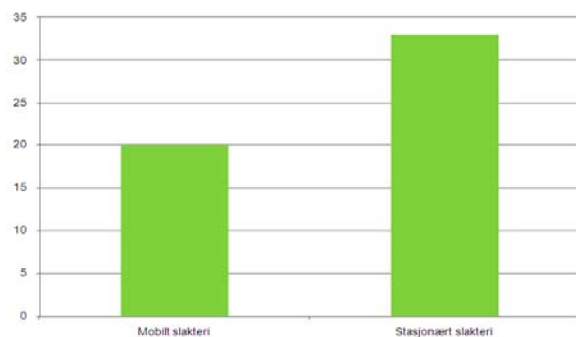




Synes du det var mulig å kjenne en forskjell på kjøttet fra Mobilslakt?



KORTISOL I SERUM (NG/ML)



P = 0.0042



Er det mulig å bevise at kjøttet blir bedre?

Hvordan er smaken, eller konsistensen?

Kan vi kjenne kvaliteten?

Hva mener kjøkkensjefen?



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

 SUPORNET
AGRO AS

Mobilslakt AS
Torill Malmstrøm

Mail: torill@dyreetikk.no – Mobile: +47 926 57 987
SuporNet Agro AS – jonny@agronet.eu



Mobilslakt AS

Torill Malmstrøm

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

