

HÅLLBARA JÄRLE - 2013 apr - sep

- Dokumentation från Järle Byalags Omställningskommitté

2013-04-16 ALLMÄNT MÖTE OM OMSTÄLLNING MED FILMEN TRANSITION 2.0

Den 16 april var det allmänt möte om **HÅLLBARHET** på Järlegården. Deltog gjorde 20 pers.

Lasse C informerade om Omställning Sverige och hållbarhetsfrågorna, globalt och lokalt.

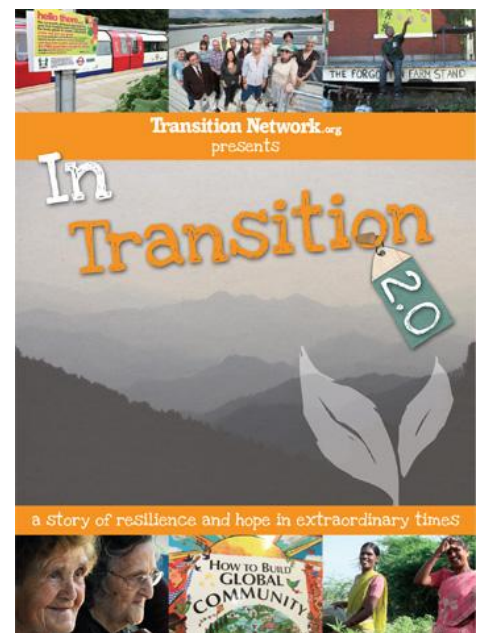


Riksorganisationen **Hela Sverige ska leva** har hållbara bygder som övergripande mål och strategin är att skapa bästa förutsättningar för detta. Därför har Hela Sverige ska leva tagit på sig värdskapet för Omställning Sverige, som är den svenska delen av Transition rörelsen som startade i England och som växer snabbt runt om i världen. Under projektet Hållbara bygder identifierades ett antal utmaningar som vi står inför och måste hantera på bästa sätt. Transitionrörelsen bygger sin verksamhet på några grundantaganden och en 12-punktsmetod. Omställning Sverige har utifrån dessa utmaningar och antaganden skapat en plattform att utgå ifrån i arbetet. (se ant från mötet på hemsidan)

Lasse C visade ett antal PP-bilder som beskrev ovan och också visade på det arbete som görs nationellt och i länet för Omställningen. Bilderna finns på www.jarlebyalag.se.

Filmen Transiton 2.0 visades som beskriver olika initiativ runt om i världen inom Transitionrörelsen.

Filmen kan lånas (och köpas) av Länsbygderådet. (Lasse C har en kopia om någon vill se den igen)



Omställningskommittén informerar kort om två huvud förslag till aktiviteter framöver:

INSPIRERANDE MÖTEN kan vara till exempel detta:

- Generell bakgrund och mer information om Omställning Sverige och vad som pågår.
- Visa filmer typ Transition 2.0 - Det finns många andra filmer i ämnet.
- Klimatförändringar och hur vi lokalt och globalt påverkar detta.
- Energifrågor som solceller, vindandelar, bioenergi etc.
- Matens betydelse för miljön, producentens och konsumentens ansvar.
- Frågor kring odling och permakultur.
- Undersöka möjligheten att odla lokalt i byn i samverkan.
- Transporter som är klimatsmartare.
- Studieresa till grupper och initiativ som kommit en bit på väg.
- Värderingar för hållbarhet. Attityder för vår inre omställning rörande hälsa o livskvalité.

PROJEKTIDÉER som diskuterats är dessa:

- Samverkan kring energi och kontakt producent - konsument
- Matinköpsamverkan och byodling
- Samåkningsförslaget (Natuskyddsföreningen i Nora)



Därefter så hade mötet ett samtal om vad kan vi göra i bygden och på vilket sätt?

Kajsa Grebäck från **Omställning Nora** gav exempel på de jobbar och ledde sen vår diskussion och samtal om vad som hittills sagts och hur vi tar ett steg till...

