

SPØRSMÅL: 4001 6128 Påmelding: bitte@golinfo.no SPØRSMÅL: 4001 6128

1. Nunofilting

www.cocoonart.no

Kursholder: Torill Vestad

Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

22 og 23 sept kl 9-16
Tingstugu, Gol Husflidslag

Torill begynte og filte for 15 år siden, og har jobbet som filtmaker i 7 år med eget verksted i Fabrikken på Lillehammer.

På kurset vil dere lære og filte klær av nunofilt. Nunofilt er filting av ull og silke i sammen. Denne teknikken ble først utviklet av Polly Stirling og hennes japanske venninne Sachiko Kotaka. Nuno er japansk for stoff, og ull som filtes på stoff, og kalles derfor nunofilt. Du kan bruke mange forskjellige typer stoff til nunofilt, avhengig av hva du ønsker å lage, og hvilke bruksområder, hvilken slitestyrke det skal ha, osv.

På kurset skal vi bruke ull og silke, som gir et florlett, behagelig og tøft materiale. Du kan få lage ett til to plagg i løpet av kurset. Dette kan være en kjole, tunika, jakke, skjørt, topp, skjerf osv. Ingen forkunnskap nødvendig.



2. Våttoving

www.ullform.no

Kursholder: Nina Tvedt Sliper

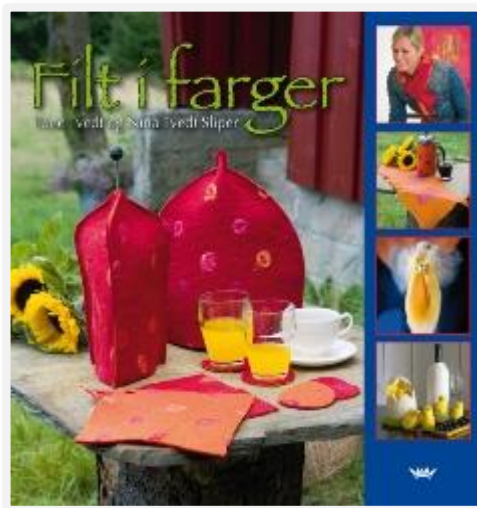
Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

Gol bedehus
22 sept kl 9-16

Nina Tvedt Sliper er filtmaker. Hun arbeider for det meste innenfor interiør og kjøkkenartikler, klær og kursvirksomhet. I produktene bruker hun både norsk kardet ull, merinoull og silke. Har gitt ut to bøker om filting. Sliper er juryert medlem av Norske Filmmakere. Hun deltar sammen med Ullform på mange messer og markeder rundt i Norge.

Filting er en av verdens eldste håndverksteknikker som finnes. Det er funnet spor etter filtprodukter i Tyrkia som man mener er ca 8000 år gamle.

På kurset kan du lage vesker som ingen kommer til å ha maken til!



3. Toving

www.ullform.no

Kursholder: Tone Tvedt

Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

Gol bedehus
22 sept kl 9-16

I firmaet Ullform driver Tone Tvedt både verksted og kursvirksomhet, samt at hun er forhandler av ull og silke fra leverandører i inn- og utland. I tillegg til salg fra eget utsalg deltar hun også på enkelte salgsmesser og -utstillinger i løpet av året. Hun lager filt i ulike teknikker, både tøfler, skjef, klær, skulpturer med mer, og kombinerer gjerne med andre materialer, for eksempel silke.

Filting er en av verdens eldste håndverksteknikker som finnes. Det er funnet spor etter filtprodukter i Tyrkia som man mener er ca 8000 år gamle.

På kurset kan du lage deg smykker og krager med særpreg.



4. Toving med filtenål

www.ullform.no

Kursholder: Tone Tvedt

Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

Gol bedehus
23 sept kl 9-16

Tove Tvedt etablerte Ullform i januar 2005, og er juryert medlem av Norske Filtmakere og Internasjonal Feltmaker Association (IFA).

Hos Ullform designer, utvikler, produserer og selger de filtede ullprodukter laget i verkstedet i Stavanger. Ullform tilbyr en mengde råvarer for deg som ønsker å filte selv, både kardet ull, merinoull, silke, materialpakker, filteutstyr som f.eks. skolester og hatteblokker. Tovekurs i forskjellige teknikker er en viktig del av driften.

