

Velkommen til Hvaler Høstefestival

6-8 september 2024



Med Fokus på grøden fra natur og jord til bord

Vi setter mat fra Hvalerøyene i sentrum, eller rettere; på menyen. Hvordan fremme lokale råvarer, jord- og naturbevissthet, samt kunnskap og ferdigheter som setter oss i stand til å foredle grøden fra hav, natur og jord i en selvbergingskultur. Like viktig for oss er fokuset på hvordan jord og natur kan forvaltes i et langsiktig og bærekraftig perspektiv som inkluderer livskvalitet, ikke bare for oss mennesker, men også for våre medskapninger .

Veien maten reiser fra jord til bord, dekker et bredt spekter av emner og problemstillinger som blant annet matjord, økologi, biomangfold, pollinerende insekter, natur filosofi, ernæring med mer. Programmet vil bestå av både foredrag, samtaler, praktiske oppgaver, gruppearbeid og matlaging.

Vi sanker og høster til måltidene vi lager under festivalen og som vi inntar i fellesskap. Vi engasjerer en festivalkokk som vil både veilede og inspirere oss. Høydepunktet blir lørdagens Høstegilde med langbord og kulturelle innslag. Gilde er et ord som kommer fra norrønt og betyr betaling, dette måltidet er vår tilbakebetaling til Moder Jord gjennom å gjøre stas på grøden.

Vi har ønsker om at deltagerne etter endt festival går mette og fornøyde med inspirerte sinn, økt dyrkeglede, ny innsikt, nye ferdigheter, nye venner og kanskje nytt mot til å realisere en drøm.....


Tid og Omgivelser

Festivalen vil foregå over en helg, fra fredag kveld til søndag ettermiddag.

Vi har lagt festivalen til begynnelsen av september da naturen og jorden bugner av godsaker. Fra gammelt av er denne tiden blitt kalt Bufar eller Barsok, man flyttet folk og buskap til gards fra sommerbeite. Det var den tid på året da man markerte at buskap og

grøde var under tak. Nå kunne forberedelsene for vinteropplaget komme i gang med slakting, sanking, innhøsting og konservering. Festivalåpningen er lagt til Hvaler Gjestehage på Vesterøy, hvor fredagskvelden tilbringes. Resten av helgen holdes på Botnetorget Mat & Hagebruk med besøk til Eikelokka Permakulturgård, begge steder på Kirkøy.

6.9 Fredag og filosofivelkomst Håpets hage	
18.00	<p>Velkommen til Hvaler Gjestehage v/Anne Marit Skovly www.hvalergjestehage.no</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vår visjon med høstefestivalen, deling av kunnskap og innsikt • Kristine Aronsen -inkubator for småskalaprodusenter i Viken, snakker om samarbeid • Konservering av hagens grøde med smaksprøver; safter, chilimarmelader v/Anne Marit Skovly
19.15	<p>Samtale rundt bålet;</p> <p>Christina Rådahl -utfordrer oss på samhold og hva som er visjonen med Hvaler Høstefestival. Hva kan fortiden lære oss? Det store bakteppe!</p>
20.45	<p>Fra fredagstaco til kjøkkenhagetaco-bonanza! Vi høster inn urter og grønnsaker til vårt kveldsmåltid</p> <p>Bålkos og foredrag v/Kenneth Thomassen; hvordan markedshagen på Botnetorget Mat & Hagebruk er etablert og hvorfor. www.botnetorget.no</p> <p>Forberedelser til morgendagen</p>
7.9 Work shop Lørdag Botnetorget Godt gjort er bedre enn godt sagt	
10.00	<p>Oppmøte på Botnetorget mat & hagebruk</p> <p>Eier av Botne Gård, Kenneth Thomassen, orienterer om sin gründerprosess; fra falleferdig gård til et levende internasjonalt miljø med et sterkt ønske om å påvirke vårt matsystem.</p>
10.30	<p>Deltagerne deles inn i arbeidsgrupper m/hver sin råvareveileder</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Frukt og Bærgruppe 2. Soppgruppe 3. Markens grøde fra Markedshagen 4. Sporing av pattedyr i skogen 5. Vandreforedrag til Eikelokka Permakulturgård med innhøsting av ville og kultiverte vekster