Kajsa berättar om vad Omställning Nora gjort under det ett och ett halvt år som gruppen funnits. Start genom Framtidsveckan 2011 då Anders Persson, Studieförbundet inspirerade att sätta igång. Är aktiva på Facebook med samåknings- och prylbytarsait. Permakulturskurs, OS-bibliotek på Silkes kafé och Natursnokar är annat. Medborgardialogen har stärkts med politikerträff och info i fullmäktige. Nu aktuellt är samåkningsapp och odling i Bryggeriet.

Kajsa lät alla yttra sig, varför man kommit och vad man förväntar sig. Även om det blev lite knappt med tid på slutet så tolkade vi i kommittén att det finns ett gott intresse att jobba vidare med omställningen för ett Hållbart Järle. Vi gjorde en prioritering genom att välja någon fokusering som föreslagits. Allmänna inspirerande möten i olika ämnen valde flertalet, men även samordnade matinköp, odling, energi och transporter fick en hel del röster.



Prioriteringsarbete pågår !

2013-05-20 ALLMÄNT MÖTE OM LOKALA LIVSMEDEL OCH ODLING

Nästa genomförda aktivitet handlar om **LOKALA LIVSMEDEL & ODLING** som flera ville fokusera på och som också kommittén diskuterat flitigt. Detta möte samlade 15 pers och hölls den 20/5 på Järlegården.

Första delen handlade om mat och **Richard Ekbon** från **RIMA** och **Ekboms Delikatesser** fick som inbjuden gäst, berätta vad som kan erbjudas från bl a **VicTualias** producenter samt hur en sambeställning genom Järle Byalag skulle kunna gå till.

RIMA säljer till restauranger och Ekbon Deli mer till konsumenter. VicTualia är en förening där både producenter i länet som restauranger ingår. Richard tycker det kul att träffa en grupp som funderar på nya sätt att leverera ekologiskt och lokalproducerat. Med sina kontakter kan han sy ihop ett attraktivt förslag på bra mat till ett konkurrenskraftigt pris. Det finns flera bra producenter nära men det kan gärna bli fler. Anser att det är ett uppbyggnadsskede för lokala produkter.

Utmaningen är att få det att fungera logistiskt. Han åker tis vid 14-tiden och fre vid 11-tiden norrut och kan passera Järle då. Leverans kan ske till Järlegården där vi får skaffa nödvändig kyl- och frysresurs. Tror att beställning görs samlat i ett mail, eller via hemsidan senare och levereras i personliga paket med faktura.

Vi tycker det låter som ett bra förslag och avvaktar Richards förslag på ett för Järle kundanpassat utbud. Då får vi gå ut med info till byn och bygden om intresset. Därefter diskutera omfattning på leveranstillfällen och annat praktiskt.

Ankie Rauseus berättar om andra lokal producenter som Ulf Wictorsson i Rörbraket som Omställning Nora har tagit kontakt med. Han vill gärna ha ungefärliga förhandsbeställningar på sina ekologiska grönsaker. Vi håller kontakt med OS Nora och ser vad som där kommer fram och kan i så fall hänga på dem. **Nils-Gunnar** på **Kanans Handelsträdgård** odlar en hel del grönsaker som säljs hemma eller i Nora affären. På nätet finns en sida som heter "**Gårdsnära**" där många lokala producenter finns med. Vi kommer att gå igenom denna och ev. komplettera med ev. saknade och lägga upp på byalags hemsidan.



Den gröna odlardrömmen!

Vår andra gäst, **Jens Råberg** från Lindesberg berättar om ett samodlingsprojekt i bostadsområdet Hagaberg som han drivit sen 2011. Fick stöd av bostadsbolaget för att köpa plantor etc. Han pratade

med folk och så har det spridits i området och blivit mycket populärt. Många kommer också med växter och fröer för plantering och sådd. Man har många olika växter och fler kommer. Det mesta sker spontant och det har faktiskt gått väldigt bra utan någon särskild struktur eller organisation. Men det hänger mycket på att Jens koordinerar arbetet, inte minst skötselarbetet.

Omställningskommittén bestämde efter mötet att söka projektbidrag från Leader Bergslagen för att starta ett **Byodling vid Järle station**. Ett start i mindre skala gjordes i samband med röjardagen.



