

## Frugthaveskole - pilotprojekt

### ESTO - Europæiske Specialister og Traditional Orchards (frugthaver).

Villy Mougard fra Blomstergården er en del af et EU projekt omkring bevaring af de gamle frugthaver. ESTO står Europæiske Specialister og Traditional Orchards (frugthaver).

I forbindelse med dette projekt udarbejdes der et undervisningsmateriale til brug for undervisning omkring traditionelle frugthaver. Materialet afprøves i en række pilotprojekter. I Ungarn og Polen afprøves undervisningsmaterialet på Universitetsniveau og i Østrig på erhvervsskoleniveau. Blomstergården står for afprøvning af dette undervisningsmateriale på voksenuddannelsesniveau i Danmark.

I samarbejde med Jens Skovgaard, Cold Hand Winery gennemfører vi et pilotprojekt med afprøvning af undervisningsmaterialet og laver en frugthaveskole.

#### Tid

Kurset afholdes i Kr. Himmelfartsferien den 29. maj til 1. juni 2014. Oprindeligt skulle kurset være på 40 timer, men vi har besluttet at lave det på 4 x 9 lektioner på de fire dage, altså kun 36 timer.

#### Indhold

Kurset starter med en orientering om, hvad traditionelle frugthaver står for. Det vil i praksis sige, hvordan man dyrker frugt uden brug af gift, men med naturens hjælp og de redskaber vi har med organisk gødning og beskæring.



Der bliver en dag med formering og pleje af unge træer. Her kommer vi ind på de forskellige formeringsmetoder og selv om det ikke lige er tidspunktet for podning m.m. så vil vi alligevel få lov at prøve flere teknikker i praksis.

Der bliver i midten af kurset en bred orientering om forskellige frugttræers dyrkning og deres egenskaber til brug som spisefrugt og til madlavning. Desuden får vi et par timer sammen med Karsten Hansen, der fortæller omkring æblets historie.

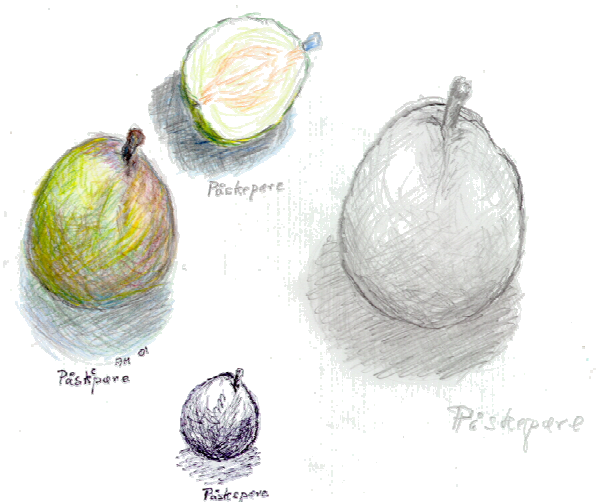
Søndag slutes kurset af hos Cold Hand Winery, hvor Jens Skovgaard gennemgår alt om produktion og opbevaring af most og grundlaget for produktion af cider.

**Prisen** for kurset bliver kr. 3000,- pr. deltager. Da der er tale om et pilotprojekt yder EU et tilskud på 75%. Det vil sige egenbetalingen bliver på kr. 750,- pr. deltager incl. morgenkaffe, frokost og eftermiddagskaffe.

#### Sted

Kurset foregår på  
Blomstergården ved Viborg  
Bjerringholmvej 14  
8830 Tjele  
[www.blomstergaardenvedviborg.dk](http://www.blomstergaardenvedviborg.dk)  
[www.gamlefrugtsorter.dk](http://www.gamlefrugtsorter.dk)

Søndag dog hos  
Cold Hand Winery  
Haversmosevej 21,  
8920 Ransers NV  
[www.coldhandwinery.dk](http://www.coldhandwinery.dk)



Det endelige kursusprogram kan senere ses på Blomstergårdens hjemmeside.