DYRSKU'N

13.-15. SEPT 2024

Statsminister Jonas Gahr Støre opnar årets Dyrsku'n

Saman om det store grøntløftet

Velkomen til rotekte opplevingar og folkefest!

Foto: Mona Kasin

ANNONSE

FOMA NORGE STAND:C401

▶ DYRSKU-PRISER ▶ DEMONSTRASJONER ▶ M.M.

IPC | FOMA BY TENNANT COMPANY

RING OSS GJERNE PÅ MESSETELEFONEN FØR, UNDER OG ETTER DYRSKU`N FOR GOD HJELP OG EN HYGGELIG PRIS

900 60 803

FOR ALLE VÅRE TILBUD, GÅ INN PÅ:

WWW.MESSEBUTIKK.FOMA.NO

Aslak Snarteland Foto: Dyrsku'n

DYRSKU'N

- Arrangera årleg sidan 1866
- 800 utstillarar
- 90.000 besøkande frå heile landet
- 165 dekar stort utstillingsområde
- Omsetjing blant utstillarane på cirka 500 millionar
- Aktivitetar og tilbod innan landbruk, husdyr, mat, husflid, anlegg, kultur, foredrag og debattar
- Lunds tivoli, Nordens største tivoli, er årleg på plassen
- Genererer inntekter på 10 millionar til lag og foreiningar
- Eit stort antall skuleklassar besøker messa kvart år
- Besøkande i alle aldrar, med aktivitetar for heile familien

Velkomen til Dyrsku'n

Det er med stor glede vi ynskjer velkomen til den 157. Dyrsku'n! I år har vi eit større og meir mangfaldig program enn nokon sinne, og heile 800 utstillarar ventar dei mange tusen gjestene som valfartar til årets store folkefest – Dyrsku´n i Seljord.

I over 150 år har folk kome frå heile landet til den tradisjonsrike Fesjåplassen i Seljord for å kjenne den særeigne stemninga og oppleve kulturberaren og folkefesten Dyrsku'n. Her finn ein utstilling og dømming av dyr, kulturprogram med lokale og nasjonale aktørar, husflids- og handverksutstillingar, historisk framvising av landbruket, samstundes som innovasjonen står sentralt under arrangementet.

Dyrsku'n viser fram bygdekultur og verdiar frå bygda som er svært sentrale for viktige utfordringar verda står overfor. Det er også avgjerande for den meir urbane delen av befolkninga å forstå historiene.

I Fjoset på fredag kan du oppleve våre tradisjonsrike husdyrutstillingar, og på laurdag og sundag blir det hesteutstillingar med nokre av Noregs flottaste travhestar.

Dyrsku'n er handel, læring og opplevingar for liten og stor, og vi er stolte over at heile landet er representert blant våre besøkande. Våre yngste gjester har eit særs rikhaldig program å velje i der ein mellom anna kan lære om gardsdrift på gamalt vis, besøke ein vikingleir, delta på matlaging, hesteriding, skogtunet og mykje meir. Garantert mykje moro blir det òg når Nordens største tivoli kjem til plassen med alle sine karusellar og aktivitetar. Barnas Bondegard finn du bak Informasjonen, her kan du både treffe dyr og lære meir om kor maten vi et, kjem frå.

Som nasjonal arena for landbruk og mat, er fokuset på mattryggleik og berekraft større og viktigare enn nokon gong. I TettPå arenaen blir det debattar, foredrag og konferansar gjennom heile helga, og laurdag inviterer vi til 4-rettars gourmetmiddag av og med Olav Lie Nilsen. Her kan du høyre historia bak maten, samstundes som du nyt fantastiske smakar frå gode norske råvarer. Fredag ser vi fram til Dyrskukonferansen med tema Verdas Matsystem - moglegheiter i familielandbruket, samt kåringa av Årets Unge Bonde fredag kveld, som blir arrangert saman med Felleskjøpet og McDonalds. Laurdag blir konferansen Kvinner i Landbruket arrangert i samarbeid med Felleskjøpet og Tun.

I Møt landbruket blir det spennande bondeduell mellom Bondelaget og småbrukarlaget og samtale mellom Landbruks- og matminister og Årets unge Bonde om korleis ungdommen ser på norsk landbruk i framtida. Spennande blir det også når vi skal utfordre finansminister Trygve Slagsvold Vedum om distrikta, velferden og finansane.

Dyrsku'n er staden for mange unike og fruktbare møte mellom tradisjon og nyskaping, gründerar og etablerte firma, og mellom by og land. I dessa møta skapast kunnskap og stoltheit om norske tradisjonar og norsk bygdekultur, så vel som nyskaping og gründerverksemd.

Kunnskapsformidling via rotekte opplevingar, debatt og foredrag er sentrale innslag på Dyrsku'n og vi håpar du finn både inspirasjon og ny kunnskap på våre mange arenaer.

Hjarteleg velkommen til rotekte opplevingar på Dyrsku'n 2024!

Aslak Snarteland, Styreleiar

DYRSKU'N

Billettprisar
Vaksne frå 16 år:
Ein dag: kr 260 (nett) / kr 280 (porten)
Tre dagar: kr 625

Born 6–15 år:
Ein dag: kr 80
Tre dagar: kr 200

Born 0–5 år: Gratis

Opningstider
Fredag: 09.00–20.00
Laurdag: 09.00–20.00
Sundag: 09.00–18.00

Følg oss
www.dyrskun.no
www.facebook.no/dyrskun
www.instagram.com/dyrskun

Finn fram
Seljord ligg sentralt i Sør-Noreg, midt mellom Oslo, Bergen, Stavanger og Kristiansand.

Dyrskuplassen ligg rett ved E134, som går frå Oslo til Haugesund.

Buss:
Seljord sentrum er eit trafikknutepunkt med bussekspress og god kommunikasjon med sentrale plassar som Oslo, Bergen og Torp.

Tog: Det går tog til Bø i Telemark frå Oslo, Kristiansand og Stavanger. Derfrå er det godt buss-samband vidare til Seljord.

Utgitt av
Tun Media AS
Postboks 9303 Grønland, 0135 Oslo
Sentralbord: 21 31 44 00
Annonsar: 21 31 44 44

Redaktørar:
Kristine Vogt Beylegaard
kristine.beylegaard@tunmedia.no
Yvonne Eilefstjønn
yvonne@dyrskun.no
Produksjon og grafisk design: Amedia Kreativ
Opplag: 100 000
Trykk: Amedia Trykk Lillestrøm AS

Dyrsku'n Arrangement AS nyttar nynorsk som sitt hovudspråk. Nokre av artiklane i avisa er likevel på bokmål, då desse kjem frå eksterne bidragsytarar. God lesing!

Tillukke med Dyrsku'n 2024

Fredag 13. september er det atter klart for Dyrsku'n i Seljord, slik det har vore sidan 1866. Den andre helga i september, siste helga før krossmesse, er fast Dyrsku-helg. Då er haustonna unnagjort, og bøndene har tid og høve til å samlast til dyrskue. Han var nok inne på noko, guten som vart spurd om kva som er dei største høgtidene gjennom året; - Det er no jula, og påske, - ja, og så Dyrsku'n!

Foto: Torbjørn Tandberg

Dyrsku'n har etterkvart utvikla seg til ei stor handels- og landbruksmesse, til ein folkefest. Men det opphavelege, fesjået og Dyrsku-plassen, har heile tida vore i sentrum. Bokstavleg talt.

Det er mange som ønskjer å ta del i det Dyrsku'n representerer; tradisjon, noko fast, stadbunde, opphaveleg, ekte. Her ligg mykje av kjernen og det som kvart år trekkjer 90.000 til Seljord-bygda. Mange kjem for å ha ei triveleg oppleving, treffe kjentfolk, for å «røast». I løpet av dei tre Dyrsku-dagane omset 800 utstillarar for rundt ½ milliard kroner.

Og på Dyrsku-plassen er det Telemarkskyri som er dronninga, som den staselege tradisjonsberaren og levande kulturarven ho er. Det såg ikkje så bra ut for ein del år sidan, i perioden 1960-1990 var rasen nær ved å døy ut. Telemarkskyri måtte vike plass for større ku-rasar som ga meir mjølk og kjøt. Men i dag står ho støtt som sjølve symbolet for Dyrsku'n, - og for heile Telemark.

Mange kan knapt tenkje seg noko finare sumarstid enn ein bøling rosute, hornfagre telemarkskyr, som beiter i skog og fjell!

Telemarkskyri har gjennom århundrer vore viktig del av livsgrunnlaget for folk. Rasen er kjent for å vere hardfør og nøysam, og for å få mykje ut av lite. Telemarkskyri er ei god utmarksku; ho gjev godt med mjølk og kjøt sjølv om beita kan vere karrige. Og som ei geit tek ho seg fram mellom bakkar og berg i det brattlendte terrenget i Telemark.

Telemarkskyri er også eit godt symbol for det som er kjernen i norsk jordbruk, det at vi har ein politikk som i sum nyttar svært godt ut dei naturgjevne vilkåra for matproduksjon. Vi har ei geografisk arbeidsdeling i norsk jordbruk der vi dyrker korn og annan plantemat på den beste tredjeparten av jordbruksareala. I resten av landet, oppover i dalane, mot fjellet og i nord, veks det helst gras. Her hjelper kua og sauen oss til å gjere graset om til mat som menneskje kan ete; mjølk og kjøt.

Regjeringa har mål om at sjølvforsyningsgraden i Noreg skal aukast til 50 prosent. Vi har lagt fram ein strategi for å auke sjølvforsyninga og ein plan for opptrapping av inntektsmoglegheitene i jordbruket. Dette er det mest offensive jordbrukspolitiske dokumentet som er lagt fram i nyare tid.

Vi må dyrke meir plantemat, både direkte til menneskemat, og til dyrefôr. Spesielt blir det viktig å dyrke meir og betre korn. Målet er at 90 prosent av matkornet i løpet av nokre år skal vere norsk, og at ¾ av det kornet vi gjev til husdyra har vakse i Noreg.

Men auka plantedyrking kan i liten grad erstatte den maten vi får frå husdyra. Dette må kome i tillegg, - ikkje i staden for husdyrproduksjonen. Vi må heller ikkje gløyme at Noreg ikkje er Toscana; det er mykje som ikkje veks her langt mot nord. Naturvilkåra set klåre grenser for kor mykje plantemat vi kan dyrke.

Det viktigaste nå er å auke lønsemda i norsk matproduksjon og ha ein politikk for landbruk i heile landet. Regjeringa starta arbeidet med opptrapping av inntektsmoglegheitene i jordbruket i 2021 og har sidan auka løyvingane over jordbruksavtalen med 67 prosent.

Målet er å tette inntektsgapet mellom bønder og andre grupper innan 2027. Jordbruksavtalen i år reduserer godt over ein tredel av det inntektsgapet. Dermed ligg vi pr. i dag framfor skjema.

Dyrskun representerer og presenterer mange av dei same verdiane som regjeringa er opptekne av: Historie, kultur, verdiskaping og levande bygder. Difor har me og frå i år gått inn med eit eige tilskot over statsbudsjettet til Dyrskun. Me set stor pris på Dyrskun.

Dette gir eit godt bakteppe for å ønskje tillukke med Dyrsku'n 2024!

Felleskjøpet

Sammen tar vi vare på jorda, dyra og framtida

Felleskjøpet Agri: Tlf.: 72 50 50 50 www.felleskjopet.no

Telemarkskyr er ein naturleg innslag i opningsprogrammet. Foto: Mona Kasin

Storfint besøk til høgtideleg opning

Hesteskyssen svingar inn framom Fjoset, og ut av vogna stig statsminister Jonas Gahr Støre. I år er det han som har fått det ærefulle oppdraget med å opna årets Dyrsku'n og slå dei velkjende tre slaga i bjølla.

Opninga av Dyrsku'n er tradisjonsrik og høgtidsam, slik det skal vere når vi opnar Noregs største mat- og landbruksmesse. Vi har eit variert program med innslag som speglar heile spennvidda til Dyrsku'n, seier prosjektleiar for Dyrsku'n, Marit Mæland.

Gardbrukar og musikar Aasmund Nordstoga leier opningsprogrammet og bind det heile saman med steving i ekte telemarksånd. Artisten Odd Nordstoga står for dei musikalske innslaga, og Mæland fortel at dei er veldig glade for å ha desse to med på laget.

Offisiell opning

Ordførar Solveig Sundbø Abrahamsen ønsker dei besøkande velkommen til Seljord, før statsministeren utfører den offisielle opninga av årets Dyrsku'n.

– Vi er sjølvsagt veldig stolte over å få statsministeren på besøk. Støre skal også dele ut gjæve prisar innan kategoriane husdyr og mat, saman med landbruks- og matminister Geir Pollestad, fortel prosjektleiar Marit Mæland.

Gjæve prisar

Husdyrutstillingane er sjølve grunnlaget for Dyrsku'n og tradisjonen tru går mange av husdyrutstillarane etter hesteskyssen fram til Fjoset der opninga føregår. Det er eit fantastisk syn når nystrigla kyr og leikne geiter blir leidd av born og vaksne pynta til fest.

– Dyra blir ståande framom scena under opningstalen og fram til premieutdelinga for dagens husdyrutstilling. I år blir «Seljordprisen» delt ut til årets beste ku og «Dyrskuprisen» til beste geit. Vi skal òg dele ut «Hans Kleppens Vandrekrus». Dette er staselege prisar som heng høgt, kan Mæland fortelje.

På matsiden skal det deles ut to gjæve prisar. Prisen Årets mat- og drikkeprodukt, er Dyrsku'n sin eigen matpris. Den blir delt ut til ein av utstillarane innen lokalmatkategorien. I tillegg skal Hanen, Meny og Dyrsku'n kåre Årets lokalmatgründer ut frå fire førehandsnominerte kandidatar.

Bli med på festen

– Opningsprogrammet startar klokka fire på fredag. Det er eit fint høve til å kjenne på alt Dyrsku'n står for. Sørg for å væra ute i god tid, for her blir det folksamt, oppfordrar Mæland.

Marthe Bogstad mottok i 2023 prisen som Årets unge bonde av landbruks- og matminister Geir Pollestad. Foto: Dyrsku'n

TettPå-arenaene byr på kunnskapsfest og smaksopplevingar

Tettpå-arenaene sørgjer for spennande debattar og foredrag, mat, drikke, kultur og underhaldning. I år blir det både søtt, salt og ein Hagle-konsert som garantert får i gang dansefoten.

For tredje år på rad byr dei to Tettpå-telta på eit tettpakka program. Målet er at publikum skal få komma tett på kulturen, naturen og saka.

– Kunnskapsformidling er sentralt for Dyrsku'n, både gjennom rotekte opplevingar, som møte mellom dyr og menneske, og foredrag og debattar om sentrale tema innan norsk landbruk. Sidan starten av Dyrsku'n har visjonen vore auka verdiskaping for norsk mat og landbruk, og kunnskap til både produsent og forbrukar er grunnleggande for å få til dette, siger Geir Helge Espedalen, administrerande direktør for Dyrsku'n.

Tettpå-arenaen har blitt eit populært besøksmål for mange.

– Denne delen av Dyrskuprogrammet har vorte særs populært både blant publikum og ulike samarbeidspartnarar, som ynskjer å formidle kunnskap til publikum. Me håpar mange tek turen innom og får med seg ny kunnskap.

I TettPå Liten blir det foredrag om honningens forunderlege verd og om gammalostens historie - og framtid. Det blir smaksprøver av både honning og ost, i tillegg blir det sidersmaking med lokalmat attåt, og fleire spennande foredrag.

I TettPå Stor går den årlege Dyrskukonferansen av stabelen, og Årets unge bonde skal kårast. I år som i fjor kjem også gutane i Hagle for å få folk på beina, før Kvinner i landbruket byr på tøffe og rause damer som delar av erfaringa si.

På sundag blir det fart og spenning når Naturfagrocker'n inntar scena med sitt unike show fullt av sprell og læring. Tradisjonen tru blir det også gudsteneste. Og som krona på verket blir det kåring av stipendvinnar, når Husflidtevlinga 2024 avsluttar programmet.

TETTPÅ STOR

FREDAG

- 13:00 – 15:00: Dyrskukonferanse 2024, Verdas matsystem – moglegheitar i familielandbruket. Påmelding
- 18:00 – 20:00 Årets unge bonde 2024. Opent for alle

LAURDAG

- 10:30 - 11:00 Sang og dans med Brannbamsen Bjørnis
- 11:30 - 12:00 Sang og dans med Brannbamsen Bjørnis
- 13:00 – 13:30 Konsert med Hagle
- 15:00 – 18:00 Kvinner i landbruket, Konferanse v/Tun media & Felleskjøpet – menn er også velkomne. Påmelding

SUNDAG

- 11:00 – 12:30 Gudsteneste v/sokneprest i Seljord Dag Harald Undheim
- 13:30 – 14:15 Naturfagrocker'n, Spanande sprell med ild og røyk
- 15:00 – 17:00 Premie og prisutdeling Husflidtevlinga 2024, stipendutdeling

TETTPÅ LITEN

FREDAG

- 13:00 Honningens forunderlege verden. Foredrag v/Bjarte Tennfjord og smaking av sortshonning v/Cecilie Stensrud frå ByBi
- 14:00 – 14.30 Filmframsyning «Den siste ostemaker», Film om Bitten Brennhovd og gamalosten
- 14:30 Gamalosten, budeia og det magiske pulveret v/ Gamalostbudeia Kristin Gluck Teigland. Foredrag med smaking
- 16:00 – 17.00 Sidersmaking, NeRø Frukt og Sider
- 18:00 – 19.00 Sidersmaking, Lien Gård
- 19.00 Norsk sortshonning møter norsk ost, Foredrag v/ Bernt Bucher-Johannessen

LAURDAG

- 13:00 Honningens forunderlege verden, Foredrag v/Bjarte Tennfjord og smaking av sortshonning v/Cecilie Stensrud frå ByBi
- 14:00 – 14:30 Filmframsyning «Den siste ostemaker», Film om Bitten Brennhovd og gamalosten
- 15:00 – 16:00 Telemark Husflidslag 100 år. Eit historisk tilbakeblikk, Foredrag med Geir Berge Nordtveit
- 16:00 – 17:00 Sidersmaking, Lien Gård
- 18:00 – 19:00 Sidersmaking, Nerø Frukt og Sider
- 19:00 Norsk sortshonning møter norsk ost, Foredrag v/ Bernt Bucher-Johannessen

SUNDAG

- 13:00 Honningens forunderlege verden, Foredrag v/Bjarte Tennfjord og smaking av sortshonning v/Cecilie Stensrud frå ByBi
- 14:00 – 14:30 Filmframsyning «Den siste ostemaker», Film om Bitten Brennhovd og gamalosten
- 15:00 – 16:00 Sidersmaking, Lien Gård og NeRø Frukt og Sider

Vi kommer gjerne hjem til deg!

Snakk med våre distriktssjefer
om bank, fond, forsikring og eiendomsmegling

Finn din distriktssjef på:
Landkreditt.no/distriktssjefer

MØT OSS PÅ DYRSKU'N

Vi er sterkt representert på Dyrsku'n med representanter innen både bank, fond, forsikring og eiendom. Kom innom vår stand for en hyggelig landbruksprat!

Du finner oss på stand nummer B207

Landkreditt

Landkreditt.no
23 00 08 00

Utviklingsminister Anne Beathe Tvinnereim Foto: Ragne B. Lysaker

Global matproduksjon på klimakartet

– Matproduksjonens rolle i klimakampen har lenge vært en underkommunisert problemstilling på FNs klimamøter. Etter mange års arbeid, ble dette temaet endelig prioritert på COP28 i Dubai i fjor. Dyrsku-avisa har tatt en prat med utviklingsminister Anne Beathe Tvinnereim for å forstå hvorfor det har tatt så lang tid å få dette viktige temaet på agendaen, og hva som nå blir gjort for å adressere det.

Tekst: Erik Aasheim

Det er for meg et mysterium, sier utviklingsminister Anne Beathe Tvinnereim når hun blir spurt om hvorfor matproduksjon ikke har fått skikkelig plass på FNs klimamøter tidligere.

– Det er mange som har jobbet med denne problematikken i flere tiår uten å lykkes, før det endelig skjedde i fjor på COP28 i Dubai. Mat er både en kilde til utslipp og en del av løsningen på klimautfordringene. Bærekraftig matproduksjon kan løse mange miljø- og klimautfordringer.

Komplekse utfordringer

Tvinnereim peker på kompleksiteten i å tilpasse matproduksjon til lokale forhold som en av hovedårsakene til den langsomme utviklingen.

– Mens energidebatten ofte handler om å skalere opp teknologier på stor skala, må klimasmarte løsninger for matproduksjon skreddersys for hver enkelt region. Bærekraftig matproduksjon i Telemark er ikke det samme som i USA eller Sierra Leone.

Hun forklarer at det er millioner av familiebruk og småskalaprodusenter som er ryggraden i verdens matsikkerhet. – Å nå ut til hundrevis av millioner matprodusenter er vanskelig. Men at det er vanskelig er ingen unnskyldning for ikke å gjøre det, fordi vi har ikke noe valg.

Alliance of Champions På COP28 i fjor lanserte Norge sammen med Brasil og Sierra Leone «Alliance of Champions» for å fremme bærekraftige matsystemer globalt. Tvinnereim utdyper alliansens oppgave: – Vår jobb er å motivere til handling på bakken i de enkelte land. Vi må sette småskalaprodusenten og familielandbruk i sentrum, og ikke den store industrien. Når vi definerer klimasmart landbruk, må vi ta utgangspunkt i lokale ressurser. For Norge gir det klimamening å produsere kjøtt på beite. I et land med bare 3 prosent dyrkbar jord, så er det bra at vi kan utnytte utmarksressursene våre til å produsere mat med dyr som beiter.

Motkrefter og utfordringer

Når det gjelder motkrefter, peker Tvinnereim på de som driver med monokultur og industriell matproduksjon.

– Monokulturer reduserer biologisk mangfold og mangfoldet i naturen. Dette har bidratt til at verden i dag har mindre variasjon i matkurven enn for noen tiår tilbake. For femti år siden hadde bønder et enormt tilfang av variasjon i frøsorter, mens i dag er vi ekstremt avhengige av noen få kommersielle frøsorter. Dette er ikke bra for miljøet, klima eller beredskapen, sier hun.

Utviklingsministeren understreker at mange av disse frøsortene ikke er tilpasset lokalt jordsmonn eller klima, noe som gjør bøndene ekstremt sårbare. – Avlingen kan lett slå feil når klimaet endrer seg, forklarer hun.

Norges bidrag til global mattrygghet

Når det gjelder Norges rolle i å fremme bærekraftig matproduksjon globalt, sier Tvinnereim: – Vi skal pushe framdriften og få landene som har signert erklæringen til å lage sine egne veikart. Vi må vise fram de gode eksemplene og koordinere de gode kreftene som jobber med dette. Det finnes mange gode krefter og penger i systemet, både fra FN, klimaorganisasjoner og klimafond. Jobben vår er å sørge for at de gode kreftene finner hverandre, så vi kan bidra til at fattige land også klarer å støtte sine bønder og bygge bærekraftige matsystemer.

Tvinnereim understreker også betydningen av å støtte fattige lands egne landbrukssektorer for å øke produktiviteten på en klima- og bærekraftig måte.

– Det holder ikke å bare pøse på med mineralgjødsel eller gå over til monokultur, slik vi dessverre har gjort i noen vestlige land. Dette er en stor jobb fordi millioner av småbønder skal være med på denne omleggingen, og de trenger hjelp til det.

Matstrategi og småbønder

Norges siste matstrategi, som kom i 2022, setter afrikanske småbønder i sentrum av norsk bistand. Tvinnereim forklarer at det å sette småbøndene i fokus vil gi de største ringvirkningene i utviklingspolitikken. – Hvis vi kan sette småbønder i stand til å produsere mat til sin egen bybefolkning, vil det skape arbeidsplasser og gjøre landene mindre avhengige av dyr importert mat, sier hun.