Närproducerat på G vid Järle station!



Och det är det här vi drömmer om.....

2013-05-27 PLANTBYTARMÖTE OCH BESÖK HOS KANAN

Nästa aktivitet förlades till **Kanans handelsträdgård** den 27/5 där Nils-Gunnar och Britt tog emot ett 10-tal besökare. Tema blir att diskutera odling, se och höra hur arbetet bedrivs och byta plantor med varann.



Plant- och kunskapsutbyte !!

Många hade plantor med sig och efter intressant information om växtsätt, skötsel och användbarhet gjordes en rundvandring på Kanan.



Lokalt transportmedel för lokala produkter !!

Mötet avslutades med medhavd fikakorg. För de som hade missat det, så fanns både kaffe och bullar att tillgå från Nils G/ Britt och Mäla. Tack för detta.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



LEADER

BERGSLAGEN



Omställarfika!

Vi diskuterade fortsatta aktiviteter och kunde glatt meddela att Leader Bergslagen beviljat byalaget stöd för **Byodling i Järle** med 10000:- kronor.

I ansökan så står det att i Järle har en omställningskommitté bildats under våren och man har i april bjudit in till en informationskväll om lokal omställning. Hos flera av deltagarna fanns redan ett stort intresse för odling, och det fanns en önskan om att lära sig mer om lämpliga växter, odlingsmetoder och tillvaratagandet av det som odlas. Därför vill vi starta upp ett byodlingsprojekt mitt i byn, med ett antal träffar under sommarhalvåret.

Syftet är att genom samodling som metod skapa nya former av mötesplatser och samtalsforum, öka kunskapen för hur man odlar hos de säsongsanställda ungdomarna i caféet, deltagande personer/familjer samt besökare på caféet.

Genom praktiska handlingar och samtal runt hoppas vi öka engagemanget och motivationen hos folket i byn och näraliggande bygd för lokalt omställningsarbete, och även stärka sammanhållningen i byn över generationsgränserna.

Målet är att byodlingen ska bidra till att Omställning Järle etableras och att fler börjar odla, ensam eller med andra i byn. Förhoppningsvis ska projektet bidra till att fler engagerar sig i omställningsarbetet och bidrar till fler lösningar för ett mer hållbart samhälle.

Detta är bara början i en lång process för att göra Järle till "den hållbara byn".

Detta var ett positivt besked som genast föranledde en diskussion hur det skall genomföras.

Bestämdes att Ankie och Lasse fixar erforderliga inköp redan till nästa söndag den 2/6.

Så välkommen att träffas för att vara med och odla, dela trädgårdstips, frön och plantor, fika och umgås på **Söndagarna kl 15.00 vid Järle station i sommar.**

Kommittén vill gärna uppmana intresserade att följa hemsidan och FB-gruppen "Det händer i Järle" för att bättre kunna följa det fortsatta arbetet som fortsätter i höst med nya aktiviteter.

2013-06-02 BYODLINGEN STARTAR VID JÄRLE STATION

JÄRLE BYALAG



Hela Sverige
ska leva!



Omställning
Sverige

Vi startar BYODLING i sommar vid JÄRLE STATION!

Välkommen att vara med och odla, dela trädgårdstips, frön och plantor, fika och umgås på söndagarna i sommar. Vi startar upp nu på söndag 2/6 med ett gäng pallkragar och frön.

Odlingstema:

"Roligt tillsammans, Vackert & Ätbart"

Kom på söndag 2 juni kl 15.00 till stationen med lite matsäck, familjen och kanske några egna frön/växter/planteringssaker så ses vi där. Alla som testat Naturskyddsföreningens bioquizz (finns på plats) får en "bonus" med sig hem.



Alla är varmt välkomna!

Nu på söndag och kommande söndagar under sommaren ☺.



