

METODE I WORSKHOPS

1. Afdækning – Det der er givet

Interview af de tre ansvarspersoner Kasper Lynge, Søren Mortensen og Laurids Siig Christensen.

2. Mål og rammer

- Konkrete forslag til bæredygtig fødevareproduktion.
- Præsentation fredag aften for Smagen af Danmark og inviterede Sejerøboere.

3. Nye og kreative indspark

Visionsfasen er beregnet til at bryde med vanetænkning og sætte kreativ tænkning på skinner. Visionerne synliggøres på plancher – først som brainstorm – derefter omformet til udsagn der indledes med: Vi vil skabe.

I Planlægningsfasen ser man på, hvad der er muligt og interessant at arbejde videre med. Gå ud i "marken" og se på, hvad der kan lade sig gøre.

I Realiseringsfasen går vi i gang med at vise det. Planter, koger, anretter, dekorerer, gøder og høster.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Pris for en uge er kun kr. 3.500,-
incl. indkvartering, kost og undervisning.
Pris for studerende er kr. 900,-.

Følg med på vores hjemmeside
www.ørneshøjskole.dk og på facebook siden
Sommerhøjskole Sejerø.
Nærmere information og tilmelding til
formand for bestyrelsen Ditte West på
tlf.: 61 60 34 73 eller dittewest@dittewest.dk

HØJSKOLEMILJØ

På Højskolen er frihed, samtale og fællesskab bærende idealer.

Hver dag starter med morgensang og om aftenen vil der blive lejlighed til at bearbejde dagens oplevelser i samvær med hinanden og lokale "entertainere."

På Sejerø har vi naturligvis vores egne spillere. Der bliver også lejlighed til at nyde øens natur samt høre om øens historie, kultur og erhvervsudvikling.

HELDING@HØJSKOLE.DK

ØERNES HØJSKOLE
SEJERØ

SOMMER ^{uge 19} HØJSKOLE 2015

PROGRAM



Ø-entreprenørskab
Bæredygtig fødevarefremstilling



MORGENSAMLING 9.00 - 9.30

Mandag	"At gribe før man kan begribe" <i>v. Grundtvigsforsker Thorstein Balle</i>
Tirsdag	Alting har en tid <i>v. Sognepræst Jørgen Persson</i>
Onsdag	Ø liv – glæder og udfordringer <i>v. Øbo Henry Larsen</i>
Torsdag	Bæredygtig Madkultur <i>v. Køkkenskriver og økolog Ditte West</i>
Fredag	Håndgjort er velgjort <i>v. Selvbygger og lærer Niels Lolle</i>

OPLÆG 9.30 - 11.30

Mandag	Hvad kendetegner en entreprenør? <i>v. Tyge Mortensen, Landsbyhøjskolen</i>
Tirsdag	Kvalitet og kulinariske oplevelser <i>v. Katrine Klinken, Foredragsholder og kgebogsforfatter</i>
Onsdag	Værtsskab <i>v. Ditte West, Køkkenskriver og økolog</i>
	Samvirke <i>v. Entreprenør Bjarne Ottesen fra Endelave</i>
Torsdag	ØEntreprenørsab – i praksis <i>v. Kasper Lynge, Sejerøfestivalen</i>
Fredag	Miljøforedrag <i>v. Jytte Abildstrøm</i>

WORKSHOP 13.00 - 17.00

- 1. Udvikling af idéer og forslag til fødevarefremstilling på Havnen**
Kursuslokale: Det sorte hus på Havnen
Proceskonsulent: Katrine Klinken
Ansvarsperson: Søren Mortensen, Havnefoged
- 2. Udvikling af idéer til fødevareproduktion og "kantinedrift" på Marbjerg**
Kursuslokale: Marbjerg og Lejrskolen
Proceskonsulent: Thomas Buhl, Sejerøfestivalen
Ansvarsperson: Kasper Lynge, Sejerøfestivalen
- 3. Udvikling af idéer og forslag til et udstillingsvindue for Sejerø produkter**
Kursuslokale: Horsekær
Proceskonsulent: Ditte West
Ansvarsperson: Laurids Siig Christensen, Sejerøgæs

Sejerø er øen med flest solskinstimer!