

PROGRAM

JORDENS SKOLE

MADENS FOLKEMØDE FREDAG

Find Jordens Skole's stand på gårdspladsen. Udover planlagte talks kan du få en snak over bordet med bl.a. 'Frøsamlerne', 'Jordkontakt', 'Farm of ideas', 'Zero Footprint Nordic', 'Byhaver', 'Bokashidenmark' og Jordens Skole.

Vi er også til stede med samtaler på scenerne Planteskolen og Madværkstedet.

10.00 -10:30: LÆRING – Mikroorganismene set gennem lup

En enkelt håndfuld levende jord indeholder flere mikroorganismer end der er mennesker på jorden. Kom og få hænderne i jorden og hør om, hvilken betydning mikroorganismene har for planterne, og hvordan det kan gøre en kæmpe forskel, hvis vi lærer at samarbejde med dem.

Underviser: Hanne Gundersen, jordbrugsekspert og indehaver af 'Jordkontakt'

Arrangør: Jordkontakt

Sted: Jordens Skoles Stand

11:00-11:45: SAMTALE – Jorden har vi til låns

Hvordan kan jorddyrkeren, madborgeren og kokken arbejde sammen om at skabe sammenhæng mellem jorden og bordet? Kan vi i fællesskab organisere os, så mange flere unge landmænd får adgang til jord, så jorden dyrkes ud fra de bedste regenerative metoder*, og maden synger på tallerkenen? Kan tæt samarbejde mellem jorddyrkere, borgere og restauratører være med til at skubbe på en ændring fødevarerproduktionen?

Medvirkende: Nanna Thomsen Regenerativ jorddyrker og forpagter i Andelsgaarde, Jacob Westergaard Madsen, Daglig leder af Andelsgaarde, Esben Grundtvig Iværksætter og kok fra Rødde og Helle Solvang, stifter og leder af medie- og læringsplatformen Jordens Skole

Sted: Planteskolen

12:00-13:00: LÆRING - Lær at lave bokashi-kompost af dit madaffald

At lave bokashi er en enkel og nem måde at recirkulere dit madaffald. Ved at lave din egen bokashi omdanner du dit madaffald til en værdifuld ressource, en første klasses bokashi-kompost til din have og krukke og bokashi-væske til stue- og udendørsplanter.

Nul plastikposer men blot en spand med tætsluttende låg og mikroorganismer. I det lukkede system er der hverken fluer eller lugt af råd. Kig forbi i løbet af timen og lær, hvordan du kommer i gang.

Underviser: Maria Ehlert, indehaver af Byhaver og Bokashidenmark.

Arrangør: Byhaver og Bokashidenmark

Sted: Jordens Skoles Stand

PROGRAM

JORDENS SKOLE

MADENS FOLKEMØDE FREDAG

13.00 -13:45: SAMTALE – Fremtidens ansvarlige spisesteder

Fremtidens mad kræver sund jord. Men hvad har mad med klimaet at gøre? Hvilken rolle har restauranterne i klimaomstillingen? Og hvordan kan vi som gæster og spisende selv bidrage til en fremtid hvor mad er en del af klimaløsningen? Cindie Christiansen fra Zero Foodprint Nordic tager en snak med Christer Bredgaard om fremtidens spisesteder, og om de (fra)valg Christer har taget i sin populære restaurant IL Buco og Københavns hotspot La Banchina. For foruden at servere fantastisk mad går Christer forrest, når det gælder lokale og bæredygtige valg.

Medvirkende: Cindie Christiansen, direktør Zero Foodprint Nordic. Christer Bredgaard, ejer af Restaurant IL Buco & spisested La Banchina i København.

Moderator: Trine Ostergaard, forperson Zero Foodprint Nordic

Sted: Jordens Skoles Stand

14.00 -14:30: SAMTALE – Wild Foodsystems

Hvad hvis det var muligt at tidoble Danmarks naturområder uden at der blev produceret mindre mad? Hvis vi erstattede husdyr og foderafgrøder med vilde dyr i vild natur? Velkommen til "wild foodsystems" - et studie udført af Niels Isak Appel Plum på Københavns Universitet. Rejsen går fra pleistocæn, igennem økosystemer, fødenetværk og ind i fremtiden, hvor "wild foodsystems" muligvis kunne være en del af løsningen på masseudryddelse, jorderosion, drivhusgasser og drikkevandskrise.