Järle Byalags Omställningskommitté (delar av)

Lasse Carlsson 070-5344949, 0587-500 73

lc.jerle@telia.com

Ankie Rauseus, 070-28 07 466, 0587-504 21

ankie.rauseus@telia.com

Kristina Andersson, 019-28 21 48

Mäla Ekström, 0587-510 23

Detta samodlingsprojekt är ett initiativ som uppkommit från Hållbara Järle-träffarna som varit under våren och fortsätter i höst. Projektet finansieras av Leader Bergslagen och vi planerar även att bjuda in till några kurstillfällen under hösten med bl a fokus på hur man tillvaratar mat på olika sätt.





Hela Sverige
ska leva!



Omställning
Sverige

BYAODLINGAR vid JÄRLE STATION!

Välkommen att vara med och odla, dela trädgårdstips, frön och plantor, fika och umgås under sommaren. Vi ses på söndagar mellan kl 15 och 17.



Odlingstema:
"Roligt tillsammans,
vackert & ätbart"



Örtplantering i stationens gamla bykgryta.



Krossade tegelpannor ersätter lecakulor.

Detta samodlingsprojekt är ett initiativ som uppkommit från Hållbara Järle-träffarna som varit under våren 2013 och fortsätter i höst. Projektet delfinansieras av Leader Bergslagen och vi planerar även att bjuda in till några kurstillfällen under hösten med bl a fokus på hur man tillvaratar lokala råvaror på olika sätt.



BYAODLINGSPROJEKTET RULLAR PÅ!

I söndags fyllde vi fyra pallkragar med diverse ätbara växter (och satte dit provisoriska skyltar:)). Nu på söndag 16/6 är det "kryddland" som gäller. Välkommen att hjälpa till, lukta & smaka, och kanske inspireras i ditt eget odlande.

Efterlystes!

Stor/bred tunna, balja, cementrör eller dylikt att använda till kommande projekt, "bönrundel" m.m. Ni får förstås också gärna bidra med kryddväxter (helst perenna :).

/Vi ses söndagar kl 15-17 vid stationen!! Kom när det passar er ☺.



16 juni: Stationens gamla byggröta har nu blivit en örtagård i miniatyr! I dag planterade vi oregano, gräslök, salvia mm. som vi tagit med från våra egna trädgårdar. I botten fixade vi dränering med gamla tegelpannor som vi hittade. I asklådan vaxer nu en glad pepparmynta. Vi hann även fika och hämta slanor till nästa veckas "bönrundel".



30 juni: Tack till alla barnodlare på Järle marknad! Hoppas ni kommer tillbaks och kollar när era växter har kommit upp!



15 juli: Nästan semester i byaodlingen, men Kristina och jag skördade alla rädisor och planterade nya. Det spirar och gror och örtgrytan kokar över, om nån behöver lite örter till middag så får man gärna skörda, så länge man lämnar lite till nästa. Och så hälsade vi välkommen nya bybor som planterade sina frön i barnodlingen.



27 juli: Grillkvällen denna soliga sommar i stationsträdgården och alla fick provsmaka från odlingarna. Ankie och Marit skördar godsakerna och tillreder enligt recepten nedan som varmt rekommenderas. Och att den gamla bykgrytan kunde bli så här vacker är verkligen omställning.



Byaodlingsrecept 27 juli.

Brytbönor 1 ½ kg brytbönor 1 liten röd chilli 1 vitlöksklyfta 1 msk oregano 1 dl olivolja salt och peppar 1 Förväll bönorna i kokande vatten 2-3 min. Håll av varmvattnet och håll i kallt vatten. 2 Kärna ur och finhacka chillin. 3 Finhacka vitlöken. 4 Blanda och smaka av med salt och peppar.	Brytbönor 2 ½ kg brytbönor 1 charlottenlök 1 vitlöksklyfta lite kallpressad rapsolja till stekning salt och peppar 1 Förväll bönorna i kokande vatten 2-3 min. 2 Finhacka lök och vitlök och bryn på svag värme. 3 Lägg bönorna i stekpannan tillsammans med löken och låt steka med i ett minut. 4 Smaka av med salt och peppar. Det bästa är att hälla bönorna direkt från grytan till stekpannan. Om du inte klarar av timingen, så håll kallt vatten på bönorna när de kokat klart och väntar på att komma i stekpannan.
Improviserat grillolja 1 dl kallpressad svensk rapsolja 2 msk hackade friska örter 1 vitlöksklyfta salt och peppar 1 Mixa myntan och 2 msk av yoghurten med en stavmixer. 2 Tillsätt resterande yoghurt och honung. 3 Smak av med salt och peppar. Pensla på kött, fisk eller grönsaker medan du grillar. Örter som fungerar bra: Basilika, timjan, oregano, salvia, rosmarin, persilja... dragon och mynta går också bra om man tycker om lite sötma.	Myntayoghurt 2 msk mynta (grönmynta el. Pepparmynta) 2 dl fet yoghurt (10%) 1 msk honung salt svartpeppar 1 Finhacka eller mortla örter och vitlök. 2 Bland i oljan lite i taget och rör om. 3 Tillsätt salt och peppar.

