



RAPPORT FRA

## GRØNTTREFF I VALDRES

1. – 3. juni 2012

Rundt 20 deltagere var samlet på Furulund pensjonat på Røn i Vestre Slidre første helg i juni.

Vi ble ønsket velkommen av vårt hyggelige vertskap Rob og Betty van Kruining

Treffet ble innledet med en presentasjonsrunde og lunsj. Til lunsj ble det servert "grønn" suppe med urterundstykker. Resten av dagen var det forskjellige foredrag. Først ut var Tanaquil Enzensberger som fortalte om stølslandskapet og stølsdrift i Valdres. Even W. Hanssen holdt et foredrag om



Mirakelurter, deriblant rosenrot. Deretter var det en liten pause, med servering av Valdresmat (lefser med ost fra Beito og rakefisk fra dalen) og Reiduns svarthyllblomstsaft.

Etter pausen pratet Sofie Railo om naturens matressurser, hvilke fantastiske råvarer vi kan høste i vår nærhet. Deretter overtok Anna Elise Torkelsen, som hadde en gjennomgang av arter vi kunne forvente å finne på vår innhøstningstur dagen etter. Hun avsluttet med et flott og interessant foredrag om bær i norsk natur. Spesielt morsomt var det at Rob vartet opp med semulepudding med teiebærgele til dessert. Etter middagen serverte han oss alle en nydelig hjemmelaget bjørkevin.

Etter lørdagsfrokosten ble det tur i det grønne, litt botanisering og plukking av grønt og blomster som skulle bli til deilig lunsj og dessert til kveldens middag.



Sofie Railo hadde laget noen spennende oppskrifter, og vel tilbake var gjengen i gang med kjøkkentjenesten. Det ble laget både urtefylt ravioli, stekte løvetannknopper, risotto og salater.



*Kokkelering.....*



*Risotto*

*Grønn salat med blomster*

*Dette skal bli ravioli*



*Stekte løvetannknopper*



*Raviolifyll*

Ei gruppe hadde ansvar for kveldens dessert – Pavlovakaka – her er "produsentene".



Etter lunsj var det en flott utstilling av never og tægerarbeider. Randi viste oss hvordan man rensset tæger og demonstrerte fletting av kurver. Alle var imponerte over de vakre arbeidene. Eli Torgersen holdt et interessant foredrag om bruk av bjørk, spesielt tæger og neverbruk.

Deretter fortalte Tanaquil om hvordan man farger garn med messinglav. Hun viste fram garn som gjennom solprosess til slutt får en vakker blåfarge.

Even holdt så et foredrag om rødlistede (truede) og svartelistede(truende) arter.

Sofie overtok der Even slapp og fortalte hvilke svartelistede arter som egnet seg til mat.

**"If you can't beat them – eat them"!**

Før kveldens middag ble det servert deilig svarthyllblomstvin laget av Per Marstad. Til forrett ble det servert strutsevinger som Even og Reidun hadde med seg. Rob hadde laget en deilig lasagne med salat, den inneholdt også "ville urter" – og til slutt den lekre Pavlovakaka.



*Strutseving med parmesan og stemorsblomster*



*Verdens vakreste dessert?*

Søndag holdt Sofie et foredrag om "slow-food" og kortreist mat", og etter det kom Ylve Gudheim og fortalte om treakens historie og om hennes og mannens produksjon av treak i dag. Vi fikk smaksprøver og anledning til å kjøpe med oss litt hjem.

Deretter var det en plenumsevaluering. Alle var veldig fornøyde med treffet, men flere ønsket at en større del av treffet burde foregå utendørs (aktiviteter og feltarbeid). De fleste ønsket at "Grøntreffet" skulle bli et årlig arrangement.

Det ble foreslått at arrangementene kan gå på omgang mellom medlemsforeningene i samarbeide med NSNF. Tanken om å starte et Grøntforum (på linje med våre andre fora) ble luftet.

Til slutt må det rettes en STOR takk til Rob og Betty som tilrettela alt så greit for oss, Inger Kristoffersen som tok så mange fine bilder, og til alle som deltok med å gjøre treffet til en lærerik og hyggelig helg.

Ås, 18. juni 2012

*Reidun Braathen*