



Fra får og flatbrød, til kylling og hvetebrød

Matkulturen endrer seg. Før i tiden var vi avhengige av å bruke råvarer som vi naturlig kunne høste og produsere på våre egne ressurser. Vi dyrket bygg, og kornet ble spist av mennesker direkte. Det ble ikke gitt til husdyr. Dermed hadde flatbrød og den grasspisende sau en naturlig plass på menyen. I dag er det annerledes. Bygg er blitt dyrefôr, og vi

importere den hveten vi trenger for å lage luftig hvetebakst. Og vi spiser kylling som ikke kan leve av gras. Hvorfor er det blitt slik, og hva betyr dette for matsikkerhet og beredskap?

Foredraget holdes av Eva Narten Høberg, som er forsker ved NIBIO Tjøtta. Hun er også fagansvarlig for den høyere yrkesfaglige utdanningen Bærekraftige matopplevelser ved Nordland fagskole, har egen blogg, [Matkultur og matopplevelser](#), og er [fagansvarlig for norsk matkultur i Store norske leksikon](#).



Sanking fra naturen

Foredraget om sanking; hva, hvorfor og hvordan? Egne erfaringer og historikk om planter. Inspirasjon til hvor man kan starte dersom man er nybegynner, og hvordan man kan utvikle seg som sanker med både nye planter og gjennom å prøve nye teknikker for å ta vare på nyttevekster til senere bruk.

Planter som mat, medisin, krydder og dekor; et grønt perspektiv på den rikdommen vi har rundt oss her på Helgeland.

Foredraget holdes av Elri Tendeland Uhre fra Leirfjord. Hun har sanket og laget mat av ville vekster i mange år. Hun har blant annet jobbet som kokk på Helgeland Kolonial i Sandnessjøen, hvor hun ofte tok med seg ville vekster på kjøkkenet. Har de siste årene arrangert vandringer i naturen, delt sine erfaringer med plantene og bydd på retter laget av vekster som hun selv har plukket.