Tvinnereim påpeker at det er viktig å bygge opp kooperativer i fattige land, slik at bøndene ikke står alene når de skal selge produkter eller kjøpe innsatsfaktorer som frø og gjødsel. I mange fattige land står bøndene mutters alene, og det gjør dem svake i møte med kapitalens rov. Å bygge opp kooperativer har vært utrolig viktig for den norske bonden.

Eksport av norsk modell

Når det gjelder muligheten for å eksportere den norske modellen med familielandbruk, sier Tvinnereim: – Dette passer kanskje ikke i alle land, men det er noen som er veldig interessert i måten vi har organisert oss på i Norge. Samvirker og en tillitsbasert dialog mellom myndigheter og bønder har vært utrolig viktig for oss.

Hun nevner at den norske arbeidslivsmodellen, der produsenter setter seg ned med staten og forhandler om organisering og pris, er unik. – Vi har en egen klimaavtale i landbruket, der landbruksorganisasjonene har laget en forpliktende klimaavtale med staten. Dette er mulig fordi vi har en tillitsbasert dialog mellom myndigheter og bønder. Selv i europeisk sammenheng er dette unikt.

Matproduksjon og global sikkerhet

Tvinnereim påpeker at matproduksjon ikke bare handler om miljø og klima, men også om global sikkerhet. – Når folk ikke har mat i magen, blir det bråk. I en svært urolig verden er det et stort behov for å stabilisere så mye som mulig gjennom utvikling og sikre at folk får sine viktigste behov dekt- som et minimum.

– Vi vet at når folk går sultne, er det større sjans for sosial uro, barn må jobbe framfor å gå på skole, veien til kriminalitet og ekstremisme er kortere og utviklingen står stille eller går tilbake. Derfor står mat høyt på agendaen i internasjonale fora, for eksempel under sikkerhetstoppmøtet i München tidligere i år.

En arbeidsgruppe, hvor både Norge og representanter fra NATO deltar, skal se på sammenhengene mellom sikkerhet og matsikkerhet frem mot neste års konferanse.

Krig og konflikt har også store konsekvenser for den globale matsikkerheten. Dette har historien vist oss, sier hun og peker på hvordan krigen i Ukraina har påvirket verdens matsikkerhet negativt.

– Det har vært kaos både når det gjelder pris på mais og hvete, olje og kunstgjødsel. På det afrikanske kontinentet er det krise fordi fattige bønder ikke har råd til god kunstgjødsel og den de kan kjøpe er av dårlig kvalitet.

Optimisme for fremtiden

Til tross for utfordringene, ser Tvinnereim lyst for fremtiden. – Jeg har aldri vært så optimistisk som nå. Bærekraftig matproduksjon er endelig på alles lepper. Forskere som i 20-30 år har prøvd å pushe dette uten å nå gjennom, sier nå at bærekraftig matproduksjon er på alles agenda.

Hun understreker viktigheten av langsiktighet i arbeidet med bærekraftig matproduksjon.

– Dette er en tung materie, og det vil ta tid å se resultater. Men vi har ikke noe valg, og vi må gjøre dette for fremtidens skyld.

Med disse tiltakene og en økende global bevissthet om viktigheten av bærekraftig matproduksjon, er utviklingsministeren optimistisk for fremtiden. – Vi må fortsette å jobbe hardt og koordinere de gode kreftene for å sikre at verdens matsystemer blir bærekraftige og robuste nok til å møte fremtidens utfordringer, sier utviklingsminister Anne Beathe Tvinnereim.

Vi er nordens største og eneste Nordtec importør

Alk nor er importør av Nordtecs vinterutstyr for landbruk og industri. Produktene er av høy kvalitet og selges gjennom et landsdekkende forhandlernett.

alk nor

Møt oss på Dyrsku'n

STAND C106

Kontakt oss
911 12 053 | olejakob@alknor.no
Austadveien 46, 3748 Siljan

alknor.no

Tor Jacob Solberg, leiar av Norsk Bonde – og Småbrukarlag

Tekst: Erik Aasheim

***Hva er definisjonen av familielandbruk, og hvordan skiller det seg fra andre former for landbruk?**
Familiejordbruk defineres av at eierformen er selveiende bønder. Det betyr at det er de som driver jorden som også eier den.

***Hvilken rolle spiller familielandbruk i Norge, både økonomisk og sosialt?**
Familiejordbruk har fortsatt en stor betydning for norsk jordbruk. Den sørger for at eiendomsverdier er spredt på mange hender som sikrer at det er mange som har glede av den verdiskapningen som skjer i norsk jordbruk. Da jeg jobbet i New Zealand på gård der sa bonden jeg jobbet for at er det en ting man bør kjempe imot så er den AS jordbruk. De så langtidseffekten av det der. Stadig færre bønder eide sin egen jord, og storkapitalen kom stadig oftere inn på eiersiden. Over tid tappes bygdene for både økonomisk og sosial kapital med slikt jordbruk.

***Hvordan har utviklingen i norsk landbruk påvirket familielandbruket, og hvilke utfordringer står norske familiegårder overfor i dag?**
Den største utfordringen for familiejordbruket i dag er den grunnleggende lave lønnsomheten deler av jordbruket har. Vi har et beregningssystem for bondens inntekt som er faglig feil, og så gir politikerne inntrykk av at bonden tjener mer en hen faktisk gjør. Det er alvorlig fordi da kan ikke politikerne holdes i sterk nok grad ansvarlig for det som skjer. Mulig der er derfor enkelte partier ikke ønsker ærlige tall? For bondens framtidstro er det avgjørende at vi vises en respekt der bondens inntekt reelt sett måles og ikke blåses opp mer en den er med luftpenger og uærlige prosesser.

***Kan man gjøre et skille mellom industrilandbruk og familielandbruk, eller er også familielandbruk et industrilandbruk?**
Man kan gjøre et skille mellom det som er et jordbruk basert på gårdens og nærmiljøets naturlige resurser. Det er ingen fast definert grense hvor forskjellen mellom industri og familiejordbruk går. Man kan drive en stor gård etter familiejordbruksprinsipper og man kan drive et lite bruk etter industrijordbuksprinsipper.

***Er familielandbruk i Norge forskjellig fra familielandbruk i andre deler av verden? I så fall, på hvilke måter?**
Egentlig ikke. Det er mye de samme grunnverdiene som ligger til grunn. Alle land jeg har besøkt i verden har både innslag av familiejordbruk og industrijordbruk.

***Det hevdes at de globale og nasjonale matsystemene må omstilles i vesentlig grad for å nå miljø- og klimamål, bevare natur og sikre nok og sunn mat til en voksende global befolkning de neste ti-årene. Kan familielandbruket spille en viktig rolle i dette arbeidet?**
Helt klart! I familiejordbruket står generasjonsprinsippet sterkt, og det er jo det som gjør at man over tid har to ulike målsetninger. Når man tar inn over seg at de valgene man gjør også vil direkte påvirke dine etterkommere så er det naturlig å tenke at man tar et større helhetsperspektiv en høyest mulig kortsiktig gevinst.

***Hvordan kan politiske tiltak og støtteordninger bidra til å styrke familielandbruket i Norge og internasjonalt?**
Hoved saklig trengs at det gis rom for en naturlig sunn økonomi hos alle bønder. Matproduksjon bør ha en egenverdi enten den kommer fra en liten gård, eller en stor. Erfaringene fra Ukraina konflikten viser at det er det småskala mangfoldige familiejordbruket som best takler kriser. I en tid med stadig større konflikter og usikkerhet har man aldri hatt flere gode argumenter for familiejordbruk en nå. Våre slagord er; Norsk matproduksjon i et evighetsperspektiv, Vi spiser rundt samme bord og Ærlige tall. Lytter man til de så får vi både matberedskap og matglede til evig tid!

Bjørn Gimming (til venstre) og Tor Jacob Solberg (til høgre) møtast til duell. Foto: Camilla Mellemstrand, Nationen

Bjørn Gimming , leiar av Norges Bondelag

Tekst: Erik Aasheim

***Hva er definisjonen av familielandbruk, og hvordan skiller det seg fra andre former for landbruk?**
FN definerer familielandbruk som en type landbruk som i hovedsak blir drevet av en familie og der arbeidet på gården i hovedsak blir utført av familiemedlemmer. Motsetningen vil da være en type landbruk som er drevet av et selskap.

***Hvilken rolle spiller familielandbruk i Norge, både økonomisk og sosialt?**
I Norge har vi så å si bare familiebruk. Hele politikken rundt landbruket er lagt opp til at vi skal ha selvstendige bønder som driver jordbruket og at det er mulig å leve av jordbruket. Derfor har vi regulerte priser, bo- og driveplikt for eksempel. Den selveiende bonden har lang tradisjon i Norge og det skal vi bevare videre.

***Hvordan har utviklingen i norsk landbruk påvirket familielandbruket, og hvilke utfordringer står norske familiegårder overfor i dag?**
Økonomien er stadig en utfordring for familielandbruket. Det har blitt færre og større bruk i Norge, men vi er likevel små i verdenssammenheng, og fremdeles familiedrevet. Støttesystemet legger også opp til å støtte de minste brukene mest og gi mest støtte i områdene som har størst utfordringer med å produsere, slik at vi kan fortsette å ha et mangfold av bruksstørrelser og driftsmåter.

***Kan man gjøre et skille mellom industrilandbruk og familielandbruk, eller er også familielandbruket et industrilandbruk?**
Definisjonen av familiebruk går mer på driftsform enn størrelse vanligvis. Definisjonen på industrilandbruk er heller ikke klar, er det størrelsen, teknologi eller eierskap som definerer det? Hvor stort skal det være før det blir industrilandbruk, og hvor «industridrevet» skal det være? Er moderne driftsformer industri? Er et bruk med 40 melkekyr og robot industri? Det vil ikke jeg si. Norsk landbruk er familielandbruk i ulike størrelser, med ulik teknologi og med ulike forutsetninger hvor husdyrproduksjonen i liten grad er frikoblet fra arealene.

***Er familielandbruk i Norge forskjellig fra familielandbruk i andre deler av verden? I så fall, på hvilke måter?**
Ja, det kan det være. På mine turer rundt som internasjonalt ansvarlig i styre i Bondelaget har jeg besøkt mange bruk som mange ville definere som industrilandbruk, men som er familiedrevet. Vår internasjonale organisasjon World Farmers`Organisation er en organisasjon for familiebruk og en aktiv medspiller til FNs tiår for familielandbruk. De har medlemmer som spenner alt fra små bruk i afrikanske land med 3 kyr til store bruk i USA med flere hundre kyr. Alle er likevel definert som familiebruk. Norge har et helt politisk system som bygger opp om og beskytter familielandbruket, det har ikke alle andre land. For å sikre en framtid for familiebruk må også de kunne utvikles, ta i bruk ny teknologi og sikres sosiale og økonomiske muligheter på linje med resten av samfunnet.

***Det hevdes at de globale og nasjonale matsystemene må omstilles i vesentlig grad for å nå miljø- og klimamål, bevare natur og sikre nok og sunn mat til en voksende global befolkning de neste ti-årene. Kan familielandbruket spille en viktig rolle i dette arbeidet?**
Ja, absolutt. Et landbruk som vi driver det i Norge, med familiedrevne bruk har et mer langsiktig perspektiv på drifta og et ønske om å overlate gården i bedre stand til neste generasjon. Vi må passe på at vi ikke kaster ut barnet med badevannet. Vi har all grunn til å være stolte av modellen og matsystemet vi har utviklet i Norge. Vi jobber hver dag for å drive enda mer miljø- og klimavennlig, men vi må passe på å bevare jordbruksmodellen vi legger til grunn.

***Hvordan kan politiske tiltak og støtteordninger bidra til å styrke familielandbruket i Norge og internasjonalt?**
Internasjonalt må vi erkjenne hvert enkelt lands rett til å ivareta egen matproduksjon. Mat er basisbehov – og nasjonal matproduksjon er avgjørende for matsikkerhet. Her hjemme er det viktig å beholde den norske landbruksmodellen med mest støtte til bruka som har største utfordringer med å drive, markedsregulering drevet av bondeeide samvirker og et solid importvern. Uten dette blir det en stor utfordring for norske familiebruk å klare seg i konkurranse med import. I tillegg er Bondelaget en pådriver nå i forbindelse med foreslåtte endringer i konsesjonsloven som er på høring nå, for å bevare og styrke familiejordbruket med personlig eierskap.

Det beste av det beste

Trine Flaaten og Ole Christoffer Røste i NeRø Frukt og Sider vann fjorårets kåring av Årets mat- & drikkeprodukt.

Foto: NeRø Frukt og Sider

ÅRETS DOMMARAR:

- **Hanne Frosta** – er ein av landets mest visjonære kokkar med brei erfaring og kompetanse som kjem mange til del. Ho er tidlegare eigar og drivar av «Hanne på Høyden», medlem av fora Nordisk mat og er tidlegare Bondelagskokk. Ho arbeider for tida i Bergen fengsel. Hanne er dommarleiar i kåringa av årets mat-&drikkeprodukt på Dyrsku'n
- **Margit Dale** er fødd og oppvaksen i Valle i Setesdal. Ho er kjend som programleiar for TV2-seriane Kystmat og Fjellmat, matbloggar, foredragshaldar og kokebokforfattar. Margit er utdanna mat og helse-lærar, har vore gardbrukar og lokalmatprodusent, og har drive to serveringsstader
- **Marit Strand** fagsjef lokalmat i Stiftelsen Norsk Mat som er ei uavhengig stifting som arbeider for å styrke konkurransesituasjonen for norsk matproduksjon. Gjennom sitt arbeid og engasjement for norsk mat, har ho god kjennskap norsk lokalmat
- **Eivind Haalien** er ansvarleg for lokalmat og spesialitetar i NorgesGruppen/MENY. Han er oppvaksen på fjellgard i Valdres, utdanna kokk, har gjeve ut matbøker og brenn for større mangfald og matglede i den norske matmarknaden

Kvart år kårar Dyrsku'n Årets mat- & drikkeprodukt. Prisen skal inspirere til kreativitet innanfor produktutvikling basera på lokale råvarer og tradisjonar. Alle lokalmatprodusentar som er utstillarar på årets Dyrsku'n, kan delta i konkurransen. Produktene vert vurdert i høve til smak og konsistens, innovasjon og kreativitet. Emballasje, lay-out og marknads- og miljømessig berekraft vert også vektlagt.

Juryen består av eit sett høgkompetente fagfolk, som Dyrsku'n er veldig stolte av å ha med på laget. Hanne Frosta er hoveddommar, og har med seg Margit Dale, Marit Strand og Eivind Haalien. Vinnaren får tildela diplom og gåvesjekk under den storslåtte opninga av Dyrsku'n på Fjoset fredag klokka 16:00. I tillegg får dei gratis stand på neste års messe, samt profilering i Dyrsku'n sine kanalar.

– Vi er stolte av å ha veldig mange gode kvalitetsutstillarar på Dyrsku'n, som får fram fantastiske produkt innan mange ulike kategoriar, seier lokalmatansvarleg på Dyrsku'n, Margit Nordstoga Aasan.

Fjorårets vinnar var NeRø Frukt og Sider, som vann med Issideren Terra Incognita.

– Det var utruleg stort å vinna prisen som Årets mat- & drikkeprodukt på Dyrsku'n. Å gå heilt til topps i konkurranse med så mange dyktige produsentar frå så mange ulike kategoriar, er jo berre heilt fantastisk. Og det set norsk drikke på kartet som ein viktig del av lokalmatkonseptet, forteller Ole Christoffer Røste.

DYRSKU'N
13.-15. september 2024

VELKOMEN TIL OFFISIELL OPNING AV DYRSKU'N!

Fredag 13. september kl 16.00 i Fjoset

Taler, prisutdelingar og musikalske innslag!

JONAS GAHR STØRE
STATSMINISTER

GEIR POLLESTAD
LANDBRUKS- OG MATMINISTER

ODD NORDSTOGA
MUSIKALSK INNSLAG

SOLVEIG SUNDBØ ABRAHAMSEN
ORDFØRAR I SELJORD

AASMUND NORDSTOGA
PROGRAMLEIAR

For meir informasjon, sjå **www.dyrskun.no**

JAMAX®
Stillassystemer

Standnummer C406
Kampanjekode: DYR24

NORGES MEST SOLGTE STILLAS

DYRSKU'N TILBUD
Gjelder fra 13. til 23. september

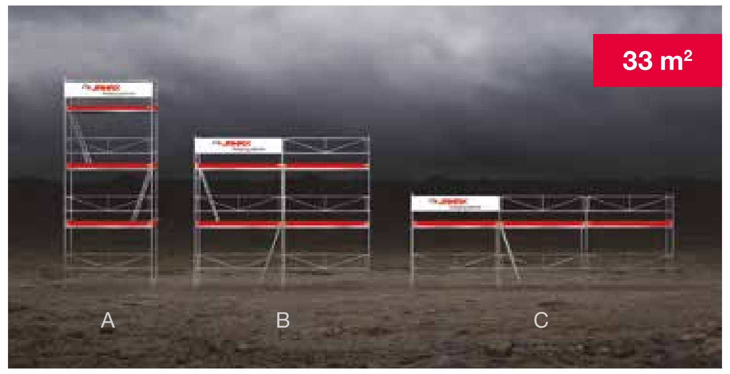
Høydemeter på tilbud!

Gode tilbud på alle våre stillaspakker!

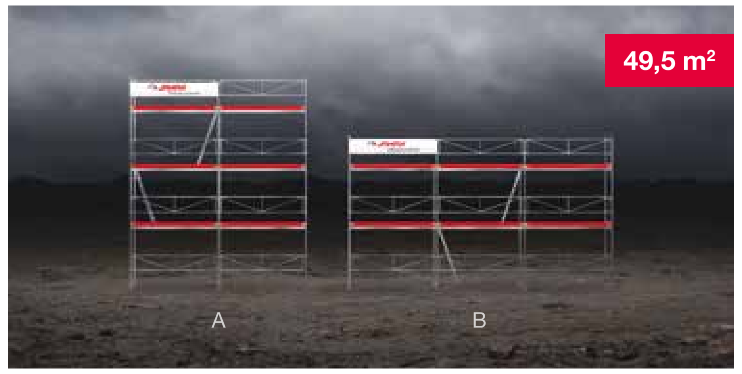
Fordeler med Jamax

- Solid utførelse og lang levetid
- Lav vekt og få komponenter
- Enkel og rask montering
- Omgående levering
- Finér- eller komposittplattformer
- Vi sender i hele landet
- Fornøyde brukere
- SINTEF-sertifisert

Huspakke 2
Pris 30.875,- inkl. mva.
A Høyde: 7,5 m | Lengde: 3 m
B Høyde: 5,5 m | Lengde: 6 m
C Høyde: 3,5 m | Lengde: 9 m



Huspakke 3
Pris 41.230,- inkl. mva.
A Høyde: 7,5 m | Lengde: 6 m
B Høyde: 5,5 m | Lengde: 9 m



Landbrukspakke
Pris 51.680,- eks. mva.
A Høyde: 9,5 m | Lengde: 9 m
B Høyde: 5,5 m | Lengde: 15 m

Byggmesterpakke
Pris 55.575,- eks. mva.
Høyde: 5,5 m | Lengde: 18 m

Vi har også påbyggingspakker! Pris kr 14.600,- inkl. mva.
Huspakke 1 til 2 og Huspakke 2 til 3

Først i Norge med SINTEF-sertifisert stillas!

Bestill på **jamax.no** eller **tlf. 56 30 41 00**

JAMAX Stillassystemer | JAMAX Rullestillas | JAMAX Flytebrygger | JAMAX Böcker - Løft og tilkomst

ALUTEC AS | Industrivegen 43 | 5210 OS
56 30 41 00 | info@alutec.no | jamax.no

Program og aktivitetar

(med atterhald om endringar)

FREDAG 13. SEPTEMBER

FJOSET

09:30	Dømming av ku
11:30	Dømming av geit
12:30	Kalvemønstring
13:30	Kumønstring - ungdom
14:30	Premieutdeling - ku og geit
15:55	Husdyropptog inn i Fjoset
16:00	**Offisiell opning av Dyrsku'n 2024!**

KJØTTFEBANEN

09:00	Møt ulike kjøttferasar
12:00	Utstilling og dømming av kjøttferasar
15:00	Premieutdeling kjøttfe

HUSDYRHALLEN

09:00	Trav og dressur-stimulator (ute)
09:00	Mataktivitetar med Telemark Bygdekvinnelag (2. etg)
09:30	Kuene blir mjølka
10:30	Opplevingsreise - Tett på osten *(påmelding)* (2. etg)
11:00	Sæduttak frå seminokse
14:00	Demonstrasjon av saueklypping
15:00	Sæduttak frå seminokse
17:30	Auksjon kviger
18:00	Kuene blir mjølka

RIDEBANEN

09:00-11:30, 16:00-19:00	Ponniridning

DALANE SKULE

09:00	Mataktivitetar for born
09:00, 11:00, 13:00, 15:00	Kokkekurs for ungdom

FRUKT- OG GRØNTHJØRNET

12:00	Lykkehjul med premiar
13:00, 16:00	Smaksprøver

GONGESTOGO

09:00	Demonstrasjon av forskjellige handverk
09:00	Historisk utstilling: "Bord dekk deg"
14:30	Folketonar og soger

HUSFLIDUTSTILLINGA - HALL B

09:00	Årets utstilling i husflid, handverk og design
09:00	Særutstilling/demonstrasjon: ølhønemaking
09:00	Demonstrasjon: smiing og knivmaking
09:00	Særutstilling: "Bord dekk deg"
09:00	Studentutstilling frå USN
09:00	Husflidsquiz for born
09:00	Telemark Husflidslag 100 år - i Postbanken

MØT LANDBRUKET-TELTET

11:00	Foredrag: "Hvordan få svung på norsk grønt?"
12:00	Ungdom møter landbruks- og matminister og årets Unge Bonde 2023
13:00	Aktiv hverdag - Bli lærling i Nortura
14:00	Ei best mogleg fungerande ku - avlsplanlegging
15:00	Nationen utfordrar: Trygve Slagsvold Vedum
17:00	Skjemt og alvor med Knut og Halvor
18:00	Den store bondedebatten
19:00	Presentasjon av studietilbod i jordbruksfag

STERKE NILS-TUNET

09:00	Sterke Nils Stogo er open
09:00	Speideraktivitetar og speiderkarusell
09:00	Olavs menn Vikingleir med aktivitetar
09:00	Informasjon om kulturlandskap
09:00	Puss og stell av Fjordhest
09:00	Toving med 4H
09:00	Kinning av smør og mjølking av geitar
09:00	Tidleg krøkast - smiing med born og unge
09:00	Demonstrasjonar av diverse handverk og mat
09:00	Fotoutstilling av staulsdrift
10:00	Utstilling av surmjølkostar og kulinariske smårettar
10:30	Skoing av fjordhest
12:00	"Renessanse for surmjølkost" - med smaksprøver
12:00	Kaninhopping - oppvisning
12:45	Ysting av surmjølk med smaking
13:00	Spel: "Myllarguten, Jon Kjos og Åne Kvambekk"
14:00	Filmframsyning "SAU"
14:30	Skoing av fjordhest
17:00	Mjølkekonkurranse
17:30	Fjøsstell - fôring, mjølking og separering
18:00	Kaninhopping - oppvisning

BARNAS BONDEGARD V/INFORMASJONEN

10:00	Bli kjent med norske husdyr og aktiviterer

KNIV- OG KLOKKETORG - VED HALL A

09:00	Kjøp og sal av gamle knivar og klokker

TETTPÅ-ARENAEN (LITEN/STOR)

13:00	Dyrskukonferansen: Verdas matsystem (Stor)
13:00	Honningens forunderlege verden (Liten)
14:00	Filmframsyning: "Den siste ostemaker" (Liten)
14:30	Gamalosten, budeia og det magiske pulveret (Liten)
16:00	Sidersmaking med Nerø Frukt og Sider (Liten)
18:00	Sidersmaking med Lien Gård (Liten)
18:00	Årets Unge Bonde (Stor)
19:00	Norsk sortshonning møter norsk ost (Liten)

LANDBRUKSHALLEN - HALL C

09:00	Mat frå norske produsentar - Nortura og Tine

SKOGTUNET

09:00	Aktivitetar for store og små
11:00	Demonstrasjon - ungskogpleie
14:00	Motorsagoppvisning

MJØLKERAMPA V/HOVUDMATUTSAL

Song og spel kvar dag

MATKVARTALET

09:00	Sal av lokalmats-produkt og lokalmat-pizza
09:00	Lokalmat-utstillarar tilbyr serveringsmat

BAKAROMNEN

09:00	Wilmas nybakte bollar og brød

V/TIVOLIPORTEN

09:00	Nordens største tivoli!

