

Projekt Närodlade Smaker

Inbjudan till en digital studieresa

Söndag 5 oktober, kl. 15– 18 (med fikapaus)

Digitalt besök på Humble Habitat i södra Dalarna

Där David och Eliza Roxendal lever off grid och förvandlar ett 13 ha kalhygge till en oas av småskalig odling och biologisk mångfald. Inspirerade av permakultur bygger de småhus på hjul, planterar ett ätbart landskap och håller kurser i hållbart byggande och off grid-lösningar.

Måndag 13 oktober, kl. 18 – 19

Ranbogårdens omställning till hållbar matproduktion

Familjen Karmhag i Hälsingland berättar om arbetet med att ställa om 10 hektar åkermark till agroforestry: frukt- och nötlundar, lähäckar, alléer, barriärzoner och skogsträdgård. Ranbogården ingår även i Svensk Kolinlagring, som samlar lantbrukare kring klimatvänlig matproduktion.

Onsdag 22 oktober, kl. 18 – 19

Annika Karmhag delar erfarenheter från Ranbogårdens hälsoexperiment

Där odling och kost ställs om till frukt- och nötträd, bärbuskar och fleråriga grönsaker. Hur påverkas hälsa och livskvalitet när fleråriga livsmedel blir en större del av vardagen?

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

Kostnad: Kostnadsfritt

Anmälan: senast 11 oktober – cicci@raek.nu eller 070 – 510 10 36

Meddela om du kommer till Råek i Gunnarsbyn eller om Du kopplar upp dig via länk.

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

