

Permakultur

Nordisk Møte i Oslo 2019

Kveldseminar 31. Januar kl. 18.30 og frokostseminar 1. Februar kl. 08.30

I anledning Nordisk Permakultur møte i Oslo 1.-3. februar 2019, se:
www.permakultur.no arrangerer lokallag av Økologisk Norge før treffet to seminarer som er gratis og åpne for alle.



Hva er permakultur

Permakultur betyr permanent kultur. Permakulturmiljøene er nytenkende og innovative. Her er en gullgrube med gode ideer og utviklingsmuligheter for å løse de store miljø- og samfunnsutfordringene. Dette er en metode som **etterligner naturen der du er**. Gammel og ny kunnskap kombineres for stedet der du er ved å arbeide **med** naturen.

Norge er et langstrakt land med lang kystlinje, fjorder, øyer, fjell, daler, vann, hav, bebygde områder, hagemark, gårdsbruk, skoger mm. Permakultur som utviklingsverktøy er derfor spesielt godt egnet for Norge som har mange ulike klimasoner og økosystemer. Eksempler er dyrking overalt, karbonlagring i jord, naturlig skogbruk, kretsløp, beredskap, selvforsyning med mer.

Kveldsseminar torsdag 31. januar 2019 klokken 18:30:

«Enkel lokal selvforsyning/økt beredskap for alle, - start i dag!»

Målgruppe: Hagefolk, bolig- og hytteeiere, borettslag, skoler, barnehager, eldresentre, gårdsbruk med flere.
Tid: Torsdag 31. januar, kl. 17:30 -
Sted: Bykuben, Oslo kommune, Myntgata 2, inngang B
Påmelding: https://www.deltager.no/frokostseminar_permakultur_01022019
Frist: 28. januar 2019

Program:

17:30 – 18:30 Servering av enkel suppe

18:30: **Rita Amundsen**, «Året rundt med ville vekster, forråd/fermentering m.m. (er finsk, snakker norsk).

19:30 **Karoline Nolsø Aaen**, «Selvforsyningshagen: Permakulturhaven Myrrhis» (på dansk/norsk)

Pause med «pinnesuppe» og smaksprøver.

Vi tar forbehold om endringer i programmet

Frokostseminar fredag 1. februar 2019 klokken 08:30:

«Metoder for økt beredskap og lokal selvforsyning for hele landet»

Tema: Mat, vann, klima, biologisk mangfold, karbonlagring i jord, folkehelse
Tid: Fredag 1. februar kl. 08:00 – 10:45
Sted: Bykuben, Oslo kommune, Myntgata 2, inngang B
Påmelding: https://www.deltager.no/frokostseminar_permakultur_01022019
Frist: 28. januar 2019

Program, del 1:

08.00 Frokost, byggrynsgrøt med tilbehør

08.30 **Philipp Weiss** Lær deg å dyrke som skogen for å få bedre mat, skapa en vakrere hage og gjøre en aktiv innsats for miljø!

09.45 **Karoline Nolsø Aaen**, Nøklen til karbonlagring, bedre klima, og sunn mat er dyrking av jord. ”Regenerativt landbruk

Del 2

11.30 **Andrew McMillon** Hva er permakultur, KVANN, Norwegian Seed Savers
12.00 -13.00: Utdypinger

Vi tar forbehold om endringer i programmet

Om foredragsholderne:

Karoline Nolsø Aaen er biolog, forfatter og innehaver av Permakulturhaven Myrrhis sammen med sin mann Tycho. De bor ved Århus i Danmark i et "off-grid" hus med skoghage, planteskole, kjøkkenhage, dyrehold og skoglandbruk. Stedet er et akkreditert LAND Center, hvor permakultur kan sees og oppleves i praksis. Sammen holder de kurs og foredrag om permakulturdessign, flerårige grønnsaker, skoghager, ville spiselige planter og hagebruk. Karoline og Tycho har etablert et av Danmarks første skoglandbruk, som produserer bær, frukt, nøtter, grønnsaker og fjærkre til salg. Se mere på www.permakulturhaven.dk.

Karoline og Tycho er forfattere av boken "Permakulturhaven", som omhandler tema som skoghager, flerårige grønnsaker og dyrkningsteknikker og gravefri- og karbonlagrende systemer.

Philipp Weiss er sivilingeniør og diplomert permakulturdessigner. Han dyrker nesten 100 ulike arter av flerårige grønnsaker og enda flere spiselige trær og busker. Han begynte å dyrke flerårige grønnsaker i 2007, og synes det blir morsommere for hvert år. Philipp har en visningshage for flerårige nyttevekster på 7000 kvm med en tilhørende liten planteskole og underviser regelmessig om dyrking og permakultur.

Han er en av forfatterne bak Årets trädgårdsbok 2018, "Skogsträdgården: odla ätbart överallt".

Rita Amundsen er finsk og bor i Bærum. Hun er en av våre fremste kursholdere om sinking og bruk av ville vekster, fermentering og bruk av vekstene 365 dager i året. Hun har blant annet samlet kunnskap fra Finland, Baltikum og Russland. Hun er en av drivkreftene på Øverland andelsbruk.

Andrew McMillon er styremedlem i KVANN- Kunnskap og Vern av Nytteplanter i Norge www.norwegianseedsavers.no, har småbruk/ drivhus der han dyrker en stor variasjon av grønnsaker. Med fokuset på stabile økosystemer som tilpasser seg til stressfaktorer som følger med globalt oppvarming. Spesialitet: stauder, frøavl og adaptogener. Det vil være mulighet for å kjøpe frø på seminaret <https://www.facebook.com/andrew.mcmillion.7/posts/10161191276420548>

Kvann har etablert ulike laug: Frukt, Angelica (Kvann), Brassicaceae (kålslekten: grønnkål, hodekål osv), roser, løk, flerårige grønnsaker og edimentals, Amaranthaceae (Spinat, amarant, hagemelde), Apiaceae (gulrot, pastinakk, karve osv.), Cucurbitaceae (squash og agurk).

Roland Stanbridge har bakgrunn som journalist og har sammen med permakulturdessigner **Olle Anderson** og **Nora Naturskyddsförening** etablert matskogen ved Gryttorp skole.

Vi vil også anbefale:

Permakultur introduksjonskurs, Gartneriet, Bygdøy kongsgård, torsdag 31.1 kl. 9-15.30. Pris kr 850,- Mer informasjon her: www.deltager.no/permakultur_31012019

Se også: **Direktoratet for samfunnssikkerhet og beredskap**: www.sikkerhverdag.no/din-beredskap/hendelser-og-kriser/beredskap-i-hjemmet/

Naturvernforbundets: <https://nb-no.facebook.com/Naturvern?filter=2>

Framtiden i våre hender her: <https://www.framtiden.no/>

Økologisk Norge: www.økologisknorge.no