For oppdatert program, sjå www.dyrskun.no

Guide i lomma!

I år kan du ha ein eigen assistent i lomma som sikrar at du rekk alle arrangementa du har lyst til å sjå, i tillegg til å tilrå gode måltid for deg.

Det er mange fordelar med å ha all informasjonen om Dyrsku'n lett tilgjengeleg på mobilen, når du navigerer gjennom den yrande og travle festivalen.

Derfor har Dyrsku'n lansert ein eigen app, som både er enkel å få tilgang til og enkel å bruke. Yvonne Eilefstjønn er sals- og marknadssjef for Dyrsku'n og har vore med når appen skulle utviklast. Ho er veldig glad for at appen no er klar til bruk.

– Appen er kjempebra! Eg må berre oppmoda alle til å prøva den. Her finn du eit kart i sanntid som gjer at du enkelt kan navigera mellom dei ulike områda, i tillegg kan du sjå programmet i appen og leggja inn påminningar på dei arrangementa du ønskjer å få med deg, fortel ho.

Appen vil varsle deg når det er på tide å bevege seg mot det arrangementet du har markert. Det bur også ein digital assistent i appen, som du enkelt kan stille spørsmål.

– Du treng ikkje lenger søkja etter stader å eta. Du kan berre seie til assistenten at du er svolten, og då får du tips til stader i nærleiken der du kan få deg eit godt måltid. Det er både enkelt og gøy, fortel Eilefstjønn.

Det er også lett å få tilgang til den nye appen, alt du treng å gjera er å opna kameraet på telefonen din og halda det over QR-koden som er ei type strekkode. Når QR-koden er lesen, trykker du på linken og vipps har du full oversikt over Dyrsku'n!

Verktøybutikken som kommer til deg

Vi stiller med stor verktøyutstilling og gode tilbud fra noen av våre leverandører; IPC Foma Norge AS og Hikoki Power TOOLS Norway.

Stikk innom - så prates vi!

Du fnner oss på Stand A125

Husk av vi har ubegrenset garanti på nesten alt håndverktøy.

IDG-Tools

Industriverktøy IDG-Tools AS, Furumoen 47, 2240 Magnor
tlf: 62 83 27 00 • Nils mobil: 913 67 355 • www.idg-tools.no

Gjeteren AS

Lyseveien 8, Sundvollen næringspark. Tlf: 67154242
www.gjeteren.no

G-2000 MAXKRAFT!
Med G-2000 et kraftig gjerdeapparat til en fornuftig pris.
Max spennig uten last: 1000V
Spenning V/500 ohm : 7000V
Lagret energi : 8J
Maks teoretisk gjerde lengde150km.
Pris : 3680,- + mva 4600,- inkl.mva

G-2020D SINNATAGGEN!
Med G-2020 så får du et ekstremt kraftig gjerdeapparat til en fornuftig pris.
Max spennig uten last: 11500V
Spenning V/500 ohm : 8500V
Lagret energi : 14J
Maks teoretisk gjerde lengde 330km.
Pris : 5920,- + mva 7400,- inkl.mva

DYRSKU'N

-15%
Kun på Dysku'n!
4239,- + mva

S1000, 10 Km

Enkle og intuitive gjerdeapparater
* Solcelle og batteri integrert
* Inkludert oppladbart batteri
* Blinkende LED viser pulsen
* Enkelt å bytte batteri
* Monteres enkelt på medfølgende stolpe
* Driftsikre og pålitelige
* Solide terminaler
* 3 års garanti

Pris : 4990,- + mva 6238,- inkl.mva

Stolpebanker M/ Honda motor
Dyrsku Pris:14080,-
(17600,- inkl.mva) Varenr: 609

-20%
Kun på Dysku'n!
Ord pris: 22000,-

Nyhet! Bruk Mobilen.

Start, stopp og overvåk fra mobilen, få varsel dersom spenningen detter under valgt nivå.
En ny generasjonen innen gjerdeapparater, til fornuftig pris!
Kan benyttes på 12v og 230V.
Kom innom for demo og godt tilbud!

Kvalitetsnetting til kanon pris!

599,-
(Eks. mva.)
Maks 10 pr kunde.

Netting 50M Med spieler!
Solid netting med robuste ledere i rustfritt stål.14 stolper og 50M langt.
Pris : 599,- + mva 749,- inkl.mva

Begrenset antall, gjelder så langt lageret rekker, og maks 10 netting pr.kunde.

Tilbudene gjelder kun på Dyrsku'n, kan sendes mot et lite frakttilegg når det betales og bestilles på Dyrsku'n.

Møt oss på stand: C507
Minimum 10% på alle ordinære priser på Dyrsku'n!
Tilbudene gjelder kun på Dyrskun!

Program og aktivitetar

(med atterhald om endringar)

LAURDAG 14. SEPTEMBER

FJOSETET

09:00	Dømming av hest
09:00	Travsimulator
12:30	Halesurring med fire særnorske rasar
12:45	Framvisning av travhingsten Lionel
13:00	Hesteoppvisning
14:30	Halesurring med fire særnorske rasar
14:45	Framvisning av travhingsten Lionel
15:00	Premiering og kåring av dagens beste hest

KJØTTFEBANEN

09:00	Møt ulike kjøttferasar
11:00	Korleis temme ei ku?
14:00	Auksjon

HUSDYRHALLEN

09:00	Dressurstimulator (ute)
09:00	Mataktivitetar med Telemark Bygdekvinnelag (2. etg)
09:30	Kuene blir mjølka
10:30	Opplevingsreise - Tett på osten *(påmelding)* (2. etg)
11:00	Sæduttak frå seminokse
13:30	Opplevingsreise - Tett på dyra *(påmelding)* (2. etg)
14:00	Demonstrasjon av saueklypping
15:00	Sæduttak frå seminokse
18:00	Kuene blir mjølka

RIDEBANEN

09:00-10:30, 12:30-13:30, 15:30-19:00	Ponniridning

DALANE SKULE

09:00	Mataktivitetar for born
11:00, 13:00, 15:00, 17:00	Kokkekurs for ungdom

FRUKT- OG GRØNTHJØRNET

12:00	Lykkehjul med premiar
13:00, 16:00	Smaksprøver

GONGESTOGO

09:00	Demonstrasjon av forskjellige handverk
09:00	Historisk utstilling: "Bord dekk deg"
14:30	Folketonar og soger

HUSFLIDUTSTILLINGA - HALL B

09:00	Årets utstilling i husflid, handverk og design
09:00	Særutstilling/demonstrasjon: ølhønemaking
09:00	Demonstrasjon: smiing og knivmaking
09:00	Særutstilling: "Bord dekk deg"
09:00	Studentutstilling frå USN
09:00	Husflidsquiz for born
09:00	Telemark Husflidslag 100 år - i Postbanken

MØT LANDBRUKET-TELTET

11:00	Skjemt og alvor med Knut og Halvor
12:00	Felleskjøpet Agri
13:00	Foredrag: Kven skal produsere maten vår i framtida?
14:00	Samtale: Hvorfor skal unge ta over gardsbruk?
15:00	Nationen utfordrar: Per Olaf Lundteigen
16:00	Foredrag: Drøvtyggeren
17:00	Skjemt og alvor med Knut og Halvor
18:00	Foredag: Bærekraft mellom bakkar og berg

STERKE NILS-TUNET

09:00	Sterke Nils Stogo er open
09:00	Speideraktivitetar og speiderkarusell
09:00	Olavs menn Vikingleir med aktivitetar
09:00	Puss og stell av Fjordhest
09:00	Toving med 4H
09:00	Kinning av smør og mjølking av geitar
09:00	Tidleg krøkast - smiing med born og unge
09:00	Demonstrasjonar av diverse handverk og mat
09:00	Fotoutstilling av staulsdrift
09:00	Informasjon om kulturlandskap
09:30	Fjøsstell - fôring, mjølking og separering
10:00	Kulinariske smårettar med surmjølksostar og utstilling
10:30	Skoing av fjordhest
12:00	"Renessanse for surmjølkost" - med smaksprøver
12:00	Kaninhopping - oppvisning
12:45	Ysting av surmjølk med smaking
13:00	Spel: "Myllarguten, Jon Kjos og Åne Kvambekk"
15:00	Bryllaup: smiing i Hymens lenker
16:00	Skoing av fjordhest
17:00	Fjøsstell - fôring, mjølking og separering
18:00	Kaninhopping - oppvisning
18:00	Filmframsyning "SAU"

BARNAS BONDEGARD V/INFORMASJONEN

10:00	Bli kjent med norske husdyr og aktiviteter

KNIV- OG KLOKKETORG - VED HALL A

09:00	Kjøp og sal av gamle knivar og klokker

TETTPÅ-ARENAEN (LITEN/STOR)

10:30, 11:30	Besøk av Brannbamsen Bjørnis (Stor)
13:00	Konsert med Hagle (Stor)
13:00	Honningens forunderlege verden (Liten)
14:00	Filmframsyning: "Den siste ostemaker" (Liten)
15:00	Kvinner i Landbruket - *påmelding* (Stor)
15:00	Telemark Husflidlag 100 år - Tilbakeblikk (Liten)
16:00	Sidersmaking med Lien Gård (Liten)
18:00	Sidersmaking med Nerø Frukt og Sider (Liten)
19:00	Norsk sortshonning møter norsk ost (Liten)

LANDBRUKSHALLEN - HALL C

09:00	Mat frå norske produsentar - Nortura og Tine

SKOGTUNET

09:00	Aktivitetar for store og små
11:00	Demonstrasjon - ungskogpleie
14:00	Motorsagoppvisning

MJØLKERAMPA V/HOVUDMATUTSAL

Song og spel kvar dag

MATKVARTALET

09:00	Sal av lokalmats-produkt og lokalmat-pizza
09:00	Lokalmat-utstillarar tilbyr serveringsmat

BAKAROMNEN

09:00	Wilmas nybakte bollar og brød

V/TIVOLIPORTEN

09:00	Nordens største tivoli!

For oppdatert program, sjå www.dyrskun.no

Med nær 40 salgs- og servicesteder rundt i Norge er Norwegian Agro en av landets ledende leverandører av maskiner og redskaper til landbruket. Vår visjon er å skape gode kundeopplevelser og være den foretrukne samarbeidspartneren på maskiner for landbruket i Norge. Vi representerer mange sterke merkevarer, og er blant annet norsk distributør av CLAAS traktorer og høstemaskiner, samt redskaper fra Lemken, Horsch, Rauch, Multiva og Duun. På Dyrsku'n tar vi med oss både små og store maskiner, og ikke minst mange gode messetilbud. Du vil treffe våre forhandlere og selgere fra hele Sør-Østlandet, og vi slår gjerne av en prat om dine framtidige maskininvesteringer.

Vinterutstyr fra Duun

Traktorer og grasutstyr fra CLAAS

Såmaskiner fra HORSCH

CLAAS HORSCH LEMKEN MULTIVA RAUCH DUUN INDUSTRIER
AVR ScanStone POTATO SYSTEMS MASCHIO STARK TANCO SPEARHEAD

norwegianagro.no

Norwegian Agro

Program og aktivitetar

(med atterhald om endringar)

SUNDAG 15. SEPTEMBER

FJOSET

09:00	Dømming av unghest
12:00	Halesurring med fire særnorske rasar
12:15	Framvisning av travhingsten Lionel
13:30	Premiering og kåring av dagens beste hest

KJØTTFEBANEN

09:00	Møt ulike kjøttferasar
13:00	Korleis temme ei ku?

HUSDYRHALLEN

09:00	Trav og dressur-stimulator (ute)
09:00	Mataktivitetar med Telemark Bygdekvinnelag (2. etg)
09:30	Kuene blir mjølka
10:30	Opplevingsreise - Tett på osten *(påmelding)* (2. etg)
11:00	Sæduttak frå seminokse
13:30	Opplevingsreise - Tett på dyra *(påmelding)* (2. etg)
14:00	Demonstrasjon av saueklypping
15:00	Sæduttak frå seminokse

RIDEBANEN

09:00-11:30, 14:30-16:00	Ponniridning

DALANE SKULE

09:00	Mataktivitetar for born
11:00, 13:00, 15:00	Kokkekurs for ungdom

FRUKT- OG GRØNTHJØRNET

12:00	Lykkehjul med premiar
13:00, 16:00	Smaksprøver

GONGESTOGO

09:00	Demonstrasjon av forskjellige handverk
09:00	Historisk utstilling: "Bord dekk deg"
14:30	Folketonar og soger

HUSFLIDUTSTILLINGA - HALL B

09:00	Årets utstilling i husflid, handverk og design
09:00	Særutstilling/demonstrasjon: ølhønemaking
09:00	Demonstrasjon: smiing og knivmaking
09:00	Særutstilling: "Bord dekk deg"
09:00	Studentutstilling frå USN
09:00	Husflidsquiz for born
09:00	Telemark Husflidslag 100 år - i Postbanken

MØT LANDBRUKET-TELTET

11:00	Foredrag med Norsk Hestesenter
12:00	Skjemt og alvor med Knut og Halvor
13:00	Telemarksmesterskap i potetskrelling
14:00	Foredrag: "Inn på Tunet"

Scann QR-koden for å få full oversikt over Dyrsku-programmet og dei ulike utstillarane!

STERKE NILS-TUNET

09:00	Sterke Nils Stogo er open
09:00	Speideraktivitetar og speiderkarusell
09:00	Olavs menn Vikingleir med aktivitetar
09:00	Puss og stell av Fjordhest
09:00	Toving med 4H
09:00	Kinning av smør og mjølking av geitar
09:00	Tidleg krokast - smiing med born og unge
09:00	Demonstrasjonar av diverse handverk og mat
09:00	Fotoutstilling av staulsdrift
09:00	Informasjon om kulturlandskap
09:30	Fjøsstell - fôring, mjølking og separering
10:00	Kulinariske smårettar med surmjølksostar
10:30	Skoing av fjordhest
12:00	"Renessanse for surmjølkost" - med smaksprøver
12:00	Kaninhopping - oppvisning
12:45	Ysting av surmjølk med smaking
13:00	Spel: "Myllarguten, Jon Kjos og Åne Kvambekk"
14:00	Ågapet Mannskor underheld
14:30	Skoing av fjordhest
15:00	Fjøsstell - fôring, mjølking og separering
15:00	Filmframsyning "SAU"

BARNAS BONDEGARD V/INFORMASJONEN

10:00	Bli kjent med norske husdyr og aktiviteter

KNIV- OG KLOKKETORG - VED HALL A

09:00	Kjøp og sal av gamle knivar og klokker

TETTPÅ-ARENAEN (LITEN/STOR)

11:00	Gudsteneste v/ sokneprest Dag Harald Undheim (Stor)
13:00	Honningens forunderlege verden (Liten)
13:30	Naturfagsrocker'n (Stor)
14:00	Filmframsyning: "Den siste ostemaker"
15:00	Premie og prisutdeling Husflidstevlinga (Stor)
15:00	Sidersmaking med Nerø Frukt og Sider (Liten)
19:00	Norsk sortshonning møter norsk ost (Liten)

LANDBRUKSHALLEN - HALL C

09:00	Mat frå norske produsentar - Nortura og Tine

SKOGTUNET

09:00	Aktivitetar for store og små
11:00	Demonstrasjon - ungskogpleie

MATKVARTALET

09:00	Sal av lokalmats-produkt og lokalmat-pizza
09:00	Lokalmat-utstillarar tilbyr serveringsmat

BAKAROMNEN

09:00	Wilmas nybakte bollar og brød

V/TIVOLIPORTEN

09:00	Nordens største tivoli!

For oppdatert program, sjå www.dyrskun.no

Menyar Dyrsku'n 2024

Lokalmatkjøkkenet i Lokalmatteltet
Lokalmat-pizza med spennande smakar!

• **Hadeland:** salami, laukkompott, dobbel rød frå Thorbjørnrud Ysteri, riven ost, tomatsaus med oregano og kvitlauk.

• **Veggis:** purre, squash, lauk, Bufar frå Valdresmeieriet, Rødlin frå Tjamsland, tomatsaus, oregano og kvitlauk.

• **Klassikaren:** Kokt skinke, lauk, mozzarella, tomatsaus, oregano og kvitlauk.

• **Bakkekroa - by og land, hand i hand:** 3 ostar frå Valdresmeieriet, Thorbjørnrud og Lega, lauk, strimla fenalår og tomatsaus, oregano og kvitlauk.

• **Seterdraumen:** Gammalost og pultost frå Tine, riven ost, raudlauk, strimla spekeskinke, tomatsaus, oregano og kvitlauk.

Storstogo Servering
- Fårikål
- Kjøttkaker med kålstuing
- Lapskaus
- Pølse med potetstappe, pølse i brød
- Wraps

Matutsalet
Hamburger, grillpølse i brød, wienerpølse i brød, wienerpølse m/potetstappe, grillpølse m/potetstappe, karbonade m/potetstappe, lapskaus, rjomegraut, wienerbrød, baguett, kyllingwraps, veganburrito, mineralvann.

Odd-bui / Gunnarbui / Krubba / Stallen
Hamburger, pommes frites, wienerpølse i brød, baguett, bakt potet, kyllingwraps, veganburrito, mineralvann, kaffe.

Scene-kafé / Stuten kafé
Wienerpølse i brød, wienerpølse m/potetstappe, karbonade m/stappe, lapskaus, rjomegraut, vaffel, wienerbrød, baguett, kyllingwraps, veganburrito, mineralvann, kaffe.

Einarbui
Wienerpølse i brød, wienerpølse m/potetstappe, karbonade m/potetstappe, lapskaus, rjomegraut, baguett, kyllingwraps, veganburrito, mineralvann, kaffe.

Einarkiosk / Utgardskiosk / Portkiosk / Infokiosk / Sigridbui
Hamburger, pommes frites, wienerpølse i brød, grillpølse i brød, baguett, bakt potet, kyllingwraps, veganburrito, vaffel, mineralvann, kaffe.

I Matkvartalet finn du ei rekke lokalmatprodusentar som byr på spennande smakar!

Du får full oversikt over alle matutstillarane over heile Dyrskuplassen ved å scanne QR-koden eller besøke dyrskun.no.

For oppdatert meny, sjå www.dyrskun.no

Saman om det store grøntløftet!

Det er høgsesong for norsk frukt og grønt, og på Dyrsku'n kan du nyte herlege smaksprøver og la deg inspirere til å bruke norske produkt på ein ny måte. Bli med på Det store norske grøntløftet!

Det store norske grøntløftet er eit prosjekt der heile grøntnæringa går saman for å auke etterspurnaden etter norsk frukt, bær, grønsaker og potet, samtidig som norskandelen skal aukast til 60 prosent. Dyrsku'n er ein viktig arena for å synleggjera prosjektet.

– Grøntløftet er eit forpliktande samarbeid for aktørane i den grøne verdikjeda, og alle ledd frå jord til bord er med. I første omgang er det gulrot, kål, potet og rotgrønsaker som blir promotert, og saman med eple, vil desse godsakene også få hovedfokus på Dyrsku'n, fortel Marte Ekeberg-Sande frå Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG).

Midt i hovudgata skal OFG ha stand saman med Stiftelsen Norsk Mat, Bama og Gartnerhallen. På standen blir det herlege smaksprøver, spennande lykkehjul og høve til å handle freistande frukt og grønt direkte frå produsentane.

Frukt og grønt på nye måtar

Norske forbrukarar et for lite frukt og grønt. Sjølv om dei velkjende «5 om dagen» burde vore overkommeleg for dei fleiste, viser undersøkingar at alt for få følger tilrådingane.

– Det må vi gjere noko med, og eit viktig tiltak er å gje folk inspirasjon og motivasjon til å eta meir frukt og grønt gjennom dagen. Då må folk få vita kor lett det er å bruke gode, norske råvarer på nye måtar, seier Ekeberg-Sande.

Ho trekkjer fram kål og poteter som døme. Kål kan ofte oppfattast som litt traust husmannskost, og dei unge vel bort poteter til fordel for andre alternativ.

– Men kål er fantastisk godt, og passar godt også i moderne rettar. Ein kan lett byte ut dei tradisjonelle kålrullettene med kåldumplings. Det smakar nydeleg og er absolutt verd eit forsøk, seier ho og legg til at poteta er på veg tilbake.

– Poteta kan både kokast, grillast, steikast, syltast og bli laga på fleire måtar for ein variert og spennande meny. Det er derfor ingen grunn til at dei unge berre skal ete poteter som fries eller chips.

Gjennom gode oppskrifter ønskjer dei å gje nye idear og gjera det enklare for forbrukarane å bruke meir frukt og grønt. På Dyrsku'n vil dei mellom anna servere ei nydelig smaksprøve av finsnitta gulrot og kål med ein eplevinaigrette som gjer han perfekt saman med fredagstacoen.

Alltid noko å læra

Margit Nordstoga Aasan er matkoordinator i Dyrsku'n og fortel at dei har jobba i fleire år for å få norsk frukt og grønt betre fram på messa.

– Dyrsku'n er ein unik formidlingsarena for mat og landbruk, og går føre seg midt i sesongen for norsk frukt og grønt. Vi ønskjer å bidra til å bevisstgjera forbrukarane til å velje norske produkt. Det har mykje å seie for sjølvforsyningsevna i landet, og ikkje minst er vi opptekne av at det er sunt for folk å eta frukt og grønt, seier ho.

Under Møt Landbruket på fredag skal OFG og Stiftelsen Norsk Mat halde eit foredrag om korleis vi kan få svung på norsk frukt og grønt. På Grønttorget kan du treffe folk fra organisasjonane og nokre produsentar som kan svare på spørsmål om produksjon og produkt.

– Som besøkjande kan du smake gode råvarer, få nyttig informasjon og sjå nye måtar å bruke frukt og grønt på. Det er også mykje spennande mat elles på Dyrsku'n, så ta deg ein tur rundt på heile plassen og få med deg alt som skjer. Det er alltid noko å lære, avsluttar Aasan.

Alle foto: Opplysningskontoret for frukt og grønt

Kine Bekkengen ønskjer velkommen til kokkekurs for ungdom. Foto: Dyrsku'n

Bente Bugge Erlingsen.Foto: Geitmyra

(S)urost og grøne saker - kokkekurs for ungdom

Etter stor suksess under fjorårets Dyrsku'n kjem Geitmyra tilbake for å møte born og ungdom med matglede og matformidling. I år blir det òg kokkekurs for ungdommar på programmet.

Eg trur ein av suksessane i fjor handlar om at borna fekk sin eigen «arena» utan følgje av vaksne. I tillegg til at me hadde ei fantastisk plassering med ein nydeleg dekorert portal i gjerdet. Det vart eit blikkfang, seier Bente Bugge-Erlingsen. Ho er avdelingsleiar hos Geitmyra Tønsberg matkultursenter for born, og gler seg til i år igjen å kunne bidra til å auke matkunnskapen for born og unge.

Rett innanfor hovudinngangen vart du møtt av Geitmyras stand, som var dekorert med ein sjarmerande blomsterportal, låg nok til at berre dei aller minste kunne passere. På det lange bordet bogna det av lokale råvarer i alle fargane til regnbogen og med bodskapen «Smak ein plante» som pirra nysgjerrigheita til dei yngste.

– Me hadde jo mellom 1800 og 2000 born innom standen i fjor, frå toåringar og heilt opp til 17-åringar, og me hadde mange vaksne me måtte fint be vente på utsida - då freistinga for lilla blomkål, og kvite gulrøter vart for stor, ler Bugge-Eriksen og legg til:

– Dette er ein fin arena for oss å kome i kontakt med born som me ikkje ville treft elles.

