

METODE I WORSKHOPS

1. Afdækning – Det der er givet

Interview af de tre ansvarspersoner Kasper Lyngø, 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.øerneshøjskole.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.

Projektet er støttet af:

MINISTERIET FOR
BY, BOLIG OG
LANDDISTRIKTER



REGION
SJÆLLAND



- vi er til for dig

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"
v. Grundtvigsforsker Thorstein Balle
- Tirsdag** Alting har en tid
v. Sognepræst Jørgen Persson
- Onsdag** Ø liv – glæder og udfordringer
v. Øbo Henry Larsen
- Torsdag** Bæredygtig Madkultur
v. Køkkenskriver og økolog Ditte West
- Fredag** Håndgjort er velgjort
v. Selvbygger og lærer Niels Lolle

OPLÆG

9.30 - 11.30

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

WORKSHOP

13.00 - 17.00

- 1. Udvikling af idéer og forslag til fødevareremstilling på Havnen**
Kursuslokale: Det sorte hus på Havnen
Proceskonsulent: Katrine Klinken
Ansvarsperson: Søren Mortensen, Havnefoged
- 2. Udvikling af idéer til fødevarerproduktion og "kantinedrift" på Marbjerg**
Kursuslokale: Marbjerg og Lejrskolens
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!