12	<p>Alt innhøstet legges på eget anretningsbord</p> <p>Råvarepanelet oppsummerer hver gruppes arbeid, dialog om funn, næring og innhøstingstips</p> <p>De som vil være med å tilberede lunsjen forsyner seg av de råvaren man vil benytte og setter i gang lunsjproduksjon mens paneldiskusjon pågår</p> <p>Kokk Johan Erkkilä leder arbeidet. Han er også kjent som Karsten Warholms private kokk foran store mesterskap.</p>
13.30	Felles lunsj og mingling
15.30	Ellen Marie Forsberg fra Østfold fylkeskommune om offentlig satsing på lokalmatproduksjon
16.30	Alle deltar med forberedelser til kveldens høstegilde
20	Høstegilde m/langbord
8.9 Sopp Søndag	
10.15	<p>Kultivering og dyrking av sopp i din egen skoghage</p> <p>Bjørkeøstersopp, Grå østerssopp, Shitikake m.m. Det er mange tilbud på nett og hos skoghage leverandører. Vi ser hvilke kulturer vi kan få tak i og drøfter dyrkingsmuligheter</p> <p>Vi går også en runde med soppekspert ute i naturen på Kirkøy for å sanke sopp. Vi lærer oss å observere, gjenkjenne og tilberede sopp fra skogen.</p>
	 <p style="text-align: center; font-size: small;">Blågrå østerssopp dyrket som primær saprofytt på tømmer</p>
13.15	Lunsj i drivhuset
14	Evaluering og vel hjem

Praktisk info:

Pris for hele helgen «all inclusive» kr 1.800 - eller delta på en eller to dager og betal dagspris.

Påmelding når det passer for deg!

- Dagspris for fredag kveld kr 350,- inkludert kveldsmåltid
- Dagspris for lørdag inkludert lunch + middag kr 1.250,-
- Dagspris for søndag kr 350,- inkludert lunsj

Ankomst med egen bil og parkering:

Fredag: Hvaler Gjestehage har parkeringsplasser. Adresse: Utgårdsveien 64, 1684 Vesterøy

Lørdag og Søndag: Parkering på Botnetorvet Gård. Botnekilveien 2, 1680 Skjærhalden

Gangavstand til Eiekløkka permakulturgård på lørdag

Ankomst med buss:

Kl 16:00 buss med Vy express fra Oslo Bussterminal Plattform A6 -**VY6 Skjærhalden**.

Kl 17:26 buss med Vy express fra Fredrikstad bussterminal plattform 9 -**VY6 Skjærhalden**.

For deg som tar buss: Gå av på holdeplassen Bratte Bakke Vesterøy, der blir du hentet av Anne Marit Skovly og kjørt til Hvaler Gjestehage (5 min)

Tar du buss til Skjærhalden på lørdag/søndag sørger vi for at du blir hentet.

Overnatting:

Vi har 12 overnattingsplasser (kr 350 for 2 døgn inkl frokost) og god plass til telt (gratis)

Hvaler Gjestehage –2 soveplasser i hovedhus og 6 soveplasser i våre Geodomer

Eikeløkka Permakulturgård – Leilighet til 2 og 4 soveplasser i sin Geodome

Botne Gård - Anneks med dobbeltseng

Telt kan medbringes og settes opp både på Eikeløkka Permakulturgård og Botne Gård

Påmelding til Anne Marit Skovly E post: hvalergjestehage@gmail.com

Etter påmelding får du tilsendt skjema for utfylling angående detaljer for parkering, overnatting, betaling mm

Arrangører:

Anne Marit Skovly, eier av Hvaler Gjestehage

<https://www.facebook.com/HvalerGjestehage/>

www.hvalergjestehage.no

Kenneth Thomassen, eier av Botnetorvet Gård <https://www.facebook.com/hvalerfarmlife/> og www.arborist.no

Christina Rådahl -Dyrkeentusiast

Randy Gunnar Bohmann Lange og Ingunn Bohmann Lange, eier av Eikeløkka Permakulturgård og Ravn Naturveiledning Facebook: <https://www.facebook.com/permakulturgaardenpaahvaler>

<https://www.naturveiledern.no/>