Lokal mataktør

Geitmyras filosofi er enkel – å lære alle norske born å bli glad i mat som gjer dei godt.

– Me i Geitmyra Tønsberg er jo ein del av matregionen i Vestfold og Telemark. Så me ønskjer å ta ansvar og ha ei rolle i å bidra til kunnskap, kjennskap og stoltheit til matregionen og lokal matproduksjon. Difor er Dyrsku'n ein unik formidlingsarena for oss, seier Bugge-Erlingsen.

Ho legg ikkje skjul på kor nøgd ho er med samarbeidet, og løftar fram det velsmurte maskineriet.

– Alt går på skinner! Dyrsku'n-teamet er imponerande med planlegging og gjennomføring. Og så satsar jo òg dei på matglede hos born og unge, som er heilt i tråd med våre verdiar. Geitmyra og Dyrsku'n må jo vere Noregs beste match! ler Bugge-Erlingsen.

Kokkekurs for ungdom

I år utvidar dei tilbodet for òg å kunne kome i kontakt med ungdom.

– Me utvidar med ein ekstra stand for ungdommar der me køyrer junior kokkekurs fredag, laurdag og sundag. Her blir det fokus på dei gamle utryddingstrua urostane, som gamalost og pultost.

Men korleis får ein eigentleg ungdom til å ete gamalost?

– Me må ikkje vere redde for å utfordre ungdommane når det gjeld nye smakar. Me skal fremje fire typar urostar – knåost, pultost, gamalost og skjørost. Så her må me tenkje litt alternativt og det blir veldig spennande.

– Det er viktig for oss å bidra til å halde i hevd gamle mattradisjonar og framstillingsmetodar og likar godt utfordringa me har teke på årets Dyrsku'; sameina ungdom og uroster.

På Geitmyras kjøken er kokk Kine Bekkengen allereie i full gang med å eksperimentere med ulike smakskombinasjonar. Kanskje urost kan bli ein hit blant ungdommen dersom han blir kombinert med riktig tilbehør?

– Kven veit, kanskje me finn ein heilt uslåeleg kombinasjon? Me veit jo at mange ungdommar er opptekne av protein, så her kan me slå eit slag for skjørosten – som kan minne litt om cottage cheese.

Det som er heilt sikkert er at på Geitmyras stand blir det liv og røre – med kreative formidlarar som lever av å få born til å oppdage matglede allereie frå tidleg alder. Og i år som i fjor – hos Geitmyra har ingen vaksne tilgjenge. Men me vil ha aktivitetar for dei vaksne som må stå på utsida av gjerdet – ein slags sanseleg og digital «vaksen skule». – Så står det att å sjå om Geitmyra klarer å få ungdommen til å ete gamalost.

FAKTA OM GEITMYRA MATKULTURSENTER FOR BARN

- Geitmyra er ei ikkje-kommersiell stifting som driftast med tilskot frå private og offentlege
- Opna på Geitmyra gård på Sagene i Oslo i 2011, etter initiativ av Andreas Viestad
- Jobbar direkte med born og ungdom gjennom skuleundervisning, kurs og opne arrangement
- Jobbar for matglede, betre folkehelse og eit berekraftig matsystem
- Tar imot hospitantar og praktikantar, og engasjerer kvart år fleire titalls frivillige til Geitmyra dyrkelag og Åpen gård-arrangement
- I 2018 utvida dei med Geitmyra Ringsaker matkultursenter for barn og Geitmyra Kristiansand matkultursenter for barn hausten 2019
- Hausten 2023 opna Geitmyra Tønsberg matkultursenter for barn

PROGRAM

Jr. kokkekurs «(S)Uroster og grønne saker»

Fredag (kun for forhåndspåmeldte skoleklasser 9-10 trinn) klokka 09:00, 11:00, 13:00, 15:00

Laurdag (kun for 8-10 trinn, individuell påmelding) klokka 11:00, 13:00, 15:00, 17:00

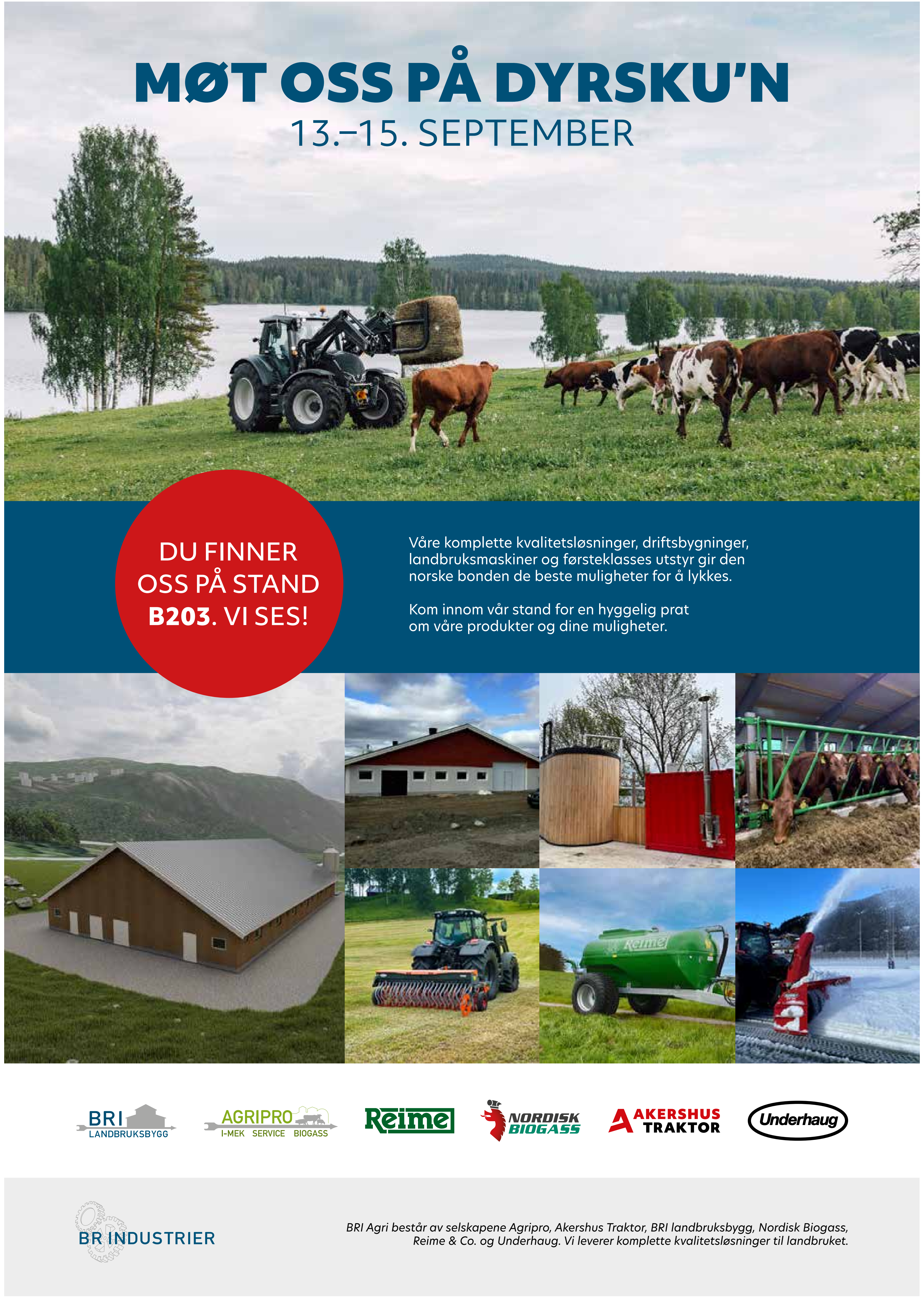
Sundag (kun for 8-10 trinn, individuell påmelding) klokka 11:00, 13:00, 15:00

Skolestua «Smak en plante»

Fredag klokka 09:00-20:00 (aldersgrense 0-18 år)

Laurdag klokka 09:00-20:00 (aldersgrense 0-18 år)

Sundag klokka 11:00-17:00 (aldersgrense 0-18 år)



Pultost. Foto: Opplysningskontoret for melk og meieriprodukter

Er pultost og gamalost den nye supermaten?

Dei kjende norske matskattane er både utskjelte og elska. Men veit eigentleg folk korleis dei smakar og at desse gløymde urostane er svært næringsrike og inneheld nesten 50 prosent rein protein?

Annechen Bahr Bugge

Viss me går nokre hundre år tilbake i tid og fram til 1900-talet, så var det påfallande korleis smaken for det sure og det salte var framtredande i det norske kosthaldet, fortel Annechen Bahr Bugge. Ho er sosiolog og forskar ved Oslo Met, og gjennom forskingsprosjektet Food Lessons har ho studert nordmenn sine mattradisjonar gjennom fleire tiår.

Bahr Bugge fortel at den typiske bondekosten ofte var både salt og sur, og typiske rettar var saltsild, rakfisk, surkål, spekekjøt, surna brød og surost.

– Den norske teologen og samfunns-forskaren Eilert Sundt kunne også fortelje at det til og med var nokon som brukte salt i kaffien, fortel forskaren.

Det søte og feite erstatta det salte og magre

– Eg trur at då brunosten Gudbrandsdalost kom inn i det norske kosthaldet i 1863, vart dette eit startpunkt for at nordmenn sin ostesmak endra seg frå salt og magert til søtt og feitt, seier Bahr Bugge.

I tillegg til brunosten sin popularitet og utbreiing hadde ein importert utanlandske ostar basert på søtmjølk, som nøkkelost, frå Holland, men desse var bare for dei rike? Moderniseringa av meieridrift gjorde også at me fjerna oss frå det urgamle opphavet, og gradvis førte til ein reduksjon av dei sure ostane til fordel for ein kraftig vekst i søte ostetypar.

Forskaren forklarar at smakspreferansane våre endrar seg over tid, og at ein smak ikkje er god eller dårleg i seg sjølv, men at me vert tillærte kva me likar basert på evalueringskriterium.

– Desse kriteria vil variere i tid og rom, så det me i ein epoke har skildra som velsmakande, kunne endrast i ein annan. Når du ser på bondesamfunnet, så var ferske, friske råvarer ikkje smakfullt. Tvert om var gammal mat som var fermentert, tørka eller salta rekna som fint. Medan me i vår tid er veldig opptekne av det ferske og friske, forklarar ho.

Dei norske urostane

– Pultost og gamalost vert rekna som våre urostar, i tillegg til dei brune ostane, som er av veldig gammal dato, seier Bahr Bugge.

I år skal desse urostane – gamalost, pultost og skjørost – løftast fram frå gløymsla og få ei heilt eigen merksemd under Dyrsku'n. På Sterke Nils-tunet vert det smaksprøvar av ulike variantar, det vert foredrag om urost av Annechen Bahr Bugge, og i samarbeid med Bocuse d'Or-kokkane vert det rettar med urost i heilt ny drakt.

– Det å utvikle gamalosten og pultosten til rettar som passar i vår tid og vår tids ganar er ei dynamisk utvikling av vår matkultur, som eg synest er spennande. I Food Lessons har eg vore oppteken av å spore, skape og gjenskape. Me må sjå på dei stolte tradisjonane våre og kople dei med nye impulsar, meiner Bahr Bugge.

Endra smakspreferansar

Forskaren har spurt mellom anna Dyrskukokk og bonde Olav Lie-Nilsen om nordmenn sitt forhold til dei gamle surostane.

– Lie-Nilsen fortalde meg at då han serverte pultost og akevitt til franskmenn, skjedde det noko magisk. Dei vart fascinerte av kombinasjonane, og av pultosten, som dei synest var utruleg spennande. Det morosamaste var at nordmennene som var til stades, vart så stolte av pultosten, for då hadde han fått anerkjenning av eit internasjonalt publikum, og vipps, så var det greitt å servere pultost, seier ho.

Bahr Bugge fortel at slik har fleire norske matskattar fått auka status i befolkninga, og trekkjer fram ystaren Pascale Baudonnel, som verkeleg har fått oss til å vakne når det gjeld forvaltning av dei norske ostetradisjonane.

SURMJØLKSOST

- Den eldste måten å lage ost på i Noreg er ved syrning
- Ostestoffet i mjølka ble skilt ut ved at syrnet mjølk ble varmet opp
- Ostesoffet kan brukast ferskt, til for eksempel kvarg, kremost eller skjørost
- Ostestoffet kan også behandlast vidare og lagrast til for eksempel pultost og gamalost

Kilde: melk.no

Gamalost. Foto: Opplysningskontoret for melk og meieriprodukter

– Ho vert jo rekna som ei bunaddronning, og eigentleg kan me takka ho for at me har fått opp augo for våre eigne stolte tradisjonar, og oppblømingar av norsk tradisjonell støylsysting, fortel ho.

Lokal produsent av knåost

Ein av produsentane som kjem til Sterke Nils-tunet for å fortelje om sin osteproduksjon er Sondre Aasan Nordstoga, som driv Kråkeroe-staulen i Seljord. Her har det vore forskjellige typar drift i over 2000 år, og kvart år tek han med seg heile familien opp til fjells for å drive staulen og produsere knåost – ein vest-telemark variant av pultosten.

Gjennom sommermånadene går Telemarkskyra hans 900 meter over havet på utmarksbeite og forsyner seg med frisk næringsrikt gras, og den gode mjølka vert foredla i det vesle meieriet på sætra.

– På staulen har det vore drive produksjon av knåost i fleire hundre år. I gamle dager var det smør som var det viktigaste produktet frå mjølkeproduksjon, det vart ettertrakta og kunne nærmast brukast som ein slags valuta. Det som vart igjen etter at fløyta vart separert ut, skummamjølka, måtte brukast til noko, og vart derfor surna og foredla til surmjølksost, fortel Nordstoga.

Handverksost med stort potensial

Bonden fortel at når knåosten er ferdig gjæra, kokar dei han opp med vann og fløyte, slik at han blir smørbar, før dei tilsett salt og karve. Han seier at osten vart mest brukt som pålegg til godt brød eller flatbrød med smør, men at dei også har testa han på pizza, som har fungera godt.

– Eg meiner at knåosten har eit stort potensiale. Det er nok den eldre garde som et mest her i nærområdet, men vi opplever at unge folk som kjem innom staulen, synast at osten er både god og spanande, og kjøper den igjen. Den har jo ein spesiell smak, men det er eigentleg ein mild og snill ost.

Til Sterke Nils-tunet kjem Nordstoga med sesongens ost, og kan by på smaksprøvar av sin lokale knåost. Han vil også by på forteljingar om korleis heile familien driv tradisjonell seterdrift gjennom sommaren, og korleis livet på ein tradisjonell staule foregår i praksis.

Pultost frå Trysil

– Mange eg snakkar med seier at dei ikkje likar pultost, men så spør eg om dei har smakt det og då er svaret nei, ler Knut Norstrøm, produksjonssjef på Tine sitt meieri i Trysil der dei driv industriell produksjon av pultost.

Anlegget har vore i drift i over 40 år og har i dag sju tilsette. Dei produserer om lag 70 tonn pultost per år, og utvalet av pultost er tre forskjellige typar; Løiten, Lillehammer og Hedemark.

– Vi er den einaste fabrikken i verda som produserer pultost, seier produksjonssjefen stolt. No tek dei turen sørover til Seljord, for at Dyrskufolket skal få smake den tradisjonsrike osten. Norstrøm trur at det er den eldre generasjonen som et mest pultost, men fortel at etterspurnaden er jamn og at salet har vore bra dei siste åra.

Pultosten produserast på surna skumma mjølk, som vert varma opp og mysen fjerna. Så blir ostemassen tilsett gjær og lagt på gjæringsbu i fire til fem døgn. Når osten blir tatt ut så saltast den, og osten vert spadd over til wegmavogner, og blir sett på modningslager i minst tre veker. Så er den klar for å pakkast og tilsett karve, salt og vatn.

Norstrøm fortel at mange brukar den smørbare pultosten på brødskiva, men at den faste kan brukast til middag.

– Fast pultost kan brukast som hovudingrediens til dømes til middag, den er eit fullverdig måltid og kan serverast med til dømes rømme og potet, seier Norstrøm. Han fortel at for å lage ein kilo ost, så må vi bruke 15 liter mjølk, så osten får høg konsentrasjon av protein, om lag 50 prosent.

No gler han seg til å ta turen til Seljord og Dyrsku'n, for å kunne prate med folk og fortelje historier om surmjølksosten med lange tradisjonar.

– Vi har ikkje vore på Dyrsku'n før, men vi har høyrt masse bra og vi gler oss, avsluttar Norstrøm og lovar at folk skal få smaksprøver av den spanande smaksrike matskatten.

Gamalost frå Vik

– Mange unge veit ikkje kva gamalost er, så dei må lærast opp, seier Joanna Ewa Danilowicz Tenold, produksjonssjef ved Tines meieri i Vik i Sogn.

Meieriet frå 1897 er Noregs eldste, og er det einaste meieri i verda som produserer industriell gamalost. Dei produserer om lag 40 tonn gamalost i året.

I år kjem dei til Dyrsku'n for å reklamere for matskatten som har røter heilt tilbake til vikingtida, og som har fått «Beskytta geografisk nemning».

– Me treng å få marknadsført denne osten, slik at spesielt dei unge kan få oppleve gamalost. Mange hugsar nok osten også frå gamle dagar, då den var meir illeluktande og skarp for dei fleste, seier produksjonssjefen.

– Dyrsku'n er ein viktig plass for oss å vere til stades, for å vise fram osten vår, og for at folk skal få smaksprøver i Lokalmatteltet. Vi anbefaler å smake på osten på ein kjeks med godt smør, og så toppar vi han med rjome og tytebær. Dette er utruleg godt, og slik vil vi at folk skal bli kjent med osten, då blir den litt meir «kundevenleg», trur ho.

Ho har jobba hos meieriet i 16 år, og er ein av sju tilsette som no er dei einaste som kan lage denne handverksosten. Tenold fortel at osten i dag er noko mildare i smaken, men at du sjølv kan velje modningsgraden ved å bevare den lengre i kjøleskapet eller i romtemperatur. Då fortset modninga, og den vil utvikle ein sterkare smak.

– Gamalosten produserast på skumma mjølk, som dei så surnar, etter at vi har fjerna fløyten. Me bruker dekanter som skil ut ostemassa frå mysa og fyller den i former. Deretter kokar vi osten i mysa. Så tilset vi muggsoppen, Mucor mucedo, som startar gjæringsprosessen. Det er denne som gir den skarpe smaken og den spesielle fargen, fortel Tenold. Osten modnast i 10 dagar, og så er den spiseklar.

Tenold fortel at gamalost er svært mager og at den inneheld heile 54 prosent protein.

– Hadde unge folk visst om denne osten, kunne dei ete gamalost som ei kjelde til protein. Til samanlikning inneheld til dømes proteinpulver om lag 30 prosent protein. Så eigentleg burde denne osten stått i hylla saman med Tines YT-serie, som er proteinrike produkt utvikla for restitusjon etter trening.

DYRSKU'N SAMARBEIDER I ÅRETS OSTEPROSJEKT MED:

- Norges Bondelag
- Norsk Gardsost
- Seternettverket Budeieveven
- Food Lessons Oslo Met
- Bocuse d'Or Noreg

Eli Anne Sundset (i midten) vinn Årets unge kokk i 2023 sammen med coach Andreas S. Trøjgård og assistent Ivar Follinglo Moe. Foto: Oclin AS

Moderne unge kokkar serverer surmjølkostar på nye måtar

På Sterke Nils-tunet skal to anerkjende, unge kokkar servere tradisjonelle surmjølkostar på nye måtar. Ved å kombinere ostane med andre spennande råvarer og smakar, vil dei setja tradisjonsostane i samanheng med moderne gastronomi. Kokkane har eksperimentert seg fram til nye oppskrifter, som vil bli tilgjengelege, slik at folk kan få smake og bli inspirert til å laga det same sjølv.

Begge kokkane er gjennom konkurranser tilknytta Stiftelsen Norsk Gastronomi, som mange kaller «Olympiatoppen for norske mesterkokkar». Dei har, trass ung alder, hatt imponerande karrierer innan gastronomien. Eli Anne Sundset vant den tøffe konkurransen Årets unge kokk i 2023. Ho jobbar for tida på restaurant Tollbua i Trondheim. Live Edvardsen var kjøkkensjef på Credo i Trondheim før restauranten flyttet til Oslo i vår, og er også kjend frå fleire TV-produksjonar. I 2018 vart ho tildelt Kokkekarlas Legat, eit stipend for lovande kvinnelege kokkar.

Arne Sørvig leiar Stiftelsen Norsk Gastronomi, som forutan å jobbe for å få norske kokkar på pallen i Bocuse d'Or, også jobbar for å styrke kjennskap til og omdømme til norsk gastronomi.

– Dette er tradisjonsrike og spennande ostar, som er ei unik del av den norske matkulturen og bør ha en rolle i moderne norsk gastronomi. Det synest me absolutt er verd å kjempe for, seier Sørvig.

Eli Anne Sundset. Foto: Berre

Live Edvardsen. Foto: Eline Kjøl Berg

Foto: Roar Ree Kirkevold

Foto: Astrid Bjerke Lund, Norges Birøkterlag

Foto: Roar Ree Kirkevold

Gastronomisk gull

Assosierer du honning med boksen til Honningcentralen, kan du smake deg gjennom ulike sortshonninger og verkeleg få oppleve kva Noreg har å by på av mangfald.

Honning er heile spekteret frå dei heilt ljose, søte, melisaktige og elegante – til dei djupe, brende, mørke og nesten litt bitre typane, seier Astrid Bjerke Lund, kommunikasjonsansvarleg i Noregs Birøkterlag.

I år vil birøktarar frå Telemark og Vest-Agder birøkterlag, i samarbeid med Næringsorganisasjonen HANEN – for gardsmat og bygdeturisme i Noreg, setje norsk honning på smakskartet.

– Me må vise folk det fantastiske universet av sortshonningar. Gjennom å beite på heilt unike område og forsyne seg av naturens flora, bidreg biene til at honningen får ein distinkt smak av bringebær, kystlyng og lind. Av flytande produkt innan norske landbruksprodukt er dette noko av det råaste og mest fantastiske me har, meiner Bernt Bucher Johannessen , dagleg leiar i HANEN.

Cecilie Stensrud er engasjert som dommer i NM i honning og bildet er frå bedømming i 2023. Til venstre: Ragna Ribe Jørgensen, ByBi.
Foto: Astrid Bjerke Lund, Norges Birøkterlag

Smaking må lærast

Til å hjelpe oss å smake og setje ord på mangfaldet, kjem birøktar Cecilie Stensrud. Ho er sensorikar i ByBi, som er Oslos urbane birøkterlag og medarrangør av NM i honning. Ho har lært seg honningsensorikk i Italia, og på Dyrsku'n vil ho halde workshopar under Honningtimen fredag, laurdag og sundag, fortel Lund i birøkterlaget.

– Akkurat som med vin må me lære oss å kjenne etter og setje ord på dei ulike smakane. Eg trur folk som deltek vil lære mykje nytt om mangfaldet av smakar innanfor norsk sortshonning, seier Lund.

Meir enn i teen og på brødskiva

– Nordmenn et i gjennomsnitt berre rundt ein halv kilo honning i året, fyrst og fremst som pålegg eller som søtningsstoff i te eller mjølk. Svenskane et tre gonger så mykje, og elles i Europa brukar dei mykje meir honning i kosthaldet, fortel Lund.

– Honning har langt fleire bruksområde, til dømes i bakst, dressingar og marinadar, og som tilbehør til ost, frukt eller frukostblandingar. Me må formidle dei mange bruksområda, seier Lund, og legg til at ved å kjøpe norsk honning, er ein med å støtte opp om norsk landbruk og sjølvforsyning.

– Biene har ei sentral rolle og syter for naturleg pollinering. For frukt- og bærproduksjon er det avgjerande at me har eit rikt liv av bier i naturen vår, seier ho.