2013-08-04 ODLINGSTRÄFF I SKÄRMARBODA

Nu på söndag är alla odlingsintresserade välkommen till mig i Skärmarboda. Vi ses som vanligt kl 15 vid stationen för möjlighet till samåkning. Jag visar runt i mina odlingar och bjuder på lite fika. Om du har så tag gärna med dig recept på goda gröna rätter/bakverk så sammanställer vi detta:). Den som vill får också gärna ta med sig "överskott" från den egna odlingen.

Vi planerar att träffas vid några tillfällen i höst och lära oss mer om tillvaratagande av egna/lokala råvaror. Vad vill DU lära dig mer om...? Eller kanske vill du lära oss något du är duktig på att tillreda? - Vi är alla viktiga resurser i det hållbara samhället



Ankies squashkaka (zucchini) i långpanna

Ingredienser:

- 3 ägg
- 3 dl socker
- 5 dl grovriven squash (låt rinna av lite)
- 5 dl vetemjöl
- 2 ½ dl matolja
- ¼ tsk bakpulver
- 2 tsk bikarbonat
- ½ tsk salt
- 2 tsk vaniljsocker
- 3 tsk kanel
- 2 dl hackade mandel/nötter
- 150 gram mörk choklad (grovhackad)



Rör ihop ingredienserna och häll i en smörad långpanna. Grädda i ca 30-40 min på 170 grader. Kakan kan ätas som den är eller med lite grädde och bär. Voila!!

Fakta om squash:

Squash är en pumpafrukt som finns i en mängd varianter med olika storlekar, former och färger. Det vi kallar squash (eller zucchini på engelska) i Sverige är grönsakerna när de skördats innan de blir färdigmogna (summer squash på engelska) och då man kan äta allt, såväl kärnor som skal. Det råder delade meningar om när de bör sköras, men när exemplaren blir stora blir både kärnor och skal för kraftiga för att äta (kallas på engelska "winter squash". Färdigmogna blir de stora pumpor som man t.ex. kan sylta. Den squash vi oftast hittar i svenska grönsaksdiskar är mörkgröna och lite större än gurkor, men även gula varianter och små ljusgröna börjar bli allt vanligare på den svenska marknaden.

Squash kan man äta rå i sallader och använda ungefär som gurka, men är även utmärkt i grytor, grönsaksrätter, stekt, grillad som ensamrätt eller som tillbehör till kött och fisk. Squash ingår alltid i den klassiska franska grönsaksgrytan ratatouille.

2013-08-11 ODLINGSTRÄFF I BÄCKETORP

Järle byodlingsgrupp inviterar alla omställnings intresserade till vår "hemma hos" runda. Nu på söndag är ni välkomna hem till Marit i bäcketorp. Vi tittar på trädgården, fikar och planerar mat- och trädgårdskurs framåt hösten.



Havtornsträdet väckte intresse och efter rundvandring och ha tagit del av Marits odlarkunnande så fick vi smaka på diverse läckerheter.



2013-08-13 GRÖNSAKS-SAFARI TILL VIKTORSSON I RÖRBRAKET

Nu på tisdag finns möjlighet att besöka den ekologiske grönsaksodlaren Ulf Wiktorsson och gården Rörbraket. Vi ses där kl 18 och får en rundvandring. Totalt 3 ha mark odlas, med bl a potatis, lök, morötter, tomater samt diverse olika kålsorter. Möjlighet finns att handla efteråt. Tag gärna med lite eget fika så avslutar vi med en pratstund i trädgården (ladugården vid regn). Välkomna!