Medvirkende: Niels Isak Appel Plum i samtale med Helle Solvang fra Jordens Skole

Arrangør: Jordens Skole

Sted: Jordens Skoles Stand

16:00-16:30: LÆRING – Mikroorganismer set gennem lup

En enkelt håndfuld levende jord indeholder flere mikroorganismer, end der er mennesker på jorden. Kom og få hænderne i jorden og hør om, hvilken betydning mikroorganismene har for planterne, og hvordan det kan gøre en kæmpe forskel, hvis vi lærer at samarbejde med dem.

Underviser: Hanne Gundersen, jordbrugsekspert og indehaver af Jordkontakt

Arrangør: Jordkontakt

Sted: Jordens Skoles Stand

PROGRAM

JORDENS SKOLE

MADENS FOLKEMØDE LØRDAG

Find Jordens Skole's stand på gårdspladsen. Udover planlagte talks kan du få en snak over bordet med bl.a. 'Frøsamlerne', 'Jordkontakt', 'Farm of ideas', 'Zero Footprint Nordic', 'Byhaver', 'Bokashidenmark' og Jordens Skole.

Vi er også til stede med samtaler på scenerne Planteskolen og Madværkstedet.

10.00 -10:30: SAMTALE – Wild Foodsystems

Hvad hvis det var muligt at tidoble Danmarks naturområder uden at der blev produceret mindre mad? Hvis vi erstattede husdyr og foderafgrøder med vilde dyr i vild natur? Velkommen til "wild foodsystems" - et studie udført af Niels Isak Appel Plum på Københavns Universitet. Rejsen går fra pleistocæn, igennem økosystemer, fødenetværk og ind i fremtiden hvor "wild foodsystems" muligvis kunne være en del af løsningen på masseudryddelse, jorderosion, drivhusgasser og drikkevandskrise.

Medvirkende: Niels Isak Appel Plum i samtale med Helle Solvang fra Jordens Skole

Arrangør: Jordens Skole - Sted: Jordens Skoles Stand

11:00-11:30: SAMTALE – Ploven - en saga blot?

I sproget har vi vendinger som 'at kulegrave', 'grave i det' og 'et spadestik dybere' som har afsæt i vores kultivering af jorden gennem det seneste århundrede. Men det at grave er måske en saga blot, for muligvis 'graver vi vores egen grav'. Kom og hør om plovens historie, pløjningens betydning for landbrugets udvikling, men også om dens skadevirkninger for mikrolivet i jorden og dermed vores sundhed - og overlevelse? Det nye sort er 'no-dig' og 'pløjefri' og med disse metoder skulle 'den hellige grav være vel forvaret' Men er ploven og spaden på vej ud, og i så fald, hvordan gør vi så i fremtiden, når vi skal dyrke vores afgrøder?

Mød Frank Erichsen, alias Bonderøven, Per Kølster, agronom, bonde og formand for Økologisk Landsforening, Hanne Gundersen, jordbrugskonsulent i samtale med Helle Solvang, journalist, kulturel iværksætter og leder af Jordens Skole

Arrangør: Jordens Skole - Sted: Planteskolen

12:00-12:45: SAMTALE – Fremtidens ansvarlige spisesteder

Fremtidens mad kræver sund jord. Men hvad har mad med klimaet at gøre? Hvilken rolle har restauranterne i klimaomstillingen? Og hvordan kan vi som gæster og spisende selv bidrage til en fremtid hvor mad er en del af klimaløsningen? Cindie Christiansen fra Zero Foodprint Nordic tager en snak med Christer Bredgaard om fremtidens spisesteder, og om de (fra)valg Christer har taget i sin populære restaurant IL Buco og Københavns hotspot La Banchina. For foruden at servere fantastisk mad går Christer forrest, når det gælder lokale og bæredygtige valg. Medvirkende: Cindie Christiansen, direktør Zero Foodprint Nordic. Christer Bredgaard, ejer af Restaurant IL Buco &

spisested La Banchina i København. Moderator: Trine Ostergaard, forperson Zero Foodprint Nordic