Honning er ei rein og naturleg råvare, som består av sukkerartar, vatn, vitaminar, mineralar og flavonoidar, som er fargestoff i planter. Eit bifolk består av dronninga og biene rundt henne. Dei flyg fritt og hentar nektar frå blomstrande vekstar, som dei tar med seg tilbake til kuben og bearbeider til den blir honning.

Bernt Bucher Johannessen, Hanen.
Foto: HANEN

Bjarte Tennfjord, birøkter.
Foto: privat

Ei framtid for norsk honning

– Vårt engasjement for norsk honning handlar om å løfte kategorien og synleggjere verdien av denne råvara og det fantastiske smaksmangfaldet, seier Bucher Johannessen i HANEN, som er medarrangør av NM i honning.

– Det er ikkje noko gale med den tradisjonelle norske honningen, men sortshonningen og dette unike universet skal vi skape entusiasme og stoltheit innanfor kategorien, trur Bucher Johannessen.

Han oppmodar Dyrskun's gjester til å kome på ostevorspiel fredag og laurdag, og lovar utvalde ostar og honning i kombinasjon, foredrag og norsk is-sider i glaset.

Bybiebonden

På honningstanden og i TettPå Liten blir det smaksprøver, sal av honning og historiefortelјing.

Hit kjem bybiebonde Bjarte Tennfjord, som sidan 2013 har røkta bier på Bergens tak. Ein dag gjekk han freidig inn i lobbyen på Grand Hotel Terminus og spurte etter hotelldirektøren.

– Eg vil sette bikubar på taket ditt, sa han bestemt, og hotelldirektøren slo til med ein gong. Bybier var heilt i tråd med hotellets berekrafts- og miljøprofil. Dette vart starten på eit samarbeid om bier på Bergens tak, som straks breidde om seg.

Løvetann, hekkar og parktre

– Byen tilbyr ein kontinuerleg flora, og biene kan forsyne seg av byen sitt spiskammer, fly tilbake til kuben og produsere honning med smak av byen.

Tennfjord er oppteken av å få fram dei alternative driftsformene for honningproduksjon, og at folk får høyre om mangfaldet av driftsformar innan birøkt. No vil han fortelje om bienes liv i kuben.

– Eg sluttar aldri å la meg fascinere av bikubens indre liv. Det er eit demokratisk samfunn der inne, og det skal eg fortelje om til dei besøkjande på Dyrsku'n, avsluttar Tennfjord.

TETTPÅ LITEN

Fredag og laurdag

13:00 Honningens forunderlege verden Foredrag v/Bjarte Tennfjord og smaking av sortshonning v/Cecilie Stensrud frå Bybi

19.00 Norsk sortshonning møter norsk ost. Foredrag v/ Bernt Bucher-Johannessen. Norsk smakseventyr med honning og ost

Sundag

13:00 Honningens forunderlege verden Foredrag v/Bjarte Tennfjord og smaking av sortshonning v/Cecilie Stensrud frå Bybi

Besøk vår stand på Dyrsku'n eller benytt deg av messetilbudet allerede i dag.
Gå til www.norsklandbruk.no/dyrskun eller ta kontakt med vårt kundesenter på telefon 32 27 70 91

Besøk vår stand på Dyrsku'n eller benytt deg av messetilbudet allerede i dag.
Gå til www.traktor.no/dyrskun eller ta kontakt med vårt kundesenter på telefon 32 27 70 94

Kven blir Årets Lokalmatgründer 2024?

Juryen fortel at årets kåring er prega av mangfald, berekraft, kommersiell forståing og ungdommeleg pågangsmot. Blant dei over 30 nominerte er det både unge og etablerte gründerar. No skal vinnaren kårast blant desse fire finalistane.

For tiande år på rad kårar MENY, Hanen og Dyrsku'n vinnaren av Årets lokalmatgründer. MENY og HANEN etablerte prisen som ønskjer å bidra til å løfte norsk lokalmatproduksjon.

I utveljinga si har juryen fokusert på sjølve gründerskapet hos kandidatane. Sentrale forhold er lønnsemd, ringverknader, synlighet, nytenking og berekraft.

Her er finalistane i år:

Honningprodusenten Heier du Rietz produserer honning på garden Heier på Hadeland. Bikubene står både der og på toppen av kontorbygningar i Oslo og på Sølenfjellet i Rendalen. Liv Ragnhild og Alexander har full honningproduksjon med slynging, tapping og emballering på garden. Med honningproduksjonen sin både urbant i Oslo, på eigen gard og høgt til fjells bidreg dei med å produsere ein unik honning og med pollinering som er viktig for heile resten av landbruket.

Spekeskinkeprodusenten Hommelstad gard utanfor Hamar produserer Noregs beste spekeskinke, det sørgjer frittgåande og nøttespisande grisar for. Mathias og Karoline er sjølvsagt godt hjelpt av ein knallsterk kvalitetsprofil med eit tydeleg fokus på dyrevelferd. 95 av 100 poeng for Spesialitetsmerket bekreftar kvaliteten. Det å tora å utfordre svært tradisjonsrike skinkemerke som Iberico og Parma står det stor respekt av.

I Luster ikkje langt frå Sogndal ligg **grønsaksgarden Bøtun gard** der Mathilde og Martin fokuserer på å selje ferske grønsaker direkte til lokale forbrukarar og hotell. Dei viser tydeleg kva ein kan få ut av eit lite småbruk på Vestlandet med litt fantasi, kreativitet og mykje hardt arbeid og pågangsmot. Kokkane kjem frå kjende hotell rundt i Sogn for å plukka ut råvarene til sesongmenyen sin. Forbrukarar får ferske grønsaker levert heim ukentleg.

På Melhus driv villbonde Jim-André Stene saman med dei 16 sankarane sine Noregs største **kommersielle sankebedrift, Trøndelag Sankeri**. Dette nyt restaurantar over heile Noreg godt av, ved å kunne inkludere natur i sine rettars smaksprofil på ein heilt spesiell måte. Det å etablere ei bedrift på sanka råvarer frå naturen imponerer og ber i seg ei heilt unik berekraft.

Foto: Tun Byrå

ÅRETS LOKALMATGRÜNDER 2024

- Årets lokalmatgründer 2024
- Konkurransen er ein gründerpris innan lokalmat
- Prisen blir gitt til den bedrifta som har vore best på innovasjon, nyskaping og lønnsemd
- HANEN, MENY og Dyrsku'n står bak kåringa, som skjer for tiande gong
- Publikum kan stemme på sin favoritt på www.hanen.no
- I tillegg til heider og ære, består prisen av 50 000 kroner og høve til å vera gjesteutstillar på neste års Dyrsku'n
- Vinnaren blir presentert under opningsseremonien på Dyrsku'n

Vi glæder os til at se dig på vores stand, hvor vi vil fremvise alle vores innovative kvalitetsprodukter med fokus på dyrevelfærd

Vi leverer alt til kvægbruget i nyt og brugt.

Vi har den bedste løsning til dine kalve.

Mød os på dyrskun STAND C211

- Galvaniseret ramme med sider af 35 mm. celleplastplader. Tag med antikondes-belægning. Holdbar og rengøringsvenlig.
- Sikkerhed og komfort – frisk luft og tørt klima giver dine kalve den bedste start.
- Husene tilbydes ligeledes med 12 mm. vandfaste træplader – læskure til heste, får og geder.

Vores populære gummiprodukter kan købes hos vores 3 lokale, norske forhandlere:

G.K.RØE AS
Landvegen 143
6680 Halsa
Tlf. 95 78 12 34
Mail: post@gkroe.no

ENGER AGRISERVICE AS
Bjørnstadveien 21
1866 Båstad
Tlf. 95 48 13 68
Mail: post@eas.as

GODKALVEN AS
Flassamyrveien 265
4332 Figgjo
Tlf. 90 82 66 18
Mail: post@godkalven.no

STALD MÆGLERNE A/S
Staldmæglerne A/S • Tirslundvej 34 • DK-6650 Brørup
Tlf. (+45) 76 60 00 03 • norge@staldmaeglerne.dk • staldmaeglerne.dk

Grillhytter Lysthus Gapahuk Badstu Grillplass

Produseres av saktevoksende furu

Direkte fra fabrikk

Plass: D354

www.Lapland House.com

tel. 466 56 866

e-post: info@laplandhouse.com

Arenakart

- Toalett
- Handicap-WC
- Stellerom (17)
- Ammerom (17)
- Vannpost
- Servering
- Program/ aktivitetar/ utstillingar
- Informasjon
- Parkering
- Port
- Barnas bondegard
- Barneaktivitetar
- Hund forbudt
- Røykesone

1. Storstogo
   - Utstillarkontor
   - Utstillarkantine
2. Eldhuset
   - Åmotsdalsgraut
3. Matkvartalet
   - Serveringsmat
   - Matustillarar
4. Raulandshytta
   - Politi/brann/ambulanse
   - Vektere
5. Vakthytta
6. Hovudmatutsal
7. Informasjonen
8. Barnas bondegard
9. Gongestogo
   - Kultur
   - Handverksutstilling
10. Hall A - Husflid og handverk
11. Kniv- og klokketorget
12. Hall B - Husflidsutstilling
13. Hall C - Nortura og Tine
14. Hall D - Hyttemessa
15. Hovudscene, Scenekafé
16. Sterke Nils-tunet
    - Landbruk
    - Handverk, smiing og kultur
    - Barneaktivitetar
17. Skogtunet
    - Møt den norske skognæringa
    - Aktivitetar
18. Husdyrhallen
    - Møt landbruket
    - Stuten kafé
19. Einarbui / kiosk
20. Oddebui/kiosk
21. Gunnarbui/kiosk
22. Nordgardsbui/kiosk
23. Sigridbui/kiosk
24. Infokiosken
25. Portkiosken
26. Møt landbruket
    - Debattar og foredrag
27. Utgardskiosken
28. Dalane skule
    - Matskule for barn
29. Kjøttfeutstilling
30. Ponniridning
31. TettPå-arenaen
    - Møter og debattar
    - Konsertar
32. Nordgardskiosken

Utstillarar Dyrsku'n 2024

Slik finn du ein utstillar på Dyrskuplassen: Bokstaven fyrst i standnummeret tilsvarar feltet på kartet over. Til dømes finn du utstillar D303 på D-feltet.

Firmanavn	Standnummer
7sense Agritech As	E203
ABS-Maskin AS	i802
AD Astra Telemark As	J507
Addcon	E104
Advokatfirmaet Wexels DA	G125
Agnes Stua Hobby Olsen	H202
Agria Dyreforsikring	D205
Agripro AS	B203
AHJ Strikkedesign Jensen	Hall A 11
Aixam	C505
Akershus Traktor AS	B203
Aktiebolaget Helsinge Design	A514
Aktivitetsstallen Furuheim	Ridebanen
Alexander Invest AS	D204
Alf Solution AS	D403
Alk Nor as	C106
Alltech Norway AS	E253
Almgard Is AS	Mattelt 4
Almviks Landhandel	H407
Alstor	i109
Alterra AS	i18
Alu-stigen AS	D206
Alutec AS	C406
Amalie Ree	R15
AMS Engros	D905
Anita Madsen	H110
Anlegg & Transport AS	i505
Anleggsgruppen AS	i507
Anne Foon	A511
Anne Hartz	H410
Anne Kari Reutz	Hall A 10
Anne Kristine Mjelva	Hall A 25
Anne Lise Johansen | Småplukk	H103
Ann-Kristin Letterud	H201
Antec Noreg AS	J104
Antons Timber AS	i109
Antra AS	i955
Arctic Mustard AS	Mattelt 55 | 56
Arctic Trucks Noreg AS	J307
Arild Heiene AS	A311
Arne Nydal	J505
AS Såmaskiner	C202
ASMarGel Arne Blom	Mattelt 54
AST Landbruk AS	C407
AT Skog	Skogtunet
ATV Norway	J205
AUD SEVJE, hundesmykker	G111
August Noreg AS	J102
Auksjonen.No	A124
Autosenteret Fjeldstad AS	A303
Autosenteret Fjeldstad AS	i101
Autostrada Bil AS	J701
Bagn Pølsemakeri AS	Mattelt 11
Bakke Gård (Eventyrsmak) Anne Karin Bøhn	Mattelt 17 | 18
Bakken-Flaathe AS	i206
Balder Bilskade	J301
Balder Brygg	Ølbaren i Storstogo
Bama	Matkvartalet 21 | Grønthjørnet
Bamble Mekaniske Industri AS	A123

Barnas Bondegard	Ved Informasjonen
Barnekreftforeningen Telemark	G126
BB Agro AS	C201
Beate Lund Kristiansen	Hall A 5
Beavercraft	A205
Beck Maskin AS	i406
Beiarlefs	Mattelt 55 | 56
Beiarmat	Mattelt 55 | 56
Bekkereinan AS	Matkvartalet 11
Bente Pettersen	H107
Bergan Maskinsalg AS	B107
Bergene Holm AS	R4
Berlund, Ylber Berisha	G321
Bertel O. Steen Trucks & Buses AS	i504
BestDrive Norway	A127
Bilplaneten AS	C105
Bilservice Notodden	J201 A
Bine Melby	Hall A 6
Bjerkerudbær AS	Mattelt 27
Bjørn Stiansen Eiendom As	A203
BJØRNSTAD GAVER	A506
BK Hengeren AS	J304
Blinken AS	i901
Bluetec AS	C501
BN Miljø AS	i904
Borg Maskin AS	C410
Borga Stålbygg AS	E109
Borregaard AS	i102
Borsheim AS	D453
Brage Finans	i713
Branninfo AS	D452
Breheimen Event AS	Matkvartalet 6
Brenderup AS	A302
Brentex	i305
BRI Landbruksbygg AS	B203
Brix Produkter	H307
BRP Norway AS	C105
Brukås Sport A.S	A502
Bryggerhuset	H304
Bryne Landbruksservice	C504
Brødr Frebergs Maskinforretning AS	J305
Brødrene Dahl Samferdsel	A208
BRØDRENE FREBERG DA	Mattelt 33
Budeieveven	Sterke Nils-tunet, Ystebua
Budeieveven	Sterke Nils-tunet, Ystebua
Buen Hytter	R18
BvL	C411
Byggmakker Handel AS	G309
Bygland Bryggeri	Ølbaren i Storstogo
Bypost AS	i961
Bø Installasjon AS	G305
Bø Installasjon AS	H102
Bålstedet AS	D351
Camper Noreg AS	D503
CarbonCrusher AS	i102
Carrier	D211
CEG Norway AS | Construction Equipment Group	i611 | i602
CF maskin Follo AS	B105
Colmec AS	J401
Correct Maskin AS	i207

DAF	i716
DAGO SINE ATTERSTING	Hall A 9
Dahles Deleservice AS	i608
Deesse Kosmetikk	G306
Designparken AS	G313
Det Norske Industripartiet	B214
Det Norske Travselskap	Vekthytta Fjoset
Devlon AS	H409
Dina Harkmark Lie	Sterke Nils-tunet
Disma AS	A411
Display AS	E302
Driv Energi AS	i202
Drive on Trading	D906
Drivex AS	i403
Drivved.no	R2
E18 Truckcenter Sales AS	i716
E-A Holding AS	E102
Eder	A205
Edlandsporten AS	E205
Edmos Krambod "Spekefjøla"	H109
Egholm AS	C102
Egil A Stjern Maskinstasjon As	E107
Egil Verne AS	J101
Eika Maskinsalg AS	C303
Eiken Hytter AS	R24
Eiksenteret Seljord, Seljord Landbruk og Maskin AS	B108
Eikås Hytter og Hus AS	R11
Einar Terjesen - Einar Container	J510
Ekeby Gårdsbryggeri	Ølbaren i Storstogo
EkotuningCom AS	i601
Ekstralys AS	J306
Elba AS	A202
Elin's Drøm Elin Sofie Køhler Saatvedt	Mattelt 24
Elmaas AS	C502
Elverum Maskin AS	i204
Emils Hyttebygg as | Sunwind	R26
Energiengasjement Noreg AS	E254
Engcon Norway AS	A416
Enjo v/Lisbet Løland Pedersen	D03
Entrack AS	i609
Enwa Pahlen Svømmebasseng og Spa	R10
Epleblomsten AS	Mattelt 52 A
Equitopia AS	D105
Espedalen Maskin AS	i406
Espegard AS	G309 A
Ess Kay Imports	D703
Estiske damer v/Telemark Bygdekvinnelag	H206
ETA Noreg	C408
Euro Cheese AS	A412
Euro Tekstil AS	E309
Europro AS	C209
Evelyns Magasin AS	H507
Eventyrmost	Mattelt 46
Evoltica AS	D203 A
Fagskulen Vestland	Husdyrhallen 1. etg.
Fasadeprodukter	D202
Fashion And New Limited	D907
Felleskjøpet Agri SA	B201
FERDA Noreg AS	J105
Findmy AS	B204
Fiskum Fruktpresseri AS	Mattelt 28
Fjord Supply AS	E201
Fjøssystemer Sør AS	C302
Flatland AS	i102
Flor AS	C407
FMV Industrimontering og Bruktmarked Arnfinn Fykse	J715
Folkeaksjonen Ny Rovdyrpolitikk	C503

Follestad AS	G318
Foma Noreg AS	C401
Fondet for regionale verneombud i bygge- og anlegg	i711
Food Lessons, Oslo Met	Sterke Nils-tunet, Tradisjonsostbua
Forever living - Gjestad	A508
Forever Living | Birgit Lie Haugen	H405
Forsentralen AS	B102
Foss mekaniske Verksted A/S	i806
Freddy Cristian Romero Gualapuro	E305
Fredheim Maskin AS	i612
Friluftsoutlet	J302
Fryda AS	Mattelt 38
Frøken Fin AS	G202
Furab AB	C205
FXR Racing Norway AS	C109
Gammaltraktorens Venner	Sterke Nils-tunet
Gantic AS	i411
Gapahuken Tellus v/Bernt Eriksen	V/Fjosporten
Gartnerhallen	Matkvartalet 21 | Grønthjørnet
Gausdal Mat AS	G308
Gavetorget.no Frank Christensen	G317
Geitmyra Matkultursenter	Dalane skule
GENO	Husdyrhallen 1. etg.
Gitmark Arendal	C108
Gjetargut	G123
Gjeteren AS	C507
Gjøvik Sjokolade AS	Mattelt 9
Glassbitkjelleren/Hege Kilen Johansen	A402
Glassfiberstamp.no	R29
Godfot Scandinavia AS	G106
Godkalven AS	B105 A
Godkalven AS	C211
Godt og Hjemmelaget AS	Mattelt 31
Golden Dragon	i716
Greenfarmer AS	E103
Grendaservice	C504
Grenland Bilservice AS	A301
Grenseparken AS	J308
Gretas keramikk	Hall A 23
Grete Garsjømoen Løvhaugen	Hall A 8
Grini Hjemmebakeri AS	Mattelt 22
Grobakken landmek	C504
Grønnsletta Gård	Sterke Nils-tunet
Gullsmed Aabø AS	Hall A 20
Gummi-Industri A/S	i806
Gumpens Auto Notodden AS	J201 B
Gunnar Kåre Aafløy	Hall A 7
Gunnar Lurane	A507
Gårds og Bygdemat AS	Mattelt 14 | 15
Gårds og Bygdemat AS	J511
Hagia Karmøy	C504
Hallgruppen AS	D454
Halvor Jakob Skogli | Krysset bil	J712
Halvor Traktor Salg AS	C202
Hanen	Mattelt 23
Hardanger Bygdeysteri AS	Matkvartalet 5
Hardangerstillas	C406
Hardlife AS	i303
Harpsøe SWEDEN	A201
Heatwork AS	i960
Hedmark Service AS	D402
Heges matopplevelser	Mattelt 55 | 56
Heimdal Chokolade AS	H108
Heimlaga AS	H303
Hektner Maskin AS	C110
Hella Maskin AS	i713
Helse-Invest AS	A307

Henry Benarik	Hall A 3
Herborg Bruland strikk og vev	Hall A 1
Hesselberg Maskin AS	i908
Hetronic Noreg AS	i207
High Five Star AS	D803
Hilde K. Stokke	A414
Hilles Spekemat	D908
Hilles Spekemat	D356
Hipers Heaters AS	A404
Hjartdal Gammalteknisk Foreining	Sterke Nils-tunet
Hjembu gård AS	Matkvartalet 12
HLF Telemark	A309
HMR Voss AS	C509
Holvens Oriflame	G112
Honning Telemark v/Tore Valen	Matkvartalet 19
Honningbua-Bee Happy	G205
House of Madagascar AS	A413
HSX Maskinutvikling AS	A201
Hugo Wilhelmsen	J716
Husdyr Systemer AS	C504
Husflidshandverkarane i Telemark	Hall A 27 | 28
Hvitås Leiker AS	A409
Hybeko AS	i907
Hydraspec	i308
Hydraulikkteknikk	i308
Hydrema AS	i508
Hydroscand AS	i105
Hylestad Auto AS	C105
Hymax AS	i610
Hyttebutikken/Cinderella	R21
Høgskolen Innlandet	Husdyrhallen 1. etg.
Højgaard	C411
I. Haraldsen's Agentur	A401
Ifor Williams Noreg	C304
Importbørsen Salvesen	D401
Inderøy Mosteri AS	Mattelt 30 A
Industriverktøy Noreg IDG Tools AS	A125
Inger Lise Engen Frisør & Brukskunst	H408
Instant Noreg AS	A126
Intersport Seljord AS	G201
Irina Jakovleva	G113
Iron Baltic	C505
Istrail AS	i302
Ivar Løne AS	Matkvartalet 4
Izitrend AS	H509
J.E.Trading	G323
Jakt og Friluft	C108
Jaktia Jessheim AS	D301
Jan Erik Klausen	Sterke Nils-tunet, Berglansmia
Jaz AS	A406
JDD Utstyr AS	C204
Jerven AS	G316
Jets Vacuum AS	R17
Jika Design Katrin Davenport Sagevik	G203
JM's Plåt og Mek AB | Bamsesågen	i203
Joars Catering, Joar Søhoel	Matkvartalet 18
Johannes Grøstad Barstad	Sterke Nils-tunet, Nysmia
John Deere Forestry AS	i310
Johnny Lysgård	J709
Jose Alberto Bernal	E308
Jose Fuentealba	D903
Jørn Jensen Lærhandel A/S	H401
Kai Tveit AS	i12
Kajander Motor AS	C105
Kari-Mette Sandaker	H503
KARS	J301
Kawasaki	C505
Kellfri AB	C210

Keltec	C411
Kemag AS	C403
Kemp	C411
Keps-Kungen AB | Jens Håkansson AB	G311
Keramikeren AS	Hall A 19
KID Interiør AS	G102
Kiesel Noreg AS	i902
King Arthurs Tools	A205
Kirkens SOS	H112
Kirsti Drewsen	D212
Kjells Markiser	A405
Kjevla Hjemmebakeri AS	Mattelt 34 | 35
Kjøsnes Maskin	J103
Klara Pil AS	Hall A 2
Klaro Renseanlegg Noreg AS	A209
Klepp Mek	i608
Komfortshop AS	A410
Konar	i716
Koohinoor Trading Company ANS	D701
Korg-Erik	H302
Kraftull	Sterke Nils-tunet
Kreativehjerter AS	G310
Krefting & Co AS	J404
Krokkasser.no AS	C506
Kulstad maskin AS	i956
Kulturlandskapssenteret	Sterke Nils-tunet
Kursjentene AS	i712
Kvisli Sag AS	E204
Kviteseid Motorservice AS	C104
KVX	i608
Kärcher AS	C404
L. Evensen eftf. AS, Sarpsborg	A312
L. S. Starrett	D01
L5 International AS	i11
Landkreditt Bank	B207
Landkreditt Eiendom	B207
Landkreditt Forsikring	B207
Landkreditt Forsikring AS	B207
Landkreditt Forvaltning	B207
Landslaget for Dølahest	Husdyrhallen 1. etg.
Landslaget for Telemarksfe	Sterke Nils-tunet, Fjoset
Landsorganisasjonen i Noreg LO Vestfold og Telemark	A305
Landsverk Gaard	Mattelt 40 | 41
Lanofilm AS	J402
LanoPro	J403
Lapins Trearbeidstjeneste	A504
Lapland House AB	D354
Lars Erik Berg	J720
Laserbutikken.no	i503
Laura Potosi	D605
Lauvrud Maskin AS	C306
Lava Varme	D355
Lega Ost og Bakst AS	Mattelt 48
Leig Det AS	i17
Leiren Laks AS	Mattelt 7
Lena Guttormsen Svensson	H406
Lene Sofie Arnesen	G119
Lennartsfors	i109
Leuliers Collectibles Cars og Dioramas	J501
Lichi AS	E401
Lien Gård	ved TettPå Liten
Lifland Agri	C409
Limami AS	H207
Line Gran Transport	J718
Lions Club Nome	G121
Livd	R20
LMG Invest AS	D705
Logosol AB	i104

