

INBJUDAN

Välkommen till föredragsserien om Permakultur och perenna odlingssystem – söndag 12 och 19 januari 2025.

12 januari – Fördjupning om permakulturdesign med Paz och Anneli.

Paz Ojeda och Annelie Hilmerby är skogsträdgårdsodlare, lärare och certifierade permakulturdesigner, engagerade i föreningen Permakultur Stjärnsund, södra Dalarna. Tillsammans bidrar de med kunskaper inom permakultur och perenna odlingssystem till projektet Närodlade Smaker.

Permakultur – Permanent agriculture – är ett verktyg för att designa sätt att leva på jorden som regenererar (återskapar) natur och motverkar klimatförändringar, samtidigt som vi visar omsorg om människor och fördelar våra resurser rättvist. Med hjälp av permakulturens etik, principer och tekniker/lösningar, kan du göra en medveten och hållbar design av platsen där du lever, odlar och arbetar.

<https://xn--stjarnsund-x2a.nu/> <https://www.facebook.com/permakultur.stjarnsund> https://www.instagram.com/barfotabacken_skogstradgard/

När: 12 januari kl.10.00 – 14.00

Var: Digitalt via länk eller om du vill komma till Råek i Gunnarsbyn. Så kopplar vi upp oss tillsammans vi som är där!

Kostnad: Föreläsningsserien är kostnadsfri.

Anmälan: senast 7 januari – cicci@raek.nu eller 0924 – 213 59

Skriv i anmälan om du vill vara med både 12- och 19 januari och om du kommer till Råek i Gunnarsbyn. Skriv, namn och e-post! Du kommer att få en möteslänk inför föredraget!



Medfinansieras av
Europeiska unionen



19 januari – Permakultur i kommersiell odling!

MaryAnn Fargo bor tillsammans med sin man Martin på Oasen på Åsen, strax utanför Katrineholm i Sörmland. Gården är uppbyggd i permakulturanda med fokus på att skapa en hållbar homestead. De har varit självförsörjande på kött och grönsaker i sju år och driver idag ett regenerativt mikrojordbruk där de bland annat odlar grönsaker till försäljning.

MaryAnn, som har en masterexamen i tillämpad biologi och är certifierad permakulturdesigner, kommer att berätta om hur hon och hennes man applicerat permakulturens principer för att bygga upp en hållbar jordbruksverksamhet.

<https://oasen-pa-asen.se>

<https://www.facebook.com/@oasen.pa.asen>

https://www.instagram.com/marre_pa_asen/

När: 19 januari kl. 10.00 – 11.30

Var: Digitalt via länk eller om du vill komma till Råek i Gunnarsbyn. Så kopplar vi upp oss tillsammans som grupp.

Kostnad: Föreläsningsserien är kostnadsfri

Anmälan: senast 7 januari – cicci@raek.nu eller 0924-213 59.

Skriv i anmälan om du vill vara med både 12 och 19 januari och om du kommer till Råek i Gunnarsbyn, samt namn och e-post. Du kommer att få en möteslänk inför föredraget!

Här fler inplanerade datum, skriv in i Din kalender – söndag 23 feb – söndag 23 mars – söndag 27 april. Kl. 10.00 – 14.00

Varmt välkomna till mer Närodlade smaker!

Har du frågor, kontakta – projektledare, Cecilia "Cicci" Andersson, 070-510 10 36

Läs mer om projektet Närodlade Smaker, <https://raek.nu/narodlade-smaker/>



Medfinansieras av
Europeiska unionen