2013-08-17 BYALAGETS 40 ÅRS JUBILEUM FIRAS

Vid jubileumsfesten ordnade odlargruppen ett magnifikt grönsaksbord. En fröjd för ögat och ännu större glädje för gommen. Både vid eftermiddagens aktiviteter som middagen på kvällen fanns möjlighet att bese och provsmaka läckerheterna. Bilderna talar sitt tydliga språk.



2013-08-23 ERBJUDANDE PÅ FACEBOOK OM SAMORDNADE EKOLOGISKA INKÖP

VILL DU KÖPA DIREKT AV BONDEN?

Nu vill vi starta upp möjligheten att köpa fina ekologiska och lokala råvaror som levereras hit till Järle. Först ut är Ulf Wiktorssons grönsaker. Han har ett stort sortiment av bl a tomater, gurka, potatis, lök, morötter, rödbetor, vitkål, broccoli, kålrabbi, mangold m m. Beställning sker senast två dagar innan leverans, betalning efteråt via bankkonto. Mer info kommer till er som vill vara med!

Vi siktar på en första leverans TORSDAGEN den 5/9.

Utlämningsplats: Järlegården mellan kl 16.30-18.30 (vi får hjälpas åt m detta framöver).

SNÄLLA, "GILLA" DETTA ENBART OM NI VILL BESTÄLLA NÅGOT UNDER HÖSTEN, TACK.

Så vet vi hur många som vill vara med .

FB KOMMENTAR 2 SEPT:

På torsdag 5/9 kommer första leveransen av ekologiska närproducerade grönsaker till Järlegården. Det är redan 8-9 stycken familjer som visat intresse. Jättekul!

Är det någon mer som vill köpa fin potatis, morötter, tomater, kålväxter, lök m m så tjoa bara till. Nästa möjlighet blir om 14 dar, alltså **torsdag 19/9** .



SÅ HÄR SER INKÖPSLISTAN UT:

VARU- OCH PRISLISTA			antal	pris	antal	pris
Potatis	10 kr kilot	ange antal kilo	10	100		0
Lök Röd och gul i knippe om 5 st	15 kr/ knippet	ange antal knippen	2	30		0
Kålrabbi	15 kr /st	ange antal	2	30		0
Rödbeta 6 st/knippe	15 kr/knippe	ange antal knippen	4	60		0
Blomkål	25 kr/st	ange antal	2	50		0
Vitkål	15 kr/st	ange antal	1	15		0
Morötter 10st/knippe	15kr/knippet el	ange knippen	2	30		0
Tomater	35 kr /kg	ange mängd	1	35		0
Gurka	15 kr/st	ange antal	2	30		0
Västerås gurka	20 kr/kg	ange kilo	0	0		0
Mangold 10st/knippe	15 kr/knippet	ange antal knippen		0		0
Dill/Persilja	15 kr /knippet	ange antal knippen	2	30		0
			SUMMA	410		0

VI VILL GÄRNA FORTSÄTTA MED FLER LEVERANTÖRER PÅ DETTA SÄTT.

ERVALLADAGEN 7 SEPT 2013

Ervalladagen är ett nytt initiativ från Ervalla bygdelag. På programmet stod invigning i kyrkan med tal av nye landsbygdsstrategen Kalle Selander och körsång. Också invigning av den nya moderna förskolan och nya boulebanan. Marknadsknallar och företagsmässa från bygdens företagare plus mycket annat.

Järle Byalag deltog med generell info om landsbygdsutveckling och våra 40 år för detta och omställningskommittén Hållbara Järle visade och berättade om sina aktiviteter, där speciellt odlarprojektets skörd visades upp och avsmakades. Vi var på plats hela dagen i ett fantastiskt sensommar väder. Här några bilder från arrangemanget:



Dagen blev mycket lyckad - återkommer säkert



Ankie och Lasse fotade av Birgitta tog plats.



Information och inspiration förmedlades med Järleodlat och gott förädlad!!