Lomelde Gard	Matkvartalet 20
Luis Alfonso Conejo	D604
LUNDIN JENSEN KONSULENTTJENESTER	B205
LVD Lastvagnsdelar AS	i714
Lykke-Elise AS	A501
Løvjomås Bigård	Mattelt 53
M. Åsmundhavn AB	E303
Madsen Design AS	H306
Madsen Design AS	R30
Magnar Christoffer Pettersen	J512
Magne Gitmark & Co AS	C108
Maiken Cecilie Bjørkeli	Sterke Nils-tunet
MAN Truck & Bus Noreg AS	i409
Marcelo Camuendo Import	D702
Mari Bryhni – halmbinding	Sterke Nils-tunet
MARIANN HANSEN	Matkvartalet 7
Marie Søyland Waage	J506
Marit Forum	H504
Markise og interiør Butikken	E302 A
Martin Lindgren Knivskarpt AS	Matkvartalet 3
Maskin og Tilhengersenteret AS	J703
Maskindrift AS	C412
Maskinentreprenørenes Forbund (MEF)	i710
MaskinNoreg AS	E352
MaskinNoreg AS	i905
Maskinsenteret i Gudbrandsdalen AS	C511
Maskinstyring AS	i503
Matmakeriet AS	Matkvartalet 17
Maur Bilpåbygg AS	i804
MAXXOL Noreg AS	J406
May Gulbrandsen	H403
Meen Gård	Matkvartalet 10
Meena Gupta Engros	D801
Melsom vgs	Husdyrhallen 1. etg.
Menzi Muck Scandinavia AS	i607
Meretes Atelier Lysthuset M N Berg	A403
Michal Wunderlich	Sterke Nils-tunet, Berglansmia
MicroKompaniet AS	G318
Miljøsaga Kleivane	C213
Millo	D602
MIXTO AS	Matkvartalet 15
Mjonøy AS	Mattelt 45
Mobile Bø AS	J104
Modul-System AS	i402
Moi Skinnutsalg A/S	G302
Moia form og Tekstil Ruby Semb	H508
Mona Lisa Severinsen	J513
Monica Bakka	Hall A 18
Monica og Benjamin Kjellman-Chapin	Sterke Nils-tunet, Nysmia
MONIL AS	E252
Mopedbil Noreg AS	J204
Mor Sigfrid Bakst	Mattelt 5
Morene AS	D210
Morill | Elisabeth Håland	H506
Morten Håkonsen Knivmaker	v/Hall B
Moskitofree Norden	E303
Mr.Fix Fredrik Stensrud	G117
Mørk Maskin AS	i408
NAF Avd. Hallingdal	A204
Nasta AS	i501
Natur Alpakka | Scandinavian Supply	G109
Natur Alpakka | Scandinavian Supply	D502
Naturkomfort AB	A512
Nellemann Machinery AS	C112
Nenset Glassverksted AS	D405
Neo Italian Style	H205
Nerø Frukt og sider	ved TettPå Liten
Nesttun Service Senter AS	G312

NMBU	Husdyrhallen 1. etg.
NN Haugen Treindustri AS	A505
Nofence AS	C212
Nome vgs avd. Søve	Skogtunet
Nomi-Tek AS	i959
Noor Gems & Smykker Shaik	D704
Nor Gøy Fun	D805
NOR IMPORT	E306
Nor Slep AS	i703
Nordbygdi Handel AS	D302
Nordbygdi Handel AS | Montér Seljord	D302
Nordbø gard og stule	Mattelt 43
Nordcon AS	i903
Nordgård Bil AS	J405
Nordic Port AS	D456
Nordic Tracker AS	D104
Nordisk Biogass AS	B203
Nordiske Industriovner AS	E353
Nordlys of Norway AS	D606
Noregs Birøkterlag	Honninghjørnet
Noregs Bondelag	Møt Landbruket - ute
Noregs Bondelag	Sterke Nils-tunet, Tradisjonsostbua
Noregs Bygdeungdomslag	Møt Landbruket - ute
Noregs Fjordhestlag	Husdyrhallen 1. etg.
Noregs Husflidslag	Hall A 25 | 26
Noregs Kaninavlsforbund	Husdyrhallen 1. etg.
Noregs Kaninhopperes Landsforbund	Barnas Bondegard
Noregs Lastebileier-Forbund NLF	i506
Noregs Speiderforbund	E500
Noregsdemokratene I Skien	B212
Noregsfôr Vestfoldmøllene AS	C207
Noregsplanter AS	Skogtunet
Norlog AS	i208
Norsk Bobil og Caravan Club	G105
Norsk Bobilforening Region Øst	J203
Norsk Bufe	Husdyrhallen 1. etg.
Norsk Gardsost	Sterke Nils-tunet, Tradisjonsostbua
Norsk Islandshestforening	Husdyrhallen 1. etg.
Norsk Landbruksrådgiving	Husdyrhallen 1. etg.
Norsk Linforening	Sterke Nils-tunet
Norsk Motor Import AS	C505
Norsk Områdesikring AS	D02
Norsk Områdesikring AS	D211
Norsk Piperehabilitering AS	D607
Norsk Pumpeservice a.s	R28
Norsk Scania AS	i201
Norsk Seterkultur	Sterke Nils-tunet, tradisjonsostbua
Norsk Småfeservice AS	E255
Norsvin Telemark	Husdyrhallen 1. etg.
Nortura	Landbrukshallen
Nortura SA	Husdyrhallen 1. etg.
Novasolo	R3
Nvrlnd AS	G204
Nye Johansken AS	A206
Nyhuus Gard	Mattelt 49 | 50
O.G. Gulbrandsen AS	J408
Obscura AS	G110
Odda vgs	Sterke Nils-tunet, Berglansmia
Oilquick Noreg AS	i709
OK Varmeteknikk AS	C405
Ola Svensson	Sterke Nils-tunet, Nysmia
Olavs Menn	Vikingleir, E100
Oldroyd Engros	i502
Ole G Nord-Varhaug & Co AS	C305
Olsen Import	H511
Opofte Skilt	H510
Opplysningskontoret for frukt og grønt	Matkvartalet 21 | Grønthjørnet

Orica Norway	i608
Orkel Direkte AS	C101
Otto Jon Lunde	Sterke Nils-tunet
Owren AS	i405
P. Lindberg	E251
Pail Vink	Sterke Nils-tunet
Paltek AS	i409
Panasonic varmepumper/Ventistål	R13
PassPay by NorTronic	R16
Pensjonistforbundet Telemark	G122
Per Olsen	J711
Polaris Norway AS	C107
Polestar Automotive Norway AS	J705
Pompel og Pilt Godterier	E307
Pon Equipment AS	i704
Pon Rental	i704
Ponsse AS	i954
Portable Winsj	A123
Powersport AS	C105
Presisjons Teknikk AS	D451
Prestholt Geitost	Mattelt 25
Propolife	G304
PV Solar AS	D404
Quattro Vidcom AS	G322
Ragnar Herrefoss	J713
Rakkestad Sogneselskap SA	i13
Ramsis	E402
RAVNØ AS	E301
Record Power	A205
Reiersen Sami-Shop	H402
Reime & Co AS	B203
Relekta AS	i14
Remitek	J104
Rental Group	i604
Rental.One AS	i803
Renu Gupta	D901
Retro Noreg AS	D213
Rett fra Hjertet DA	Hall A 17
Rex Nordic AS	D353
Rich.Steen AS	i605
Risdal Touring AS	H208
Roberto Schrøder	H104
Robust Maskin Senter AS	i603
Rocks Of Norway AS	D453
Rogaland Import Service AS	i103
Romstad Gård	Mattelt 29 | 30
RoseArtNorway	A513
Rosendal Maskin AS	i301
Rototilt AS	i404
Rundpinnen AS	H407
RUT FJÅGESUND	Hall A 24
Rønning Maskinsalg	B203
Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk	Ølbaren i Storstogo
Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk AS	Mattelt 29 A
Rørosbua AS	A408
Røsholt Maskin AS	B104 | B106
Røyse Bærpresseri AS	Mattelt 26
Saga Chokoladefabrikk AS	Mattelt 42
Salvesen Antik & Interiør | Gullboden	H308
Sandvik Noreg AS	i110
Sandvik Søm og Design	H203
Sara Import | Nor Tekstil	D802
Sarrias Underkläder AB	A306
Scanslep AS	E108
Seabrokers Havnekraner AS	i906
Seim Gjerde AS	i951
Seljord Bil AS	J202
Seljord Folkehøgskule	G301

Seljord Sogelag	Sterke Nils-tunet, Sterke Nils stogo
Seljordfestivalen AS | Countryfestivalen Seljord AS	v/Fjosporten
SERIGSTAD AS	E104
Serra Noreg AS v/Arild Øygarden	i305
SEYIT USTA	i716
Sigmund Bjørge	J710
Signature AS	G108
Sikom Connect AS	R12
Sikringsradioen AS	D103
Sisu produkter	C402
Skakkelaks, Skakke Røykeri AS	Mattelt 1 | 2
Skien live as	Matkvartalet 9
Skinnlåven Smith & Bull AS	A407
Skin-Tex AS	A312
Skogbruksutstyr AS	i307
Skogkurs	Skogtunet
Skogselskapet	Skogtunet
Skreppa AS	Mattelt 36 | 37
Slawomir Wieladek	E403
SlurryKat	C411
SME A/S	i806
Sme AS | Sustainable Maintenance Equipment Norway	i806
Smultringbua	Matkvartalet 1
Smultringhuset/T.Catering	Loftshjørnet v/Hovudporten
Smøreteknikk AS	i308
Snacks AS	D603
Snadder AS	G207
Snella & Petronella Krabbe	Hall A 16
Snertingdal Ysteri	Mattelt 14
Solberg Bil Notodden	J702
Solideq AS	i410
Soliferpolar AS	J704
Spabad Vest AS	D501
Sparebank1 SR-Bank	E354
Sparebanken Din	H411
Sparehuset Hønefoss AS	G315
Spartveit AS	i106
Spekeboden Gudbrandsdalen AS	D201
Spekematbilen Johannessen	G319
Spekestua Ronny Haraldsen	H101
Sport Outlet Bø 41 AS	G303
Spydeberg yrkes & fritidsklær AS	D214 | D215
Stabburmat AS	H106
Staldmæglerne	C211
Stamsaas Fritid AS	J407
Startax Maskin-Teknisk AS	i715
Statens Vegvesen	E257
Statsforvalteren i Vestfold og Telemark	Skogtunet
Stavern Dukkemakeri	H505
Stein Arild Fjeld	J504
Stein Arne Fossheim	J714
Stek Automotive	J301
Stellans Läder	A308
Stiftelsen Norsk Luftambulanse	A509
Stiftelsen Norsk mat	Matkvartalet 21 | Grønthjørnet
Stiger til tak AS	D203
Stillasgruppen Produksjon AS	A207
Stirling Station	A510
Stoa Maskin AS	C108
Stordalen Gardsbruk	Mattelt 39
Strand Stillas AS	E106
Stubbeservice AS	i205
Stål & Landbruksbygg AS	C203
Sve Profilgaver AS	G320
Svein Helgeland	J502
Sylinderakutten	i308
Sylvåra AS | RysstadSylv	H501
Systemblokk AS	i15
Sørling AS	i952
Talgø Agrobygg AS	E355
Talgø Bygg AS	E355
Tankservice AS	C208
Telefrukt	Matkvartalet 21 | Grønthjørnet
Telemark 4H	Sterke Nils-tunet
Telemark Antirust Hans Forberg	J403
Telemark Birøkterlag	Husdyrhallen 1. etg.
Telemark Bygdekvinnelag	Husdyrhallen 2. etg.
Telemark Fjordhestlag	Sterke Nils-tunet, Stallen
Telemark Fjørfelag	Husdyrhallen 1. etg.
TELEMARK INP	B213
Telemark KrF	G120
Telemark Nei til EU	G206
Telemark Sau og Geit	Husdyrhallen 1. etg.
Telemark Senterparti	B211
Telemark Siderlag	ved TettPå Liten
Telemark Spas AS	D455
Telemark Trade AS	i606
Telemark traktor og maskin AS	B101
Telemarklam	Mattelt 52
Telemarklam	Mattelt 51
Telespinn AS	Hall A 14 | 15
Telespor AS	E256
Teresita crafts	D902
Terje Johannessen	J508
TERRI Noreg AS	E108
TG Pumpeservice AS	i19
TGB	C505
Thg vakuumposer	D804
Thor Heldal AS	i306
Thor Helge Fossheim	H412
THS Engros AS	G118
TIA AS	A503
TIAS Systue/Trine Askim	E304
Tilhengernor AS	J706
Timberwolf	i109
Tinde Hytter	R9
TINE	Landbrukshallen
Tine Vik og Trysil	Mattelt 3
Tinn energi og fiber AS	G307
Tjamsland gård Martinsen	Mattelt 57
To Samlere brukt antikk Geir Øystein Hansen	J503
Toft Anleggsservice og Teknikk AS	i111
Toolfarm AS	E101
Toolkid	A205
Tore Olsen Salg AS	C413
Tormek	A205
Torp Maskin AS	C111
Traktor & Landbruk AS	C411
Traktor og maskin AS	i18 A
Transportforlaget AS	G119
Transportkompetanse Haugesund AS	i953
Tredal AS	C103
Trucktech AS	i309
TruVision	D211
Tudal Maskin AS	C106
Tun Media	B206
Tuvsjyen	Mattelt 55 | 56
TYR	Kjøttfearena
TYR Telemark	Husdyrhallen 1. etg.
UAB Mediniai Baldai (MBA Møbler)	R19
UAB MWC House (MWC Hytter Bygg NUF)	R19
Ulf Mediaas AS	C508
Ullensaker ved Even Vindheim	D303
Ullveig AS	H301
Underhaug AS	B203
Unison Design og Import AS	H105
Unni Johnsen	G116
Utvalde Kulturlandskap	Sterke Nils-tunet
Uwe Hirsch	H204
Vafas Sadrodin	D904
Valdresmeieriet AS	Mattelt 12 | 13
Valens Heimelaga	Mattelt 44
Varmehandel AS	G101
Varmevest.no	E202
Vekter og Alarmservice AS	G124
Velg Skog	Skogtunet
Vennesla Netthandel	D601
Venås Engros AS	A415
Verisure	D211
Verktøy AS	A205
Verktøygrossisten AS	A310
Verktøyringen AS	A304
Verktøy-Spesialisten AS	A128
Verma's Life	Matkvartalet 8
Vermeer Viking - Noreg/Sverige	i16
Veronica Skjervagen	G104
VERSALIFT Noreg AS	i958
Vest Brøyteutstyr AS	J707
Vestfold antirust	J403
Vestfold Landbruksteknikk	C504
Vestland Fylkeskommune	Husdyrhallen
Vest-Telemark Blad AS	G114
Vest-Telemark Fortidsminneforening	Gongestogo
Vest-Telemark Museum	Gongestogo
Vetokong AS	H111
Vevstua v/Anne Merli	Hall A 21 | 22
Viggo Halvorsen	J717
Vikingvask AS	J303
Vinje motorsenter AS	C105
Vinterhager Sørlandet AS	D352
VMU AS	i406
Volmax AS	i801
Volvo Maskin AS	i701
VossaBia AS	Mattelt 6
Vreten Noreg AS	C510
VTEK Vang	i406
Værås Brønnboring AS	i401
Vågsland Våpenforretning	H305
Waffle Factory AS	Matkvartalet 13
Wangensten AS	Mattelt 12 | 13
Wee.no AS	i304
Wenche Andersen	H404
Wirtgen Norway AS	i310
Wood-Mizer Noreg	i206
Xplosafe AS	i962
Yamaha Motor Europe N.v., Filial Noreg	E351
Øivind Klausen	Sterke Nils-tunet, Berglansmia
Øle Wiksen AS	Hall A 4
Østlandet Brukt & Antikk AS	J509
Øveraasen AS	i407
Øvre Kjekshus Gård	Mattelt 19 | 20
Øvre Tønnesøl Gård	Mattelt 58
Øyfjell Sag og Høvleri AS	i305
Åkset Naturfoto	G107
Ålø Noreg AS	B103
Aanesland fabrikker AS	D102
Aase Landbruk AS	C301
Åse Marit Vesterdal	J708
Åsmundhavn Engros Risør	E303
Aasmundsens Bakeri Telemarksbakeren Efft. AS	G103

Lyst på f.eks ny vindskjerm til båten? glassrekkverk? Cubo?

Dyrsku' tilbud på vår unike glassrens!

Velkommen innom vår stand D405!

Vi er en totalleverandør av glass og plast til innvendig og utvendig bygg, båt og kjøretøy.

Nenset glassverksted AS

Trommedalsvegen 223, 3735 Skien

Skandinavisk damemote

DYRSKU'N-TILBUD!
(NB! Så lenge lageret rekker)

- Boblejakker – fritt valg: 200,-
- Div skinnprodukter – fritt valg: 500,-
- Div jeans: 1 for 200,- 3 for 500,-
- Vi fører danske kvalitetsmerker som Kaffe, Cream, Culture, Saint Tropez mm
- Minimum 50 % rabatt på alle varer, inkludert høstens nyheter!

Hjertelig velkommen
til en hyggelig handel på stand H207!

fashion outlet

rototilt.com

ROTOTILT

Årets unge bonde

Foto: Felleskjøpet

ÅRETS UNGE BONDE

- Sidan 2010 har Noregs Bygdeungdomslag, Felleskjøpet Agri og McDonald's kvart år kåra Årets unge bonde
- For å kunne bli Årets unge bonde må ein vere matprodusent, under 35 år og eit sunt førebilete som kan inspirere fleire til å finne vegen til norsk landbruk. Vinnaren kan vere ein enkeltperson eller eit par
- Kåringa går føre seg i tre steg: fyrst ein nominasjonsprosess, så ein semifinale der publikum stemmer, og til sist ein finale der ein jury kårar vinnaren blant tre finalistar
- Vinnarane får eit reisestipend på 30.000 kroner, eit gåvekort frå Felleskjøpet på 15.000 kroner og avløysar i inntil ei veke, levert av Norske Landbrukstenester
- Årets unge bonde 2024 vert kåra under Dyrsku'n, i TettPå stor, fredag kl. 18.00

ÅRETS JURY:

- Geir Pollestad, landbruks- og matminister (juryleiar)
- Marthe Bogstad, Årets unge bonde-vinnar 2023
- Anne Jødahl Skuterud, styreleiar i Felleskjøpet Agri
- Henrik Nordtun Gjertsen, leiar Noregs Bygdeungsomslag
- Hilde Stenhaug, nordisk leiar for berekraftig landbruk og mat i McDonald's

Fredag 13. september deler Felleskjøpet, McDonald's og Noregs Bygdeungdomslag ut prisen for Årets unge bonde for 15. gong. Kåringa skjer på Dyrskuplassen – ein sjølvsagt stad å feire framtida i norsk landbruk og matproduksjon.

Det er andre gong sjølve kåringa skjer under Dyrsku'n, og seniorrådgjevar i Felleskjøpet Agri, Thor Haraldseth, seier at dei er særs nøgd med å ha kåringsarrangementet der.

– Vi syntest vi fekk til eit veldig bra kåringsarrangement i gode omgivnadar i fjor, og i år skal det bli enno betre, seier han.

Vil inspirere fleire til å bli bønder

Årets unge bonde er eit samarbeid mellom Noregs Bygdeungdomslag (NBU), McDonald's og Felleskjøpet Agri. Med prisen ønskjer dei å bidra til å fremje norsk landbruk og inspirere fleire til å satse på eit liv som bonde.

Kven som helst kan nominere ein person eller eit par under 35 år som driv matproduksjon.

Haraldseth fortel at det i år kom inn 738 nominasjonar, og før sommaren gjorde NBU eit utval av ti semifinalistar dei meiner kan inspirere andre til å velje ei framtid i landbruket. I sommar har publikum hatt høve til å stemme fram tre finalistar, og i september skal altså vinnaren kårast.

– Under kåringa på Dyrsku'n kjem juryen fram til kven som får årets pris, og vi er stolte av at det er landbruks- og matminister Geir Pollestad som deler han ut, seier Haraldseth.

Prisen heng høgt i landbruket, og arrangørane er samde om at Noregs største landbruksmesse er den rette plassen for ei slik kåring. Her når dei eit stort publikum med interesse for matproduksjon, så det er ein fin stad å vise fram norsk landbruk.

– Dyrsku'n er ein veldig god samarbeidspartnar for oss i dette arrangementet – både under kåringa og under banketten etterpå, seier Haraldseth.

Banketten han siktar til er til ære for finalistane, og gjestane inkluderer mellom anna landbruks- og matministeren, ordføraren i Seljord og representantar frå arrangørane, juryen og Dyrsku'n.

Kåring med musikk, fag og forteljingar

Men først er det altså tid for sjølve kåringsarrangementet. Det finn stad i TettPå stor-arenaen klokka 18, der konferansier Ragnhild Marie Gjørse Eriksen frå NBU losar publikum gjennom mellom anna eit musikalsk innslag av Odd Nordstoga og ein presentasjon frå arrangørane om kvifor dei vel å satse på unge bønder. Dei tre finalistane kjem sjølvsagt og får svare på nokre spørsmål, og det blir visa ein film om kvar av dei og korleis dei arbeider.

Før vinnaren blir avsløra, kjem nokre gjestar på scena. Før nyttår sette Dordi Boksasp Lerum seg føre å ete berre mat frå Noreg i eitt år. No er ho godt over halvvegs og skal fortelje litt om erfaringa si som «norsketarianar». Deretter kjem fjorårets vinnar, Kløfta-bonden Marthe Bogstad, for å seie litt om kva prisen har betydd for ho, før juryleiar Pollestad skal lese grunngjevinga til juryen og dele ut prisen for Årets bonde 2024. Til slutt vert det konsert med Odd Nordstoga.

Vil inspirere landbrukselevar

For å skape blest rundt kåringa inviterer Felleskjøpet og deira samarbeidspartnarar – Gjensidige, Landkreditt, Nortura og Tine – om lag 500 elevar ved landbruksskulane på Austlandet til Seljord denne fredagen.

– Om lag 300 plar kome kvart år. Dei vert bussa inn om morgonen og får litt mat i Felleskjøpet-teltet før dei kan oppleva Dyrsku'n på eige hand. Klokka 17 er det ei samling for elevane, før dei får sjå kåringa av Årets unge bonde, fortel han.

Nora Sandberg på scenen under fjorårets "Kvinner i landbruket". I år vert scena fyld av nye, spennande foredragshaldarar.

Eit telt stappfullt av rause og tøffe kvinner

«Kvinner i landbruket» har vorte eit fast innslag på Dyrsku'n. I år er det igjen mogleg å bli med på konferansen som har som mål å inspirere og engasjere. Ho gjer deg også moglegheit til å utvide nettverket og lære noko nytt.

KVINNER I LANDBRUKET:

- Laurdag kl. 15 - 18
- Påmelding på Kvinnerilandbruket.no gratis inngang
- Servering av Dyrsku-suppe og lokal eplemost
- Konferansier: Kristin Saga
- Sponsorar: Stiftelsen Norsk Mat og Landkreditt

For tredje år på rad inviterer Tun Media, Felleskjøpet og Dyrsku'n til konferansen Kvinner i landbruket. I år, som tidlegare, går konferansen av stabelen i teltet TettPå Stor.