På kurset lærer du bruken av filtenål og lager nydelige, uttrykksfulle figurer og smykker



5. Småting i saueskinn

www.skinnfell.no

Kursholder : Britt Solheim

Klubbhuset Gol IL

22 og/eller 23 sept kl 9-16

Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

Britt Solheim har halde skinnfellkurs i ei årrekke, utvikla kursmateriell og gitt ut bok om emnet "Skinnfell du kan lage selv".

Deltakarane lærer å skjære til og handsy forskjellige mindre arbeide i saueskinn. Vidare lærer ein om val av material og arbeidsreiskap til skinnsaum, tradisjonell bruk av farge, komposisjon og ornament i dekortrykk, og praktisk trykking.

Det er ikkje krav til forkunnskapar. Materialkostnadene er avhengig av kva slag type skinn og kor mange skinn deltakarane ynskjer. Materiell elles: skjærnåler, klyper, lintråd, koster til sammen ca 300 kr. Kurslærer kan skaffe materiell og har arbeidsverktøy til utlån for dei som ynskjer det.

På kurset syr vi småting av saueskinn: pulsvarmer, ørevvarmer, puter, sitteunderlag, skjerf, votter, lue, babytøfler osv



6. Plantefarging

Kursholder: Gol Husflidslag

Tingstugu, Gol Husflidslag

22 og/eller 23 sept kl 9-16

Arrangør: Gol Husflidslag, tlf. 480 32 096

Dei fleste plantene bør samlast før vi går inn i september måned. Då gjev dei best farge. Før sommeren vil de som melder seg på få informasjon om hvilke planter som skal samles. Vi bestiller garn og beiser garnet før vi kommer på kurs.

Begynner du med plantefarging, er det fort gjort å bli "hekta". Det er fascinerende å koke suppe av noe man plukker ute i naturen, og få farge på ullgarn av det. Fargene blir så harmoniske! Alle farger kan brukes sammen. Det kommer vel av at ingen farger blir helt rene, ikke så skarpe som kjemiske farger har lett for å bli. Det spennende med plantefarging er at du aldri vet nøyaktig hva du får, og du kan ikke være sikker på å få akkurat samme farge neste gang.

Plantefarging egner seg best med ullgarn.



7. Partering og bearbeiding av lammekjøtt

Kursholder: Erik Bøe og
Martha Nistad

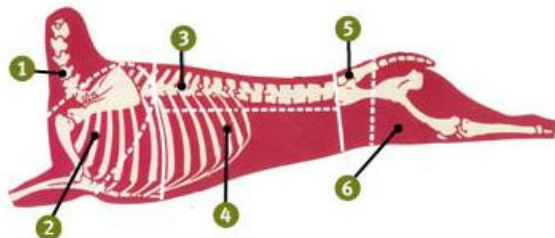
Arrangør: tlf 916 33 969

Gol Vidaregåande skule
23 sept kl 17- 20.30

Lær partering av lam og forbered vinterens eksklusive middager. Lammet har gått i fornybare ressurser - godt fjellbeite med gras og urter som gir meget god kvalitet på kjøttet.

Foruten partering skal styknings-delene bearbeides til:

Kjøttdeig, utbeinet lår, lammerull, salting av lår/bog og pinnekjøtt.



1 - Bryst m/nakke	Lettsaltet kokekjøtt, fårikål, andre gryteretter
2 - Bog	Fårikål, andre gryteretter, utbeinet som stek
3 - Kotelettkam	Koteletter
4 - Side	Fårikål, pinnekjøtt, grillkjøtt, gryteretter
5 - Mørbrad	Fårikål, grytestek, gryteretter
6 - Lår	Uten ben til rull, rullestek, gryteretter

**KURSET INKLUDERER ½ LAM OG KJØLEBAG
VI OPPBEVARER MATEN PÅ KJØLELAGER TIL DU SKAL HJEM**



8. Bak potetlefser og flatbrød

www.froysokstugu.no

Kursholder:
Kari Borghild Løstegaard

Frøysokstugu, Herad
23 sept kl 11-17

Arrangør: Frøysokstugu tlf. 415 00 555

Da samdriftens nye fjøs ble bygget, fikk bøndene en ide om å lage selskapslokale i 2.etasje med panorama begge veier. Ut mot Hallingdalselva den ene veien og ned i fjøset den andre. Så her får du utsikt til kyrne (uten fjøslukt) med i opplevelsen.

