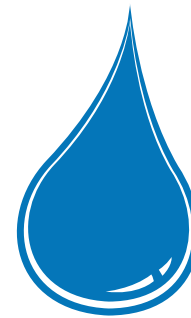


Droppen



Nyhetsbrev från Miljöresurs Linné Nr 2012:3

Regionala höstkonferenser

På årets höstkonferens vill Miljöresurs Linné erbjuda våra medlemmar det bästa vi har – oss själva och vår egen kompetens! Vi gör 3 nedslag: i Kalmar, Karlshamn och Växjö. Välkomna till en kväll på temat Miljösmart Julmat! Vi börjar med några ord om miljön och maten, och fortsätter sedan kvällen med att samlas kring grytorna och laga god miljövänlig julmat tillsammans med vår uppskattade ekokock Erik Måneld. Hemliga kocktips och gastronomiskt finlir utlovas. För mer information se hemsidan.



Projektet

Just nu pågår arbetet med att planera Unga Ekokockar 2013. Höstlovet ägnades åt kökskurser för kommunala matlagare. Projektet Ekokulinarisk Kommun – Älmhult pågår med kontakter med hela livsmedelskedjan, och i Ekobacken är det slutskördat inför frostens intåg. Vår slutkonferens för detta projekt, under em 15 nov i Växjö, är kostnadsfri för alla anmälda – se vår hemsida. Ekoligan kommer att ha sin prisutdelning 21 november, och därefter stundar rapportskrivning för våra projekt som pågått under 2012. Kursen Minskad Köttkonsumtion kommer dock att fortgå ända in i mars 2013, så här finns fortfarande möjlighet att boka kurser. För mer information om detta, se hemsidan.

Nya projektidéer

Nu sitter vi som bäst och skriver ansökningar till nästa års projekt. Vi vill naturligtvis fortsätta med framgångssagan Unga Ekokockar, liksom med våra uppskattade kökskurser för offentliga kök. Östrabo Ekobacke (stadsodling i Växjö) har ju också fallit mycket väl ut, och vi arbetar för en fortsättning på detta projekt i någon form.

Vi kommer också att skicka in ansökningar i samarbete med bl.a. den nybildade föreningen Naturbeteskött i Sverige, Världsnaturfonden WWF och Svenskt Sigill för att öka andelen naturbetesmarker och visa på vikten av att välja rätt kött när kött ska ätas.

Vi har också tankar kring villaodling (liksom brittiska Grow Zones), och kring att få stiftsgårdar och kristna folkhögskolor att höja sina ambitioner kring ekologisk mat, samt att arbeta med konceptet Hållbar skola. En större vision finns också om något som kan komma att kallas Linnés Mathus – ett mat-lab, en mötesplats, en plattform för ekologisk gastronomi och framtidens matlagare...

Har du själv en idé som du tycker att Miljöresurs Linné borde ta sig an, så hör av dig!



Ta hand om dig tills vi hörs igen!

Maria, Gösta, Karin & Erik