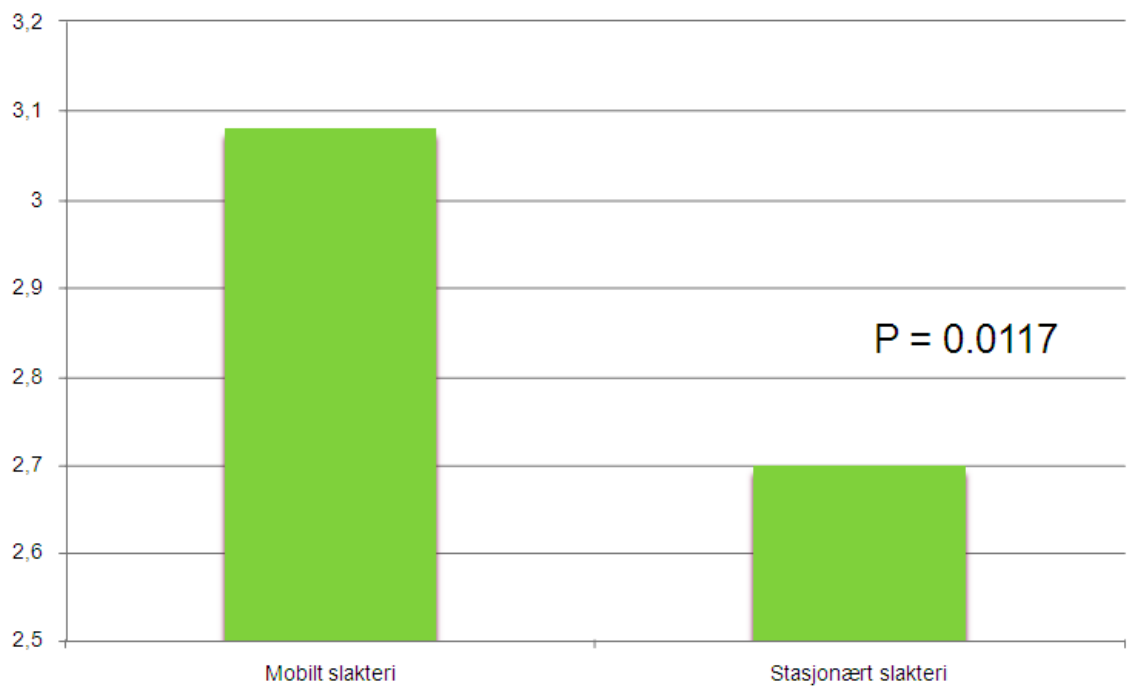
Suportnet Agro AS – jonny@agronet.eu







GLUKOSE I BLOD



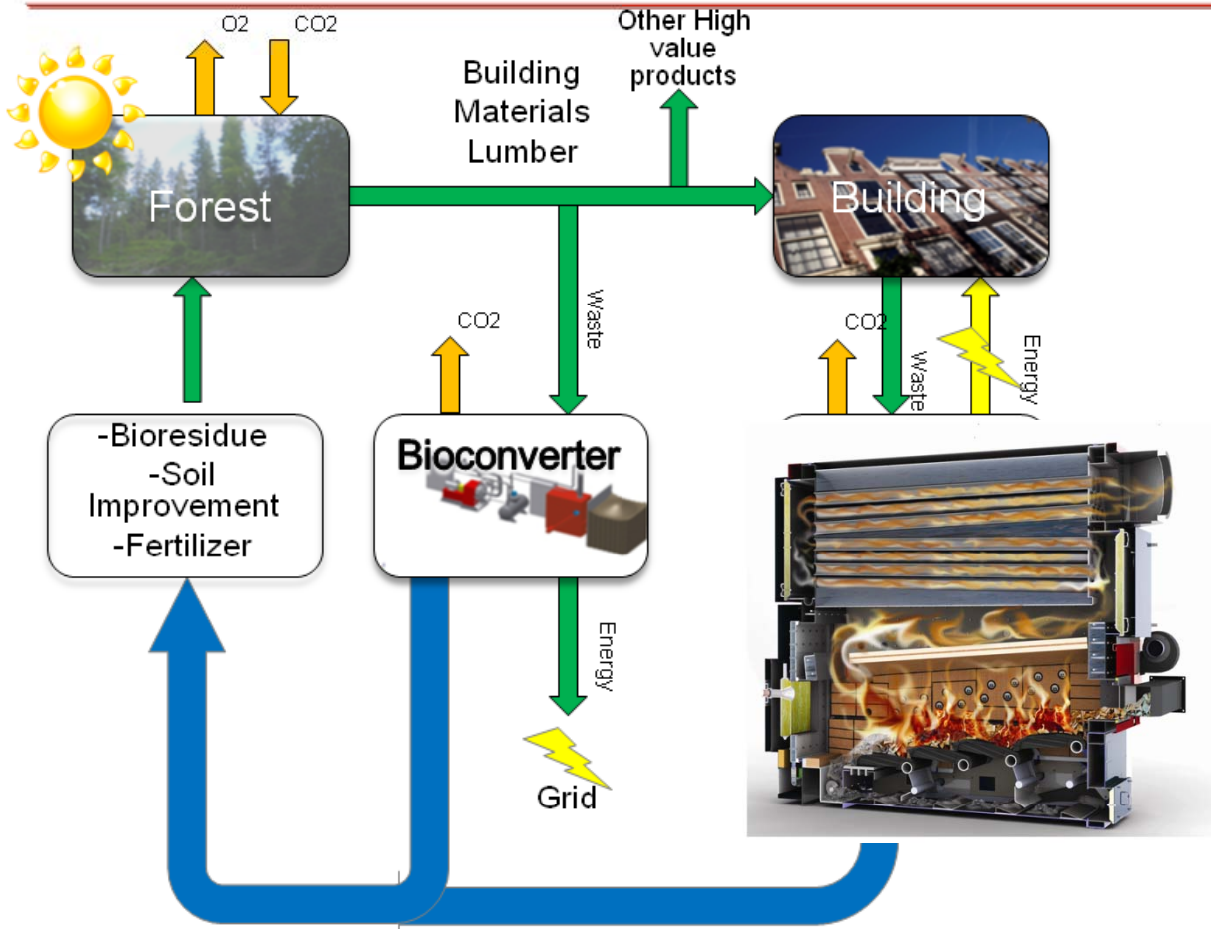






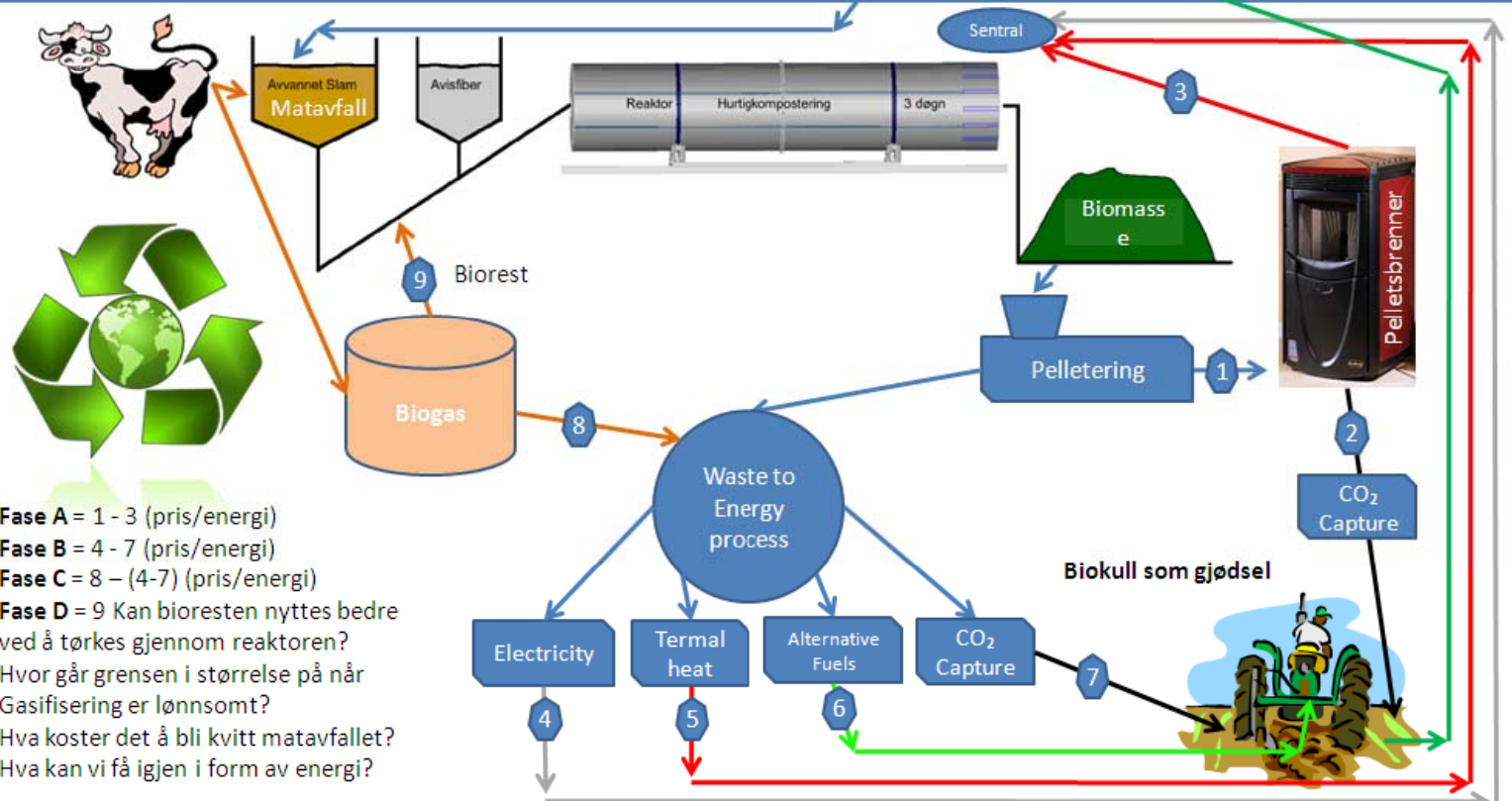


Closing The Loop



VELKOMMEN INN!
 FORSYN DEG
 AV VÅRE
 REGIONALE RETTER.