I SEPT ÄR DET PÅ GÅNG FÖLJANDE AKTIVITETER:

Det är mycket kul på G under hösten inom

OMSTÄLLNINGSGRUPPERNA I BERGSLAGEN

Grundkurs i näringslära och mjölksyrejäsning av grönsaker.

Datum: **Tisdag 10/9** - teori kl 18-21.30, praktik **Torsdag 19/9** kl 18-21.30

Plats: Hult säteri. Delt.avgift: 300 kr / tillfälle, inkl förtäring

Anmälan sker snarast till [Studiefrämjandet Värmland-Bergslagen via länken](#).

Fredag 20/9 Studieresa

Resan går bl a till Lassegårdens ekoträdgårdar utanför Mariestad och ett hästdrivet jordbruk (som även syrar grönsaker). Fikastopp vid Karlskogas vackra fjärrils- & humleträdgård. Kostnad: 200 kr/delt. Anmälan sker till [Studiefrämjandet Värmland-Bergslagen via länken](#).



Beställ din mat direkt från bonden!

Från och med denna veckan kan alla Järlebor som vill handla lokala och ekologiska råvaror direkt från bonden göra det. För tillfället är det Ulf Wiktorsson, Rörbrakets gård som levererar potatis, tomater, gurka, lök, kålväxter, rödbetor m m. Varorna förbeställs två dagar innan och levereras torsdagar jämna veckor till Järlegården. Listan kommer att utökas med fler producenter och produkter om intresset finns ☺. Kontakt ankie.rauseus@telia.com

1/10 Höstupptakt för "Hållbara Järle"

Ny träff kl 18.30 på Järlegården, med fokus på energifrågorna. Vi låter oss inspireras av någon lämplig gästföreläsare inom området och diskuterar fortsatta aktiviteter samt summerar vad som skett hittills. Vill gärna fördjupa kunskapen om t ex solceller och funderar på en studiecirkel kring "Gör din egen el". Även andra ämnen kan vara aktuella. Kontaktperson: Lasse Carlsson, lc.jerle@telia.com

5/10 - Inbjudan till studiebesök inom OiP "Omställning i Praktiken-projektet", i Hjulsjö och Lindesberg. Se mer info [här](#).

Planerade men ej datumsatta aktiviteter:

- Ekologisk biodling. Studiecirkel på 3-4 gånger i Nora-Ramshyttan. Pamela Reynold pamela.reynold@telia.com är kontaktperson för de som vill lämna intresseanmälan och få mer info.
- Gör din egen el. Kamratcirkel i Järle under hösten-vintern, om intresse finns.
- Trädbeskräningskurs i Järle-Nora. Anmäl intresse till ankie.rauseus@telia.com så försöker vi få till en kurs under hösten.
- Föreläsning med Lena Israelsson i Nora, trädgårdsexpert, författare och populär föreläsare.

Mer info om vad som händer löpande på resp ort samt diskussioner, frågor och tips hittar ni via Omställning Bergslagens öppna FaceBook-grupp samt resp ords omställningsgrupp på FB. Gå gärna med där om ni är intresserade ☺.

//Har du frågor, förslag och önskemål så kontakta gärna mig, Ankie Rauséus.

E-post: ankie.rauseus@telia.com, 070-28 07 466

Flera av aktiviteterna är delfinansierade av Leader Bergslagen.



TEMAN I OMSTÄLLNINGEN VI VILL ARBETA MED FRAMÖVER:



ODLING, PERMAKULTUR



EKOLOGISKT, NÄRPRODUCERAT



TRANSPORTER, SAMÅKNING



ENERGI OCH KLIMAT



INKÖPSSAMVERKAN, LOKAL EKONOMI



UTBILDNING, KURSER OCH CIRKLAR

HÅLLBARA JÄRLE VÄLKOMNAR FLER ATT DELTA I AKTIVITETERNA FÖR EN ÖKAD LIVSKVALITÉ!!!

Kontakta oss gärna: Ankie Rauséus, ankie.rauseus@telia.com, 070-28 07 466 eller
Lasse Carlsson, lc.jerle@telia.com, 070-5344949. Se även www.jarlebyalag.se