

Kursen vänder sig till omställargrupper och odlare på alla nivå (från hobby- till yrkesodlare) inom Bergslagen, gärna ekologiska, som vill vidareförädla sina produkter och få en grundutbildning i näringslära för att sedan fortsätta med hur man går tillväga för att syra grönsaker. Max deltagarantal 15 st.

Tid: Tisdag 10 september, kl.18.00-ca 21.30 näringslära
Torsdag 19 september, kl.18.00 syring av grönsaker

Plats: [Hult Säteri](#), Järle. För vägbeskrivning, se länken.

Anmälan snarast, dock senast söndag 8/9 till Studieförbundet Bergslagen via [länken](#), alt **Ankie Rauséus**, 070-28 07 466.

Först till kvarn... Anmälan är bindande.

Avgift: 600 kr inkl. moms och förtäring. Kursen delfinansieras av Leader Bergslagen.

Utbildare: Anna-Karin Landin, Hushållningssällskapet

Hjärtligt välkommen med din anmälan!

Anna-Karin Landin fick utmärkelsen Årets Werner 2012-13! Den prestigefyllda utmärkelsen delades ut på Operakällarens Matsal.

Utdrag ur motiveringen: "Hon är prestigelös, jordnära och med goda insikter kring vikten av god mat, såväl i vardag som till fest, för såväl friska som sjuka.

Född med "fötterna i gödselstacken" på Wårnsta gård i Vretstorp har Anna-Karin redan från start burit med sig vördnaden för odling, råvaran och förädling. Hon startade sin yrkeskarriär med ett av vårt lands viktigaste jobb. Att lära barn och unga att ta hand om sig själva och sköta sin egen mathållning."