Flatbrød var det daglige brødet i mange hundre år. Til flatbrød kunne en bruke det kornet som en kunne dyrke på våre kanter, bygg og havre. Dette egnet seg ikke til gjæra brød siden det ikke inneholdt nok gluten til at det vil heve seg med gjær. Først på 1800-talet vart det mer vanlig med kjøpemjøl, rug og kveite. Då vart det laga gjæra ovnsbrød, mest til store høgtider, gravferd og bryllup. Mange hadde ikke stekeovn, så en stekte i gryte eller mellom to heller, eller en måtte på bygda og låne ovn av noen som hadde mura bakerovn.

Kari forteller gjerne om hvordan fjøset ble til, men under Fårefestivalen tar hun forkle på magen, bretter opp ermene og står klar til å lære deg å bake både potetlefse og flatbrød.

Kari serverer dugurd eller fårmiddagsmat som det heter under Fårefestivalen.

Ta med forkle, nylonstrømpe og kjevle(helst med rifler). Hvis du ikke er utstyrt med kjevle, så låner vi et til deg, men da må du si fra på forhånd.



9. ReDesign, inspirasjonsfåredrag

www.2jinter.com

Kursholder: Karin fra 2jinter

FreteX
23 sept kl 19

Arrangør: FreteX tlf 320 79 880

Det startet med en kjole og en avlagt Gant genser, og en gammel stoffrest fra en salgskasse, supplert med svart ullstoff. Resultat ble så vellykket at Karin og Hanne fant ut at dette med kjoler av gamle klær, det måtte blir deres greie, og dermed var 2jinter et faktum.

Ull er ett fleksibelt og fantastisk materiale å jobbe med. Så de fleste kjolene er laget i ren ull. Og nå jakter de på gamle kofter eller andre fine klær fra bruktbutikker og loppemarkeder, som kan bli makeløse kjoler til deg!

Vi ble kjent med 2jinter under Fårefestivalen i fjor, og lot oss rive med og fikk sydd to kjoler med sauemotiv. Gjett om vi er fornøyd!

Meld deg på inspirasjonsforedrag på FreteX og bli med på den nye trenden som både er spennende og miljøvennlig.



10. Lammekjøtt på menyen

Kursholder: Martha Nistad

Gol Vidaregåande skule
24 sept kl 10-13.30

Arrangør: tlf. 916 33 969

Lammekjøtt har lang tradisjon i det norske kostholdet, og vi har store variasjonsmuligheter i tilberedningsmetodar.

Vi skal hente fram dei gode smakane frå ferske lammepølser og kjøttbollar.

Vi vil også lage lammesadel med sesongens norske grønnsaker.

Deltakarane får servert fåresuppe til lunsj, ved oppstart.

Tips om gode dessertar til lammerettane får de også med.



11. Ølbrygging

www.ol-akademiet

Kursholder: Ølakademiet

Frøysokstugu, Herad

24 sept kl 11-19

Arrangør: Frøysokstugu tlf. 415 00 555

Ølakademiet er et uavhengig selskap stiftet av- og for ølinteresserte. Selskapet formidler ølkunnskap igjennom kursing, aktiviteter og turer.

Ølet har vært en viktig del av historien og dagliglivet og det stadfestes gjennom navnet bier, beer, bierra, birra som stammer fra det latinske bibere som betyr å drikke. I middelalderen i Norge brukte man ordet bjor og munngodt. Ordet øl stammer derimot fra det indoeuropeiske språk, som endret seg fra olut, alut, alu til aul. Ølet er med andre ord kommet for å bli. La det få en plass i din hverdag, SKÅL!

Bli med på dagskurs i ølbrygging. Kurset gir den teoretiske og praktiske fagkunnskap som er nødvendig for å kunne lage sitt eget øl. På kurset får man lære om ølbrygging, teknikker, smaking og øltyper. Deltakerne får smake på ulike øltyper og får servert de gode historiene om øl i Norge. På kurset lages det ca 300 liter øl, som deltakerne deler og tar med hjem for lagring. I løpet av dagen gjennomføres aktiviteter som, øl-stafett, ølquiz, øltønne løfting og du vil få servert lunsj og middag, der øl inngår i og til måltidet.

Kurset inkluderer 2 drikke til maten, smaksprøver, lunsj, middag og kursmateriell

Drikk fordi du er glad, men aldri fordi du føler deg elendig (Gilbert Keith Chesyerton)



FÅREFESTIVALEN PÅ GOL 2011

11 KURS

FÅREFESTIVALEN PÅ GOL 2011

SPØRSMÅL: 4001 6128 Påmelding: bitte@golinfo.no SPØRSMÅL: 4001 6128