Jannicke Engan er konsernsjef i Tun Media og ansvarleg redaktør for Nationen.

No håpar ho konferanseteltet på Dyrsku'n blir stappfullt av rause og tøffe kvinner laurdag 14.september.

– Me treng kvinner som vil drive gard og som ikkje er redde for å ta ansvar. Kvinner som vil dele erfaringar og kunnskap for å hjelpe andre kvinner å finne overskot og mot til å driva gard

Med dette litt alvorlege bakteppet, vert du invitert til ein konferanse med glimt i auget, humør, latter og gode historier frå scenekanten. Det blir historier frå heile landet, oppturar og nedturar frå kvardagen på garden og i landbruket.

Det blir spennande foredrag frå mellom anna Dordi Lerum, Roxana Stangeby, Ragnhild Eriksen, Lise Marit Syftestad og Edel Urstad.

Ein av dei viktigaste grunnane til at Engan er pådrivar for konferansen, er den positive tilbakemeldinga frå publikum og foredragshaldarar. Dei fortel at dei har fått nye venner og kontaktar etter «Kvinner i landbruket», og at det har enormt stor verdi.

– Å drive sjølv er ofte einsamt og krevjande, uavhengig av kva drifta er. Du har ansvaret for at det blir godt drive og at rekneskapen går i pluss. Du jobbar ofte lange dagar åleine, og det å ha nokon du kan ringja viss du står fast eller berre treng ein prat, betyr mykje. Eg trur det er ekstra styrke i å snakke med éi som veit nøyaktig kva du står i.

Publikummet under «Kvinner i landbruket» har ofte ei eller anna tilknyting til landbruket. Her finn du produsentar, studentar og representantar frå dei ulike landbruksorganisasjonane. Generelt bra damer som heiar på landbruket og ynskjer å vite meir er svært velkomne inn i teltet. Det gjeld så klart mannfolka også.

«Kvinner i landbruket» skal vera ei lita vitamininnsprøyting for dei som går med tankar om ein karriere i landbruket.

– Det snakkast mykje om gardsbruk som blir lagd ned, men når me ser på foredragshaldarane, og ikkje minst publikum i teltet, er håp og pågangsmot ein gjengangar.

Det er det Engan ønskjer å formidle.

– Det er så mykje som er bra med ein karriere i landbruket. Du er din eigen sjef og styrer eigen kvardag. Du har svært varierte arbeidsoppgåver, og kan arbeide i tett nærleik til både dyr og natur. Ikkje minst så er ein del av noko av det viktigaste som finst, å produsere maten me et.

Dyrsku'n: eit eldorado for små og store eventyrarar

Helga byr på spanande aktivitetar og nye inntrykk for barn i alle aldrar. Her kan du komma i nærkontakt med dyr og natur, prøve deg på gamalt handverk, smake ny og ukjend mat, eller få deg ein svingom i karusellar.

Alle foto: Mona Kasin

Visste du at Dyrsku'n har ein heilt eigen bondegard for barn? Her kjem du tett på mange typiske gardsdyr, som grisungar, lam, kalvar, kaninar og høner. Kanskje er du heldig og får sjå ein kylling bli klekt medan du er innom. Du kan køyre trøtraktor, ri kjepphest, eller prøve deg som anleggsgartnar. Viss du vågar, får du moglegheit til å blåse opp ei ekte dyrelunge og sjå korleis den utvidar seg. Det er stilig!

I Husdyrhallen finn du mange husdyr, og det blir vist mjølking av ku, klipping av sau og mykje meir. På Sterke Nils-tunet får du handmjølke ei geit eller strigle ein fjordhest. På ridebanen står trivelege ponniar klare til å gje deg ei fin stund på hesteryggen.

For deg som likar litt meir action, kan du prøve deg som kusk eller ryttar på travsimulatoren Monté Python i Fjoset. Fredag viser barn og ungdom fram kalvar og kyr i utstillingsringen, og fleire gonger gjennom helga er det oppvisning i kaninhopp.

Mjukt handarbeid og skikkeleg slagkraft

Er du nysgjerrig på veving, kan du prøve det i PostBanken ved Hall B, og på Sterke Nils-tunet lærer du å banke lin og får sjå korleis linplanten blir behandla for å kunne brukast til klede. Du kan også tove ull, sjå halmbinding og lære meir om anna tradisjonelt handarbeid.

På Sterke Nils-tunet kan du lære å bruke ein slipestein, eller få demonstrert spikkekunsten og sjå korleis eit grovt trestykke blir forma med kniv til nye, flotte former. Blir du inspirert av det du ser, er det lurt å ta turen til Skogtunet, der du sjølv kan prøva deg med spikkekniven. Der kan du også lære meir om brannvern i skogen, gå natursti eller prøvesitte ein ekte skogsmaskin.

Likar du det litt barskt, bør du prøve deg i smia. Der står to erfarne smedar klare til å hjelpe deg, og det du smir kan du få med deg heim som eit herleg minne frå ein spennande dag.

Smak deg gjennom Dyrsku'n

Er du interessert i matlaging og spennande smakar, er Geitmyra verd et besøk. Dette er eit område for barn og unge, og dei vaksne må fint vente på utsida. På innsida kan barna vera med på matkurs der spennande nye smakar

bidreg til ekte matglede. Nytt av året er kokkekurs for ungdom.

På Sterke Nils-tunet kan du delta i matlaging på gamlemåten, og mellom anna kinne smør.

Spenning før og no

Er du av dei som elskar ein skikkeleg runddans? Lunds Tivoli byr på eit breitt utval av attraksjonar. I år kan du også køyre karusell med speidarane på Sterke Nils-tunet. Karusellen vert bygd av tauverk og staur og drive av rein muskelkraft. Speidarane byr også på andre typiske speidaraktivitetar, noko som heilt klart er verd å utforske.

Ved Sterke Nils-tunet finn du vikingleiren til Olavs menn. Her har dei bygd eit grindverksbygg og kledd seg i ekte vikingklede. Dei lærer deg å skrive med runeskrift, og du får delta i spennande vikingleikar. Kanskje er du familiens beste i sverdkamp?

Det er mykje å prøve og mangt å lære på Dyrsku'n. Sjekk programmet, så er du trygg på at du får med deg alt.

Møt Landbruket er for alle

Møt landbruket-teltet har blitt ein viktig møteplass under Dyrsku'n. Det seier Jan Thorsen i Telemark Bondelag, som saman med Nationen og Dyrsku'n er ansvarleg for Møt Landbruket - staden for politiske debattar, interessante samtaler og underhaldning.

Nationens Eva Nordlund og finansminister Trygve Slagsvold Vedum Foto: Thorleif Moe Bratval

Teltet er sentralt plassert i direkte nærleik til Husdyrhallen. Trass namnet er det ikkje berre bønder på scena.

Målet er å skape ein arena for diskusjon og læring om viktige tema og dagsaktuelle problemstillingar i landbruket og i norsk matproduksjon og -forsyning. Og så blir det god underhaldning, der Halvor Kleppen og Knut Buen gir «oss noko og le av, og noko godt å høyre på».

Ein viktig møteplass

– Vi starta forsiktig med dette i 2016, og antal aktivitetar i teltet har auka år for år. Vi meiner at Møt landbruket-teltet nå har blitt ein viktig møteplass under Dyrsku'n, seier Thorsen.

Dyrsku'n er også ein arena for diskusjon og politikk, og derfor ein viktig plass for ei avis som Nationen å vere til stades på.

– Dyrsku'n er ein fantastisk møteplass. Her høyrer Nationen heime, her treff avisa mange av våre viktigaste lesarar og dei treff oss som jobbar i redaksjonen, seier Anne Ekornholmen, politisk redaktør i Nationen.

– Vi arrangerer fleire aktuelle debattar med meiningssterke deltakarar og ønskjer å fylle Møt landbruket-teltet med engasjerte folk.

Nationen utfordrar

Kven skal overta garden? VIL nokon overta garden, når fagfolk fortel at det ikkje er mogleg å ta ut ei grei arbeidsinntekt og samstundes få avkastning på eigenkapitalen på garden? Det diskuterer mellom andre storfe- og instagram-bonde Nora Sandberg, under leiing av Nationens kommentator Hans Bårdsgård.

Korleis går det eigentleg med distrikta, velferda og finansane? spør Nationen, og forhåpentlegvis svarar finansminister og Senterparti-leiar Trygve Slagsvold Vedum når Nationen utfordrar han. Laurdag ettermiddag blir han å finne i samtale med Nationens kommentator Eva Nordlund i Møt Landbruket.

Under tittelen «Salme ved stortingsreisens slutt» blir også Sps stortingsrepresentant Per Olaf Lundteigen utfordra av Nationens Eva Nordlund.

Anne Ekornholmen tar praten med Bjørn Gimming, leiar i Noregs Bondelag og Tor Jacob Solberg, leiar i Norsk Bonde- og Småbrukarlag fredag ettermiddag. På dette «Bondetoppmøtet» blir det diskusjon om talgrunnlag og årets jordbruksoppgjer.

– Eg gler meg til å få dei to bondeleiarane i tale om det dei er opptatt av no, og ikkje minst den oppheita, politiske forsommaren i år.

Eit mangfald av opplevingar

For telt-general Jan Thorsen er det ikkje berre arrangementet i Møt Landbruket han ser fram til.

Dyrsku'n byr på eit stort mangfald av opplevingar, alt frå å kjøpe ei spekepølse som det er et år sida du kjøpte sist, til kunnskapsbygging om det flotte norske landbruket, seier han.

Det blir derfor vanskeleg å rangere kva han ser mest fram til, men han vel likevel å trekke fram det som for mange er sjølve sjela til Dyrsku'n.

– Som kudommar på Dyrsku'n gjennom mange år er dømminga og utstillinga av ku på fredag eitt av dei desiderte høgdepunkta. Mjølkekua og utstillinga av den, er grunnleggjande for eksistensen til Dyrsku'n, seier han.

Istrail

CONTAINER SLEP

PK 183

3-akslet | på lager

Standnummer: i302

Kontakt oss for priser eller spesifikasjoner

Besøk www.istrail.com for mer informasjon

Oddbjørn Buer
Mobil: 908 268 00
oddbjorn@istrail.com

Morten Langeland
Mobil: 905 735 00
morten@istrail.com

Wegar Jakobsen
Mobil 91873890
wegar@istrail.com

Istrail

Gjetargut ®

Sporing av Sau

også hvor det ikke er mobildekning

Besøk oss på stand G123 på Dyrsku'n

PROGRAM MØT LANDBRUKET 2024 -FREDAG

Tidspunkt	Tema	Ansvarlig
Kl. 11:00	Grønt produkter bør få en større og plass i kostholdet. Hvordan få «schwung» på norsk grønt?	Stiftelsen Norsk Mat og Opplysnings-kontoret for frukt og grønt.
Kl. 12:00	Hvordan ser ungdom på framtida i norsk landbruk? Geir Pollestad, landbruks- og matminister og Marte Bogstad, Årets unge bonde 2023 svarer på naturbruks elevenes spørsmål og utfordringer. Samtalen ledes av Anne Ekornholmen, politisk redaktør i Nationen	Dyrsku'n/Møt landbruket og Nationen/ Tun Media.
Kl. 13:00	Aktiv hverdag med mange gode kollegaer og muligheter? – Bli ærling i Nortura. Opplæringsansvarlig Tiril Fagerli, kjøttskjærer David Boiesen og tilførselsmedarbeider Stian Espedal forteller om mulighetene i Nortura	Nortura
Kl. 14:00	Ei best mulig fungerende ku - utnytt mulighetene i egen besetning med en god avlsplan. v/ Hans Storlien, leder for kunde og medlemstjenester i Geno	Geno
Kl. 15:00	Nationen utfordrer finansminister og Sp-leder Trygve Slagsvold Vedum: «Hvordan går det med distriktene, velferden og finansene, herr statsråd?» Nationens Eva Nordlund tar et alvorsord med Trygve Slagsvold Vedum	Nationen/Tun Media og Møt landbruket
Kl. 17:00	Noe er sant, noe er ikke fullt så sant, - alt er godt fortalt! I ord og toner gir herrene Halvor Kleppen og Knut Buen oss noe og le av, og noe godt å lytte til	Dyrsku'n/Møt landbruket.
Kl. 18:00	Bondetoppmøte: Stor ståhei for ingenting? Årets jordbruksoppgjør skulle preges av nytt tallgrunnlag for å beregne bondeinntekta, landbruket men ble gjenstand for oppsiktsvekkende mye politisk spill. Bør næringa være fornøyd med resultatet? Hva kan nye runder i Stortinget føre til? Tor Jacob Solberg, leder i Norsk Bonde- og Småbrukarlag og Bjørn Gimming, leder i Noregs Bondelag i samtale med Anne Ekornholmen, politisk redaktør i Nationen	Nationen/Tun Media og Møt
Kl. 19:00	Interessert i å ta høyere utdanning i jordbruksfag? Studiested Blæstad, Høgskolen i Innlandet presenterer sitt studietilbud. God mulighet til å stille spørsmål	Høgskolen i Innlandet.

PROGRAM MØT LANDBRUKET 2024 -LØRDAG

Tidspunkt	Tema	Ansvarlig
Kl. 11:00	Noe er sant, noe er ikke fullt så sant, - alt er godt fortalt! I ord og toner gir herrene Halvor Kleppen og Knut Buen oss noe og le av, og noe godt å høre på	Dyrsku'n/Møt landbruket.
Kl. 12:00	Felleskjøpet Agri	Felleskjøpet Agri
Kl. 13:00	Morgendagens mat – hvem skal produsere og lage maten vår i framtida? Erfaringsbaserte betraktninger om ungdom, supplerendelærings-arenaer og rekruttering til verdikjeden Andreas Viestad – skribent, matformidler og grunnlegger av Geitmyra Matkultursenter for barn	Dyrsku'n/Møt landbruket.
Kl. 14:00	Hvorfor skal unge ta over gårdsbruk der de enten må jobbe gratis eller stille med grais egenkapital? Kjendisbonde Nora Sandberg og Nationens Hans Bårdsgård tar saken	Hans Bårdsgård i Nationen
Kl. 15:00	Nationen utfordrer stortingsrepresentant Per Olaf Lundteigen: «Salme ved stortings-reisens slutt» Nationens Eva Nordlund i samtale med Per Olaf Lundteigen	Nationen/Tun Media og Møt landbruket.
Kl. 16:00	Drøvtyggeren - verdiskaper på norske ressurser og legitimiteten til norsk landbruk	Tyr
Kl. 17:00	Noe er sant, noe er ikke fullt så sant, - alt er godt fortalt! I ord og toner gir herrene Halvor Kleppen og Knut Buen oss noe og le av, og noe godt å høre på	Dyrsku'n/Møt landbruket.
Kl. 18:00	«Bærekraft mellom bakkar og berg» - Hva må vi bevare og hvordan gjør vi de nødvendige endringene på en måte som tar hensyn til helheten? Paneldebatt	Norsk Bonde- og Småbrukarlag

PROGRAM MØT LANDBRUKET 2024 -SØNDAG

Tidspunkt	Tema	Ansvarlig
Kl. 11:00	Norsk Hestesenter	Norsk Hestesenter
Kl. 12:00	Noe er sant, noe er ikke fullt så sant, - alt er godt fortalt! I ord og toner gir herrene Halvor Kleppen og Knut Buen oss noe og le av, og noe godt å høre på	Dyrsku'n/Møt landbruket. Felleskjøpet Agri
Kl. 13:00	Poteten skal og må hylles, -den fortjener igjen å bli kjendis! Telemarksmesterskapet i potetskrelling. Dette er uttak til Noregsmesterskapet som skjer på Hamar	Telemark Bygde-kvinnelag/
Kl. 14:00	Hvorfor skal unge ta over gårdsbruk der de enten må jobbe gratis eller stille med gratis egenkapital? Kjendisbonde Nora Sandberg og Nationens Hans Bårdsgård tar saken.	Hans Bårdsgård i Nationen Møt landbruket
Kl. 15:00	Nationen utfordrer stortingsrepresentant Per Olaf Lundteigen: «Salme ved stortings-reisens slutt» Nationens Eva Nordlund i samtale med Per Olaf Lundteigen	Nationen/Tun Media og Møt landbruket.
Kl. 14:00	«Inn på tunet: En gård for inkludering, tradisjonell gårdsdrift og lokalsamfunn»? Hvordan kan Inn på tunet være en tilleggsnæring for gårdbrukeren, og verdifullt for lokalsamfunnet	Inn på tunet Noreg SA

PONSSE

Møt oss på Dyrsku´n

Vi viser Ponsse Scorpion Giant, vår toppmodell med H8 Active Speed hogstaggregat og prisvinnende Opti 5G informasjonssystem

- **Salg av klær og effekter**
- **Konkurranser med fine premier**

Vi ses på stand nr i954

OPPLEVINGSREISER PÅ DYRSKU'N

- Avgrensa tal på plassar, påmelding på førehand
- Oppmøte: Husdyrhallen, 2. etasje
- Begge turane varar i to timar

Tett på osten

- Guida tur i norsk ost på Dyrskuplassen
- Fredag kl. 10.30
- Laurdag og sundag kl. 10.30

Tett på dyra

- Guida tur til husdyra på Dyrsku'n
- Laurdag og sundag kl. 14.00

Bli med på ei eksklusiv opplevingsreise

Enten du er oppteken av dyr eller mat har du no sjansen til å ta eit realt djupdykk og få med deg nokre unike opplevingar og smakar frå Dyrsku'n. Men ver rask, det er knapt med plassar.

Undersøkingar viser at Dyrsku'n har gjester som er både kunnskapsrike og interesserte, ikkje minst innan fagfelta husdyr og mat, seier Margit Nordstoga Aasan, som har ansvar for opplevingsturane under messa i år.

Ho vedgår at det kan vere krevjande å orientere seg i det rike og mangfaldige programmet, med så mykje som skjer over tre lange dagar på ei rekke ulike arenaer.

– Dyrsku'n er jo så mangfaldig, og det er au mange ting vi går godt i djupet på. Difor har me organisert to turar for å gjere det enklare for publikum å få med seg enno meir av alt Dyrsku'n har å by på: Tett på maten, som har vore arrangert to gonger allereie, og Tett på dyra, som vart starta i fjor.

Poenget med turane er altså ikkje å lage så mykje nytt, men å sørgje for at publikum får moglegheita til å få med seg endå meir at det rike tilbodet.

– Det blir eit to timar langt djupdykk i anten ost eller husdyr, med formidling av mykje kunnskap undervegs. Vi håpar at dei som blir med på ein av desse turane skal få enda meir innsikt i og forståing for norsk landbruk og matproduksjon, seier Aasan.

I djupet på surmjølksosten

Ho fortel at dei i år spissar opplevingsreisa på matfeltet enda meir og har laga den guida turen Tett på osten. Her får deltakarane ei større innsikt i dei norske urostane – surmjølksostane.

– Vi valde ost fordi det er veldig mange dyktige produsentar som tek turen til Dyrsku'n med mange spennande og gode ostar. Vi har au eit rikt og variert osteprogram, der publikum kan sjå alt frå mjølking og separering av mjølk til ysting og nye måtar å bruke ost i maten.

Dei seinare åra har småskalaproduksjonen i Noreg auka mykje, fortel Aasan, og meiner det vitnar om at både produsentane og forbrukarane verdset kvalitet og variasjon også i ostedisken.

Programmet for Tett på osten er relativt omfattande, så her er det mykje å lære, sjå, lukte og smake for dei osteinteresserte. På Sterke Nils-tunet blir det servering av ein ostemeny med kulinariske smårettar med ulike surmjølksostar, i tillegg til ei fotoutstilling og eit lite foredrag om norsk osteproduksjon. I Tradisjonsost-bua får deltakarane presentert ei utstilling av surmjølksostar, og i Ystebua blir det demonstrasjon av ysting og separering av mjølk.

– Etter Sterke Nils-tunet går vi til Matkvartalet, der vi mellom anna stoppar i Lokalmatteltet før vi avslutter reisa med ein smak av ost og honning i TettPå Liten. Vi har eit stort mangfald med mange ulike typar av både honning og ostar, så det blir spennande å smake på dei ulike kombinasjonane, fortel Aasan.

Kom enda tettare på dyra

Om du er meir interessert i dyr enn i ost, er Tett på dyra kanskje noko for deg. Programmet er noko enklare, men det blir rikeleg med høve til å helse på dyra, sjå ulike demonstrasjonar og høyre meir frå dei som driv med dyrehald. Og smaksprøvar blir det også på denne opplevingsreisa.

Aasan fortel at Tett på dyra-turen mellom anna skal innom Fjoset og Husdyrutstillinga, som mange meiner er sjølve hjartet av Dyrskuplassen. I Husdyrhallen blir det demonstrasjon av sædtapping av seminokse, og når reisa går til kjøttfeutstillinga på TYR-standen, får deltakarane sjå ulike kjøttferasar og møte ein kjøttfebonde. Det blir også smaksprøver på kjøt.

På Sterke Nils-tunet møter dei dei tradisjonelle husdyra våre – telemarkfe, geit, hest og sau – i dei rette elementa deira.

– Dyr er alltid populært hos både barn og vaksne, men akkurat desse guida turane er laga for vaksne. Difor går vi berre forbi Barnas bondegard, der det er rikeleg med dyr å helse på for dei yngre gjestane våre, seier Aasan.

Ho minnar om at begge turane har eit avgrensa antall plassar og oppmodar om å vere tidleg ute med å sikre seg plass.

– Det er eksklusive turar, så dei som er interessert bør vere raske på labben. Vi vil ha nokre plassar opne på sjølve dagen, men for å vere sikker, bør ein bestille på nett før det brakar laus på Dyrskuplassen.

Det blir mykje hytteinspirasjon på Dyrsku'n. Ole Rosèn-Lystrup, kjend frå Eventyrlig oppsussing, kjem med tips, triks og premiar.

Mye for hytte og hjem i Ridehallen

Energiløsninger som kan gjøre dagen billigere og grønnere er i skuddet som aldri før! Det blir godt synlig i Ridehallen. Den vil Hyttemessen fylle med et bredt spekter av aktuelle produkter for hytta - og hjemmet under Dyrsku´n.

Forskjellen mellom hytte og hjem er blitt stadig mindre. Møblene vi kjøper til hytta har ofte en standard som er helt på høyde med det vi har hjemme. Sol- og vindenergi er like aktuell for fritidsboligen som eneboligen. Og den vedfyrte stampen står like gjerne på tunet hjemme som på hytta, sier Per Levik i Hyttemessen.

Aktuelt for alle

Dermed vil han understreke at utstillere og produkter Hyttemessen tar med til Ridehallen vil interessere langt flere enn hyttefolket alene. Et bredt spekter av utstillere vil fylle den 1000 kvm store Ridehallen under Dyrsku´n.

– Hellerudsletta er Hyttemessens hovedarena, et valfartssted for alle hytteinteresserte. Men for mange er det lang tur. Derfor er det hyggelig å kunne møte hyttefolk blant annet fra Agder, Rogaland, Vestland og ja, også fra Telemark her på Dyrsku´n, legger han til.

Hyttemessens utstillere presenterer et knippe av de mest aktuelle produktene og tjenestene for hytteeiere. Nær sagt til alle tider har for eksempel toalettløsninger for boliger uten innlagt vann, vært sterkt etterspurt. På dette område er norske bedrifter helt i toppen internasjonalt, forteller Tore Bjørnstad.

– Jets med sitt vakuumtoalett og Cinderella med sine forbrenningsløsninger er svært populære blant hyttefolk. De vil være på plass i Seljord. For ikke å snakke om solcelleløsninger! Hyttefolket førte an i denne «revolusjonen». Nå tenker «alle» på hvordan de kan lage sin egen strøm.

«Eventyrlig-Ole» på plass

De to messearrangørene gleder seg over at fritidsboligen nå er et tema på Dyrsku´n. Hytta er for mange familier det viktigste samlingsstedet. For små og store er den også arena for å framelske praktiske ferdigheter.