Arrangør: Zero Foodprint Nordic - Sted: Jordens Skoles Stand

PROGRAM

JORDENS SKOLE

MADENS FOLKEMØDE LØRDAG

1245 -13:30: SAMTALE – Jorden – det nye sort

Fremtidens klimatiske udsving stiller store krav til vores evne til at finde og fremstille vores egen mad og flere og flere ønsker at blive selvforsynende. At samarbejde med jorden og gøre den levende og rig på humus er en måde at undgå fødevarekriser,

øge følelsen af sikkerhed og gøre verden mere grøn og skøn. Samtidig er jord en livsvigtig samarbejdspartner i

begrænsningen af CO₂ i atmosfæren. Vi zoomer ind på jorden som en nyopdaget guldgrube i klimaindsatsen og et alt for

overset felt i både fødevareforsyning, forskning og uddannelse.

Medvirkende: Hanne Gundersen, Jordbrugskonsulent og underviser i 'Jordkontakt', Sidsel Esther Ejrnæs, nyuddannet farmer,

'Farm of Ideas' og 'Levende Land' og Helle Solvang, kulturel iværksætter og leder af 'Jordens Skole'.

Arrangør: Jordens Skole - Sted: Planteskolen

13:00-14:00: LÆRING - Lær at lave bokashi-kompost af dit madaffald

At lave bokashi er en enkel og nem måde at recirkulere dit madaffald på. Bokashi betyder fermenteret/

syret organisk materiale. Ved at lave din egen bokashi opgraderer du dit madaffald til en værdifuld ressource,

en første classes bokashi-kompost til din have og i dine krukker, og en værdifuld bokashi-væske,

til stue- og udendørsplanter. Nul plastikposer men en spand med tætsluttende låg og nogle mikroorganismer.

I dette lukkede system er der hverken fluer eller lugt af råd. Kig forbi i løbet af timen og lær, hvordan du kommer i gang.

Underviser: Maria Ehlert, indehaver af Byhaver og Bokashidenmark.

Arrangør: Byhaver og Bokashidenmark - Sted: Jordens Skoles Stand

14.00 -14:45: Nye skoler for fremme af regenerative dyrkningsformer

Vi skal gå nye veje og forbruge anderledes, og derfor er der brug for nye tilgange til læring, nye uddannelser, omdannelse og

almen maddannelse. Det er vigtigt, at så mange som muligt i disse år lærer kunsten af genoprette økosystemerne og

frugtbar gøre jorden igen. Det såkaldt regenerative jordbrug* og de permakulturelle principper kan udover at øge mikro-livet i

jorden også bidrage til at nedbringe CO₂ i atmosfæren og øge biodiversiteten ved at dyrke mange forskellige afgrøder side

om side. Hør om de nyeste initiativer for dannelse med jorden og maden i centrum og mød nogle af hovedkræfterne.

Medvirkende: Sandra Villumsen, 'Den Regenerative Jordbrugsskole', Sidsel Esther Ejrnæs Lollands Højskole, Helle Solvang

'Jordens Skole'

Arrangør: Jordens Skole - Sted: Jordens Skoles Stand

15:00: LÆRING – Mål mikroorganismene i din jord

En enkelt håndfuld levende jord indeholder flere mikroorganismer, end der er mennesker på jorden. Kom og få hænderne i jorden og hør om, hvilken betydning mikroorganismene har for planterne, og hvordan det kan gøre en kæmpe forskel, hvis vi

lærer at samarbejde med dem.

Underviser: Hanne Gundersen, jordbrugseksperter og indehaver af Jordkontakt

Arrangør: Jordkontakt - Sted: Jordens Skoles Stand