



AKTIVITETER

For allersiste nyheter se foreningens Facebook siden

ÅRETS PROGRAM 2017

[VELKOMMEN](#)

[om foreningen](#)

[nyheter](#)

[aktiviteter](#)

[sopp](#)

[nyttevekst](#)

[oppskrifter](#)

[markedsplassen](#)

[ut i verden](#)

[arkiv](#)

[E-post](#)

[HSNF på Facebook](#)

[Årets program 2017 som brosjyre](#)

ÅRSMØTE 2017 – Torsdag, 23. februar kl 19.00 på Saualoftet, Gamle slaktehuset, Strandgt. 70.

Saksliste: Godkjenning av innkalling. Valg av ordstyrer, referent og underskrivere av protokoll. Godkjenning av årsberetning, regnskap, budsjett og årsplan. Valg. Innkomne saker.

[Foreningens statutter](#)

Etter årsmøtesakene forteller Lisabeth Tønnesen Toft og Ingebjørg Stene Jacobsen om lindyrdking på Haugalandet og bruk av nytteveksten *Lin usitatissimum*.

URTEINSPIRASJONSMØTE

Mandag, 6. mars, kl 19.00.

Denne våren vil vi satse litt ekstra på urtehagen på Hemmingstad kultursenter. Har du lyst å delta på inspirasjonsmøte, kan du sende påmelding til post@hausony.com. så vil du få tilsendt mere info. Møtet er tenkt som inspirasjon til de som deltar i urtehagen, men også for deg som dyrker egne urter. Vi trenger innspill fra medlemmene for å gjøre hagen attraktiv og kjent for andre.

DUGNADENE I URTEHAGEN PÅ HEMMINGSTAD KULTURSENTER Vår og høst (følg med på Facebook)

Dugnadene er sosiale og har rikelig tid til urteprat og deling av erfaringer. Kom og bli med da vel? Ta gjerne spade, bøtte, hansker og annet "hageryddeutstyr". Kontaktperson er Gunnbjørg Lomeland, mob. 990 25 924.

Følgende dugnadsdatoer er fastsatt:

Torsdag, 11. mai, kl 18-20; torsdag, 1. juni, kl 18-20 og torsdag, 5. okt, kl 18

GRØNN HELG PÅ STEGABERG. [Kurs: Mat av vårens ville vekster](#) Lørdag/søndag, 13.–14. mai, Stegaberg grendehus

Lær om spiselige vekster fra naturens spiskammers. Vær med å sanke og

tilberede smakfulle retter. Deltageravgift: kr 500 for medlem, kr 600 for ikke medlem. Påmelding og informasjon hos Sissel Iversen, mob: 475 00 957; [E-post](#)

FAMILIEDAG PÅ DOKKEN

Søndag, 25. juni, kl 12–15, Dokkenmuseum.

Smaksprøver på grønn suppe, ramsløksmør, supper og geleer. Info om foreningen vår og hva vi kan høste i naturen. Noen produkter for salg.

SOPPTURER OG SOPPKONTROLLER HØSTEN 2017

Hvor turen skal gå, blir opplyst på møtestedet. Ved lang felleskjøring betaler passasjerene bilen for transportutgiftene. Turer og kontroller er åpne for alle, og du trenger ikke være med på turen å få kontrollert den soppen du har plukket. Bare møt opp på angitt sted og tid. Allersiste informasjon eventuelt på foreningens facebookside.

Sopptur i Sveio. Mandag, 28. august kl 18–20. Sammen med Sveio Hagelag. Fremmøte ved Førde kirke.

Soppkontroll ved Førde kirke, Sveio. Mandag, 28. august kl 20-21.

Sopptur i Djupedalen, Haugesund. Lørdag, 2. september kl 11–13. Fremmøte ved Stemmen.

Soppkontroll i Djupedalen, Stemmen, Haugesund. Lørdag, 2. september kl 13–14.

Soppens dag. Søndag, 3. september kl 11–16 ved HIL-hytta i Djupadalen. Stand med soppstilling, smaksprøver og kontroll.

Soppkontroll i Djupedalen, Haugesund. Søndag, 3. september kl 12–16 ved HIL-hytta i Djupadalen.

Sopptur i Etne. Tirsdag, 5. september kl 17–19. Fremmøte ved Skakkesenteret.

Soppkontroll ved Skakkesenteret, Etne. Tirsdag, 5. september kl 19–20.

Høstsopptreffet i Bodø. 7.–11. september. [Om høstsopptreff Norges sopp- og nyttevekstforbund](#)

Sopptur i Vindafjord. Mandag 18. september kl 18–20. Fremmøte Blikrabygda. Felles kjøring kl 17.15 fra Plantasjen Spannavegen.

Soppkontroll i Blikrabygda, Vindafjord. Mandag 18. september kl 20–21.

Sopptur i Sauda, Lyngmyr. Tirsdag, 19. september kl 17–19.

Soppkontroll Lyngmyr, Sauda. Tirsdag 19. september kl 19–20.

Sopptur i Karmsund. Mandag, 25. september kl 17–19. Fremmøte ved Nordhuset kulturhus.

Soppkontroll ved Nordhuset kulturhus, Karmsund. Mandag, 25. september kl 19–20.

UTVIDA SOPPKURS FOR VIDERKOMNE HAUSTEN 2017

Vil du bli soppakkyndig, er dette noko for deg. Dersom du ønskjer å kunne meir om sopp utover det grunnleggjande, kan dette også vere eit spennande kurs for deg. Haugaland sopp- og nyttevekstforening skal i september 2017 arrangere soppkurs med eit pensum som kvalifiserar til å gå opp til eksamen som soppakkyndig. Kurset er intensivt på 40 timar over 2 helgar: 1.09.–3.09.17 og 22.09–24.09.17.

Der vil bli førelesingar, turar for å finne sopp og ikkje minst praktisk arbeid med sopp. Ta gjerne kontakt om du er interessert eller ønskjer nærare opplysingar på kurshausony@yahoo.com.

STUDIESIRKEL SOM OPPFØLGING AV SOPPSAKKYNDIGKURS

Informasjon under [Studiesirkel](#)

Obs! Endring av oppmøtested til Singer Bernina Sysenter, Sørhauggt 162 i Haugesund sentrum

ÅRSMØTE 2018

Tirsdag, 6. februar, kl 18.30, Høyloftet på Gamle Slaktehuset

Etter årsmøtesakene (ca. kl 19.30) blir det et foredrag med smaksprøver "Tang og tare – havets grønnsaker".

Også havet er fullt av nyttevekster: tang og tare. De fleste av oss vet lite om vitamin-, mineral- og proteinbombene som befinner seg i havet. Og enda færre høster og spiser dem. I tillegg kan grønnsakene fra havet nyttes som smaksfremmere. Høres dette interessant ut?

Tirsdag 6. februar kl 19.30 på Høyloftet på Gamle Slaktehuset kommer Edmund Henden fra Tekslo Seafood og forteller om havets vekster: sanking, bevaring og bruksområder. Det blir smaksprøver og salg. Kom, og få svar på alt du lurer på om?

På Tofterøy utenfor Sotra finner vi bedriften Tekslo Seafood der fire lokale gründere drømmer om å skape en bærekraftig næring basert på tang og tare. De kombinerer gamle tradisjoner med ny kunnskap og teknologi. De ønsker å gjøre grønnsakene fra havet til et naturlig innslag på matbordet i form av smaksforsterkere og ferdige produkter. De høster viltvoksende tang og tare i områder der næringsinnholdet er høyt og uten forurensning fra oppdrett eller andre kilder.

For mer informasjon om selskapet se teksloseafood.no