OptiPower
 Biogas by agronomy







Hjem Gårdsbutikken Gårdsdrift Selskapskole Innovasjon Byggmester

Innovasjon

Gården er med i flere forsøksprosjekter. Eksempelvis registreres det hvert år hvor sterk populasjonen er for rognebærmøll. Måleverdiene brukes i et nasjonalt program for å hjelpe fruktdyrkere til å tilpasse bruken av plantevern i ulike former.

Haugsten Gård er også tildelt midler fra Innovasjon Norge for å utvikle en maskin for fjerning av løv og kvist i åkeren. Dette er et viktig skritt i riktig retning for senke bruken av plantevernmidler i bær og fruktkultur.

Gården er også i gang med et prosjekt der sauetalgen fra egne dyr brukes til kosmetikk. Sauetalg har svært gode egenskaper for å smøre huden både hos folk og dyr. Sjølsprekker i huden både på fatter og hender lindres og heles ved riktig bruk av sauetalg. Produksjonsmetode utprøves fortløpende i kombinasjon med forskjellige eteriske oljer. Foreløpig er kombinasjon med lavendelolje under utprøving.

OM OSS
KONTAKT OSS
NYHETER
FACEBOOK





“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 hønsefrikasse med egg

16.20 Mobilslakt AS og planene våre fremover.

Torill Malmstrøm, Mobilslakt AS

Lammeskank med potetpuré

17.00 Gir “Mobilslakt konseptet” en bedre dyrevelferd?

Bonde Ivar Grimstad, Haugsten Gård



Timianstekt Ytrefilet av Lam med pastinakk

17.30 Biogass og bioenergi på den mest effektive måten!

Robert Philips (Bob), ERC AS

Fylt Lammerulade med tilbehør

18.00 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.

Armand Ekvold, Agronova AS



Helstekt flatbiff av lam med løpstikkesjy

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.



- ☰ Meny
- ☰ Lunsj tilbud
- ☰ Vinkart
- ☰ Spesialvinkart
- ☰ Bildegalleri
- ☰ Linker
- ☰ Aktiviteter
- ☰ Kontakt oss
- ☰ Online booking

www.curtisen.no

Velkommen til Curtisen.

Kontaktinformasjon
Fredriksten Festning

VERTSHUSET
Curtisen

Vertshuset Curtisen
Fredriksten festning
Bøkeveien 6
1771 Halden
Telefon: 959 98 184

Åpningstider:
Åpent alle dager untatt mandag mot bestilling.

E-post: post@curtisen.no

- ☰ Bryllupsfester
- ☰ Konfirmasjoner
- ☰ Minnestunder
- ☰ Kurs/konferanse
- ☰ Kommandantmeny
- ☰ Omtale
- ☰ Om oss
- ☰ Vinkjeller
- ☰ Historie

Ønsker du å smake mer av maten til Kurt, kan du velge Vertshuset Curtisen på Fredriksten festning i Halden!

Seminaret fikk en langt større oppslutning enn det vi hadde forventet, noe som selvfølgelig var svært gledelig, nærmere 90 personer møtte opp den 28. Februar!

Av disse kan vi nevne representanter fra :

Sparebank 1 landbruksavdelingen, Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB), Fylkesmann i Østfold, Galler Cafe Teskje, Seniorsaken i Sarpsborg, Agronova, ERC, Debio, Fylkesmannen i Oslo og Akershus, Akershus Fylkeskommune, Kalnes Videregående Skole, Tomb Videregående skole og landbruksstudier, Deepriver, DNB, Fylkesmannen i Østfold, Ferskvare Jacobs, Villsauen, Landbruksforvaltningen i Moss, Rygge og Råde kommuner, Jon Ertnes AS, Otternes Bygdetun, Holme gård, Haugsten gård, Sørli gård, Erikstad gård, Grøndal gård, Svaheim gård, Tveter Søndre, Henningsmoen Søndre, Gresskarfarmen, Kongfjordmat, PHJConsult og Syverstad Vestre.

UMB dokumenterte at den beste dyrevelferden med minst stress i forbindelse med dyrenes siste tid i live, og det møyreste kjøttet er det Mobilslakt som står for. Flere resultater kommer i mai.