DEC	

OSLO

OSLO E6

Tu Nev

SAR PSBORG E6

Grim

Sarpsborg

Kaliningrad State Technical University
www.kgtu.ru/en

Tatiana Mironova, Agricultural department, zoo technician,
Internship in Norway in 2009,
e-mail: tatiana@kgtu-mironova@mail.ru
tel: +7 952 052 55 42
Candidate 96

Address: Russia, Kaliningrad, Osmarska street
Telephone no.: +795202255
Profession: Zootechnician
Qualification: Faculty on a fourth year
Desired position: Desired position: Horse farm, cow's farm.

Education:
Year Institution ediplomas, certificate
2005, 2006, 2008, 2009, 2008
Minsk Horse farm
Minsk farm
Horse sport base
Horse trainer
Zootechnician
Sheep farmer
Zootechnician
Worker

Professional experience:
Year Organization, company Responsibility
2009 Kaliningrad State Technical University (KGTU) Diploma

Language skills:
English, a few Polish

References:
Name, surname, responsibility Organization, company Telephone no.
Alexander Kurimov The director of Research zootechnician of KGTU +7913454252
I wish to pass practice on a farm of the mixed type, deal with horses and cows. And learn methods and principles of management of a farm. The best period in the summer, but I can go in spring for work in sheep project, but I would like to look as farmers operate also other animals during the spring period which is not so easy for agriculture

Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
			X			X	X				

SuPortNet AGRO AS



SuPortNet AGRO AS

Sørli Gård
V/Rolf Runar Sørli
Mail: runar.sorli@gmail.com - Mobile: +47 91 92 48 07
Address: Sørli Gård, 1745 Skjoberg, NORWAY

Egg	Cow	Horse	Sheep



SuPortNet Agro AS har siden 2009 hatt et utvekslingsprogram med praksisplasser i Norge med studenter fra The Kaliningrad State Technical University, Russland med norske bønder og fiskeoppdrettsnæringen. Studentene er utplassert i ca 2 måneder på vår-, sommerperioden. Er dette av interesse for deg i 2012? Kontakt: jonny@agronet.eu



“Bedre mat og Bioenergi”

på Inspiria Science center, Sarpsborg

28. Februar 2011 kl 15.30

Omvisning på Science center, (Før seminaret kl 14-15.00)

For de som ønsker å se hva dette sentret er og hva fremtiden vil vise oss!

(Betales separat NOK 145,- per pers.)

Meny (Program)

Carpaccio av Lam

15.30 Verten Kurt forteller om hvorfor han har tro på muligheten til å lage bedre mat i fremtiden ved hjelp av “Kortreist mat”, slaktet på gården!

Du kan smake selv! Hva med en forret? Kurt Sverre Øraas



16.00 Hva skjer med den økologiske høna etter den har produsert de beste og mest sunne egg vi kjenner til i dagens marked?

(Bonde Runar Sørli)

Økologisk høne med dill og eggerøre

16.20 Mobilslakt AS og planene våre fremover.

Torill Malmstrøm, Mobilslakt AS



17.00 Hvordan kan vi behandle matavfall og annet organisk avfall på en mest mulig effektiv måte?

Fjern lukt problemer og produser biomasse i løpet av få dager.

Kjell Aanerød, Agronova AS



Lammeskank med potetpuré

17.30 Biogass og bioenergi på den mest effektive måten!

Tommy Schierning, ERC AS

18.00 Gir “Mobilslakt konseptet” en bedre dyrevelferd?

Bonde Ivar Grimstad, Haugsten Gård



Timianstekt Ytrefilet av Lam med pastinakk

18.20 Mobilslakt – effekt på dyrevelferd og kjøttkvalitet!

Mari har fulgt med Mobilslakt på slaktning, nå arbeider hun med en Bacheloroppgave og studerer husdyrvitenskap. Student ved UMB, Mari Friestad.



Fylt Lammerulade med tilbehør

19.00 Hvordan vi enkelt kan spare energi og redusere strømrregningen?

Du kan spare opptil 10-15% på strømrregningen med en til av utstyret på 18-24 mnd. Knut Johansson, CBK Tele

Helstekt flatbiff av lam med løpstikkesjy

19.30 Diskusjon (Avsluttes ca 20.00, forbehold om endring i tidsskjema)