– I Ridehallen blir det inspirasjon å hente på mange plan. Vi synes det er stor stas at cowboy-Ole fra populære «Eventyrlig oppussing» kommer med hengeren full av materialer og verktøy. Han vil snekre, prate og by på konkurranser for store og små, forsikrer Bjørnstad.

Det ryktes at kjendissnekker Ole Rosén-Lystrup vil «lodde ut» en privat befaring til en hytteeier og bistå vinneren med tips og råd i beste «eventyrlig-oppussing-stil».

Noen kan tenkes å komme til Ridehallen med «alvorlige hensikter». Derfor vil den som ønsker å kjøpe tomt og hytte kunne gjøre også det - på stedet!

Spabad Vest

Alle utstillingsmodeller til sterkt rabaterte priser. Møt oss på stand D501

Dyrsku-tilbud på massasjebad fra kr 49 900,-

Introduksjon av vår nye Sauna fra Hekla

Gode rabatter - opp til 35%

Vi har også gode priser på alt av utstyr og tilbehør til massasjebad

www.spabadvest.no

Møt oss på stand B102

Tlf: 74 14 76 00 • Mobil: 917 27 606
Epost: info@forsentralen.no • www.forsentralen.no

IMPORTØR:
Fôrsentralen AS
Spesialist i landskapspleie

Utvidar matserveringa

– I år utvidar me mattilbodet i Storstogo med både wraps og vegetaralternativ i tillegg til folkefavorittane kjøtkaker, lapskaus og fårikål som er faste travarar på menyen, seier Trine Thorsell i Kokkelauget.

God mat til gjester og utstillarar på Dyrsku'n. Foto: Dyrsku'n

Dei som har vore på Dyrsku'n tidlegare veit at i Storstogo er det fullt trykk frå fredag til sundag. Her er det over 800 sitjeplassar under tak, og i løpet av dei tre dagane vert det selt over store mengdar kjøtkaker og lapskaus.

– Det er stor stas at Kokkelauget Telemark no får bidra i at både besøkjande og utstillarar får god heimelaga mat under heile folkefesten, seier Thorsell. Ho er leiar i Norske Kokkars Landsforeining Telemark, som i år har det overordna ansvaret for matservering på Storstoga. For å forsyne folket med mat har Thorsell med seg son sin, Sondre Vik, som er kokk og butikkslaktar.

Mat til folkefesten

– Dyrsku'n er det næraste Telemark kjem karnevalet i Rio! Det er så moro å sjå korleis dei klarar å trekkje folk frå både Austlandet og Vestlandet hit til Seljord. For ein flott folkefest, seier Sondre, som var på Dyrsku'n for fyrste gong i fjor.

I år vert mattilbodet til gjester utvida med mellom anna wraps og vegetaralternativ. Kokkelauget Telemark skal bemanne Storstoga, så då ligg det alt an til at det skal gå på skinner.

– Me er klare og gler oss til å jobbe saman med det velsmurte maskineriet på Dyrsku'n. Det er så dyktige folk som står bak heile arrangementet og legg til rette for at me også kan gjere ein god jobb, seier Thorsell.

Utvida tilbod til utstillarane

Nytt av året er at også utstillarane får eit betre mattilbod på Dyrsku'n. Det vert lange dagar for dei som står på stand, og då er det godt å kunne få seg eit skikkeleg måltid – anten det er frukost, lunsj eller middag.

– Me vil servere flesk og duppe og viltgryte til middag, i tillegg til kjøtkaker, lapskaus og fårikål, seier Vik. Det vert også eit større utval av bagettar, wraps og ein salatbar. Til frukosten vil det i år bli tilbod om både yoghurt, frukt og kornalternativ. Og for dei som sverger til egg og bacon, forsikrar han at dette ikkje forsvinn frå menyen.

NORSKE KOKKERS LANDSFORENING TELEMARK

Potet er tradisjon og beredskap, no skal ho hyllast

Dufta av nysteikte potetlomper vil breie seg over Dyrsku'n når Bygdekvinnelaget nok ein gong inviterer til fest. I tillegg inviterer dei til ein konkurranse som kan sende deg til NM - i potetskrelling.

Laila Glittenberg Moen er leiar i Telemark Bygdekvinnelag. Ho gler seg stort til å møte besøkjande i 2.etg i Husdyrhallen i år igjen. Dei nybaka potetlompene dei serverar der er alltid populære.

– Alle som kjem på Dyrsku'n bør ta turen oppom Låven, då får dei sjå bakstekjerringar i full sving. Det går så mjøla fyk! Og når mjølskya legg seg er det ope for nydelege matopplevingar for heile familien.

Poteta er klassisk tradisjonsmat og eit viktig element når ein tenkjer på matberedskap. For å skape ekstra merksemd rundt poteta har Bygdekvinnelaget lagt opp til ein fartsfylt konkurranse under messa; Telemarksmeisterskap i potetskrelling.

I fjor var det Gunhild Kåsa Dehli frå Seljord som vann Telemarkmesterskapet på Dyrsku'n og sikra seg ein sølvmedalje i NM. Klarer du å slå tida hennar?

Telemark Bygdekvinnelag har vore ein del av Dyrsku'n i meir enn 50 år. Laila og laget hennar gler seg til å vise fram breidda i arbeidet dei gjer.

– Låven på Dyrsku'n må berre opplevast, med mange spennande aktivitetar for heile familien. Her kan du hauste dine eigne gulrøter frå kassene våre, og det vert moglegheit for å reparere gamle klede gjennom prosjektet Nøysom, eit prosjekt som fremjar gjenbruk og berekraftig livsstil. Borna kan også lage eigne jorddyr av kitt, så egne grønsaker, mens alle kan lære meir om mattradisjonar og den viktige *matberedskapen* i Noreg over ei nydeleg grønsakssuppe.

POTETSKRELLING:

- Bygdekvinnelaget steker lomper på takka mellom 11 - 13 alle dagar
- Påmelding til Telemarks-mesterskapet i potetskrelling gjerast før klokka 11:00 på sundag
- Tevlinga startar kl. 13:00
- Vinnaren går videre til NM, 12. oktober

Velkommen til Varmehandel
I år treffer du oss både i butikken
og på vår faste stand G101.
Åpen butikk under Dyrsku'n
Seljordvarme
Stand G101
15 min.
Kom innom vår butikk og registrer deg for gratis parkering. Kun 15 min. gange til Dyrskuplasasen.
Gratis parkering!
Besøk oss på vår faste stand bak hovedscenen
Romotop
Aduro
Nyhet!
Tala N 06
Dyrskupris
kr 13 490,-
Veil. 16 890,-
Evora, kleber
Dyrskupris
kr 18 990,-
Veil. 23 890,-
Aduro 9
Intropris
kr 15 990,-
Aduro 9.3 Lux
Intropris
kr 18 690,-
KEDDY
Tulikivi
Se vår flotte butikk-utstilling!
Heta S-L
520 B, kleber
Dyrskupris
kr 42 185,-
Veil. 51 185,-
Spar 9 000,-
HETA
50cm vedlengde
Heta S-L
1000 B, kleber
Dyrskupris
kr 48 490,-
Veil. 58 385,-
Spar 20 000,-
Christineberg
Dyrskupris
kr 90 190,-
Veil. 110 190,-
Korpi Classic
Dyrskupris
kr 51 990,-
Veil. 64 990,-
Puro Nobile
Dyrskupris
kr 79 990,-
Veil. 97 490,-
Vi er hel ved!
Seljordvarme
Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme
Varmehandel AS, Dyrskuvegen 4, 3840 Seljord | Tlf: 35 08 41 00 | post@seljordvarme.no
Dyrskutilbud!
Åpen peis eller grue?
Vi har løsningen!
Innsatser til åpen peis
Leveres i:
• 2 størrelser, 1000/2000
• hel eller 2-delt dør
• 1 eller 2 sideglass
Keddy SK 2001
Dyrskupris kr 25 990,-
Veil. 31 190,-
Keddy SK 1001
Dyrskupris kr 23 990,-
Veil. 28990,-
KEDDY
Lurer du på om den passer hjemme hos deg? Spør om vår "papirmal"
Koke-plater og bakerovn
Pallas Back
Dyrskupris kr 48 990,-
Veil. 61 690,-
Clou Xtra Back
Dyrskupris kr 67 990,-
Veil. 84 490,-
AUSTROFLAMM
Bullerjan
Stort utvalg! 7-30 kW
-20%
70cm vedlengde
FF 17 Type 00
Dyrskupris kr 28 690,-
Veil. 34 890,-
Rustfrie sidedeksel + kr 5 500,-
FF 18 Type 04
Dyrskupris kr 82 690,-
Veil. 102 690,-
Vedfyrt matlaging
Møt vår nye vedfyrte kokk.
Bodil viser deg hvordan du forbereder og lager mat i bakerovn og vedkomfyr
Kuplen 100
Dyrskupris
kr 17 490,-
Veil. 21 390,-
Møt Bodil i mat-kvarteret på Dyrsku'n
Med 130 PRO
Dyrskupris kr 29 990,-
Veil. 38 190,-
PRC CERAMICA
Bodil Nordjorde
Peiser og innsatser fra Romotop
HEAT U70, peispakke, høy
Dyrskupris
kr 67 490,-
Veil. 85 403,-
HEAT U70
Dyrskupris
kr 50 990,-
Veil. 63 590,-
HEAT R/L 2Gs
Dyrskupris
kr 23 990,-
Veil. 30 290,-
HEAT C 50/65/80
Dyrskupris:
kr 40 490,-/42 149,-/44 549,-
Veil. 50 390,-/52 690,-/55 690,-
20% på alle peispakker
MBS
Lager-salg!
Olympia, kleber
Dyrskupris
kr 20 990,-
Veil. 25 490,-
Rosa Bordeaux
Dyrskupris
kr 35 490,-
Veil. 50 690,-
NORDICA Extraflame
Rosetta Petra
Dyrskupris
kr 29 990,-
Veil.46 590,-
25-30% rabatt på alle lagerførte Nordica-ovner. Sjekk websiden for antall
Pipehette + takinndekning tilkommer
Stålpiper og rehabilitering
Peisovn og stålpipe, tot. 5m
Dyrskupris:
kr 32 990,-
Veil. 43 290,-
(u/tilluft)
WESTFIRE
Gratis befaring
Snakk med oss om piperehabilitering.
HETA Tulikivi morsø DOVRE Romotop MBS NORDICA Extraflame AUSTROFLAMM Aduro WESTFIRE
NORSK KLEBER exodraft BlueChimney PRC CERAMICA firestar
Vi leverer over hele Norge! bring
Forbehold om trykkfeil. Veiledende priser er satt pr. 19.08.24. Tilbudene gjelder under Dyrsku'n

Meir plass til både folk og dyr på det utvida Sterke Nils-tunet

Det tradisjonsrike tunet står sterkare enn nokon gong. Bli med tilbake i tid, samtidig som vi ser på korleis det gode, gamle kan få plass også i framtida.

Dyrsku'n jobbar heile tida for å skape Noregs beste stemningsplass. Då Stiftinga Seljordsutstillinga Dyrsku'n tidlegare i år kjøpte garden Brenne, var det etter lang tids arbeid med å utvide Dyrskuplassen. Den 126,4 dekar store garden ligg rett attmed Sterke Nils-tunet.

– Med kjøpet av Brenne gard får vi no enda betre plass til å formidle dei gode og gamle tradisjonane innan norsk landbruk, matproduksjon og handverk. Samtidig blir det meir plass til både dyr og folk, seier Tor Mølster Byggland, arenaleiar for Sterke Nils-tunet.

Akkurat den rolla er ny, men Byggland har vore på Dyrsku'n dei fleste åra sidan han var ein liten pjokk. No er det han som held i trådane på tunet, men han understrekar at mange av aktørane på plassen er så å seie sjølvgåande etter mange år i gamet.

– Formidling av dei gode, gamle tradisjonane er den viktigaste jobben for oss på arrangørsida. For publikum sin del er Sterke Nils-tunet dessutan ein veletablert plass der mange kjem for å sette seg ned, ta seg ein pust i bakken og kjenne på luktene og lydane frå tunet, med alt frå slaga til smeden til lukta av surmjølksost.

Området blir opna opp frå fleire kantar, men arenaleiaren er ikkje uroa for at meir trafikk skal ta noko bort frå opplevinga om å komme inn i ei rolegare, grøn lunge på den elles så travle marknadsplassen.

– Sjølv om det blir gjennomgang over tunet, blir ikkje dette noko hovudgate, og folk skal framleis få finne roa her, seier han.

Dyrestell, ysting og dyrking

Husdyra er framleis sjølve navet i dyrskuhjulet, slik det har vore heilt frå starten. På Sterke Nils-tunet kjem ein tett på nokre av dei mest vanlege husdyra våre. No får både kyr og hestar betre plass, mens geitene får kose seg på Brennehaugen, ein gravplass frå jernalderen som følgde med kjøpet av garden.

– Nytt av året er at det skal vere sau på plassen au. Dei vil vere ved sidan av hestane og skal klippast for hand med handsaks, før ulla skal spinnast nesten rett frå klippen, seier Byggland.

Krøllar og krull blir det nok også når Rakel Nystabakk kjem for å vise fram ein kortversjon av dokumentaren «SAU», som handlar om då ho flytta heim for å ta over familiegarden og alle sauane. Nystabakk vil sjølv vere til stades for å fortelja meir og svare på spørsmål.

Ellers blir det som vanleg demonstrasjonar av både dyrestell, handverk og matproduksjon. Du kan mellom anna sjå puss, stell og skoing av fjordhest, fjøsstell med fôring, mjølking, separering og ysting. I tradisjonsostbua blir det høve til å sjå og lære om dei tradisjonelle surmjølksostane, sjølvsagt med smaksprøver så lenge dei rekk.

Ei rekke utstillingar og aktivitetar gjev mykje å ta seg til for både store og små. Målet er å formidle det som har vore, men og å sjå på korleis vi kan ta med dei gamle tradisjonane inn i framtida på ein måte som gjer at dei kan leva vidare.

Speidarane kjem

Nytt for året er at Noregs speiderforbund kjem for å lage artige aktivitetar for barn i alle aldrar. Utviklingsrådgjevar Runar Sørensen fortel at organisasjonen aldri har delteke på Dyrsku'n før, men meiner det er ein naturleg plass for dei å vere.

– Dette er ein plass kor det er veldig mange folk som er glade i å vere ute, og det er jo vi speidarar òg. Vi har vore på Villmarksmessa i nokre år no, og det har vore ei god erfaring som har gjeve oss mykje åtgaum. Dyrsku'n er jo endå større, så vi tenkte at dette ville vere ein bra plass for oss å vise fram noko av det speidarar driv med, seier han.

Om alt blir som dei ser føre seg, kjem omkring 50 speidarar til å by på mellom fem og sju ulike aktivitetar, som til dømes spikking og bygging av insektshotell. Unge publikumarar som deltek på eit visst antal aktivitetar, får høve til å køyre speidarkarusell, ein enkel karusell laga på ekte speidarvis, med pålar og tau.

– Og så skal vi fyre opp ei bålpanne, der ein kan grille marshmallows. Det er alltid populært, seier Sørensen.

Han ser fram til mange folk og mykje aktivitet kring plassen deira. Noregs speiderforbund har om lag 18 000 medlemmar og over 300 speidargrupper, men har framleis plass til fleire utelivsglade barn og unge. Sørensen håpar dei kan nytte høve til å inspirere fleire til å bli speidarar.

– Vi gler oss til å sjå kva respons vi får frå både publikum og speidarane som deltek i år, og så håpar med at dette kan bli ein fast tradisjon etter kvart.

Foto: Mona Kasin

DUSTEX
The bio-based road binder

BÆREKRAFTIG BINDEMIDDEL FOR STØVBINDING OG STABILISERING AV VEG

- Et Borregaard-produkt
- Med tømmerstokken som råstoff
- Møt oss på Dyrsku'n på stand: I 102
- Vi tar gjerne en prat om miljøvennlig vegvedlikehold sammen med en kaffikopp!

DYRSKU'N
I 102

Flatland AS
Transport • Vegservice
Flatland AS • Hjartdalsvegen 830, 3690 Hjartdal
T: 90 57 00 15 • E: thorole@flatland.as • www.flatland.as

SPEKEMATBILEN

Johannessen blir å treffe på samme plass som før, mellom den store matplassen og tivoliet stand G319

VELKOMMEN TIL DYRSKUN 2024 FOR EN PØLSEHANDEL

• GODE TILBUD • GOD DATO PÅ VARENE • FRA 11 NORSKE GODKJENTE PRODUSENTER • 50 VARIANTER • BIL MED KJØLE

TILBUD
STORE 550g PØLSER
KUN 120,-
HER KAN DU VELG MELLOM
Rødvin, Hvitløk, Bacon,
Elg, Rein, Hjort, Får, Fjellbiff,
Pepperoni og Morr
DATO UTI 2025

GARANTERT BESTE TILBUD PÅ DENNE STAND HVERT ÅR
SE ETTER BILEN MED DE GULE PLAKATER på stand G319

mail@kai-johannessen.no
mobil: 900 94 012

Herr og fru Śmich – endeleg

Agnes og Arek har vore kjærastar sidan dei møtte kvarandre på vidaregåande skule for over 20 år sidan. Planen har heile tida vore å gifte seg, og i sommar var det bryllaup i Polen. No gler dei seg til å feire her heime i Noreg, i bygda dei forelska seg i for meir enn 11 år sidan.

Tyda flyg, men no har vi vore i lag i meir enn 20 år, så det var på tide å gifte seg, seier Arkadiusz «Arek» Śmich.

Både han og kona Agnes er 38 år gamle og nærmar seg allereie eit halvt liv som kjærastar. For drygt 11 år sidan bestemde dei seg for å starte eit nytt liv. Dei ville bu ein stad der livet kan levast litt meir langsamt, der dei kunne bruke mykje tid i naturen. Dei hadde lest mykje om Noreg og trudde landet i nord ville vere midt i blinken for dei, men ante ikkje kor i Noreg dei ville bu.

– Vi hadde ingen familie eller vener her, og heller ikkje jobb, så vi pakka den vesle bilen vår og køyrde rundt i nokre månader mens vi leita etter ein stad å bu, seier Agnes.

Dei budde i telt, fyrst langs kysten og så innover i landet.Då dei heilt tilfeldig kom til Seljord, såg dei på kvarandre og smilte, fortel Agnes. Dei var selt.

– Begge var einige om at det var dette som var staden for oss. Seljord har alt vi hadde drøymt om: Ein liten plass med fjell, vatn og vakker natur, seier ho.

– Og så er det så roleg her, og folka er så trivelege, skyt Arek inn.

Mykje arbeid og nye vener

Dei bestemte seg raskt for at det var her dei ville bu. Arek var nettopp ferdig med mastergraden sin, og Agnes sa opp jobben ho hadde heime i Polen for å starte på nytt i Seljord.

Allereie i bilen hadde dei starta å lære seg norsk, både frå språkkurs på cd og nokre bøker. Sidan dei ikkje var flyktningar, måtte dei sjølv betale for norskkurs, og då måtte dei finne arbeid og tene seg opp pengar fyrst.

– Heldigvis er det gratis å gå på biblioteket, så vi skaffa oss lånekort på gamle Seljord bibliotek. Der lånte vi mellom anna dvd-ar med filmar vi hadde sett før og kjende innhaldet i, så såg vi på dei og las dei norske tekstane, fortel Arek.

I starten budde dei på eit motell. Der var det tv, og dei såg på barne-tv for å lære seg norsk. Etter kvart fekk Arek seg jobb på Bjørge camping, og han er framleis takksam for den sjansen.

– Einar var den fyrste vi møtte i Noreg som hadde trua på oss, og det har betydd veldig mykje, seier han.

Sidan den gong har dei bygd stein på stein, som Arek seier, med hardt arbeid i ei rekke ulike jobbar. Dei meiner at dei mange jobbane var avgjerande for at dei raskt vart kjent med folk, fekk gode vener og blei ein del av lokalsamfunnet. Samtidig har dei teke aktive roller i nærmiljøet, noko som gjev dei glede og meining i kvardagen.

– Med så mykje hardt arbeid over lang tid har det vore avgjerande å ha ein person ved sidan seg som gjev støtte. Det har vi vore for kvarandre gjennom heile vaksenlivet, seier Agnes.

– Ja, vi er eit bra team!

I dag er Agnes nyutdanna helsefagarbeidar og jobbar på Nesbukti pleie- og omsorgssenter, i tillegg til å hjelpe ektemannen med bedrifta hans i Helsehagen. Der driv Arek sitt eige firma, Calitec EMS-trening og massasjestudio, der han er personleg trenar og massasjeterapeut. Fritid blir det lite av, for han arbeider samtidig som både badevakt og svømmelærar.

Svømte Seljordsvatn på langs

Arek er glad i å svømme og er den fyrste som har svømt dei 15 kilometrane på langs over Seljordsvatn. I fjor drog han like godt til og svømte vatnet både att og fram, totalt 30 kilometer. Kvifor?

– Eg ville inspirere barna eg lærer å svømme og vise dei at alt er mogleg om ein har motivasjon. Samtidig ville eg promotere Seljord, for eg er veldig glad i denne bygda, seier han.

– Og så trivst eg godt i vatnet og likar å utfordre meg sjølv. Eg meiner det er viktig for meg som badevakt å vise at det å ha god teknikk gjer at du kan svømme langt, mykje lenger enn du kanskje trur. Det kan også gjere at du kan redde liv, både ditt eige og andre sitt.

Han er oppteken av at alle ungar bør lære seg å svømme og å vere trygg i vatnet. Det er viktig for å førebygge drukningsulykker, som også har skjedd i *Seljordsvatnet*. Og sjølv om dei fleste elevane hans er barn, har han den siste tida hatt ein meir vaksen elev: Agnes.

– Vi er litt yin og yang der, veldig forskjellige, for eg kan ikkje svømme, seier ho og ler.

Så moro var det ikkje då ho sjølv var barn og skulle lære seg å svømme.

– Eg kom under vatn ein gong og trudde eg skulle drukne. Då blei eg veldig redd og ville ikkje fortsette. Sidan har eg ikkje hatt noko behov for å svømme, men no som Arek har vorte så aktiv og involvert i symjing, har han begynt å lære meg det også, fortel ho.

Dei tek det roleg og starta så smått i bassenget. Ho har ikkje planar om å svømme Seljordsvatnet på langs, men ho er samd med mannen i at det å kunne svømme kan vere livsviktig kunnskap.

– Ein treng motivasjon, og Arek motiverer meg, seier Agnes.

Skal smis i hymens lenker

I sommar gifta paret seg heime i Polen med ein fest dei skildrar som ei god blanding av norske og polske tradisjonar.

– I Polen er det ikkje så vanleg med mange talar i bryllaup, slik det er i Noreg, men vi ville ta med oss det herifrå. Difor hadde vi talar frå både polsk familie og norske vener, fortel Agnes.

Dei tok også med seg skikken om at brudeparet må stå på bordet og kysse når gjestane klirrar på glasa sine eller krype under bordet og kysse om gjestane trampar i golvet.

– Vi synest det er ein morosam tradisjon, så vi forklara den for dei polske bryllupsgjestane. Det vart mange kyss den kvelden.

Foto: privat

Dei fortel at det mest typiske for polske bryllaup, er at det er veldig mykje mat. Gjestane fekk velje mellom fire hovudrettar, i tillegg til rikt med fingermat og to serveringar med kveldsmat. Og så er det dansinga, då ... Mykje dansing, heile natta.

– Det var ein veldig emosjonell dag som gjekk så altfor fort. Då festen var over, var vi veldig lei oss for at det var slutt, seier Agnes.

Difor blei dei ekstra glade då Dyrsku'n tok kontakt for å høyre om dei ville smis i hymens lenker under årets messe. Hymen er bryllaupsguden i gresk og romersk mytologi, og den gamle tradisjonen med å bli smidd i hymens lenker blir framleis praktisert i Gretna Green i Skottland. Også på Dyrsku'n har det vore tradisjon i snart 20 år.

– Det er så stas for oss å få gjere dette, og ekstra stas at Dyrsku'n vil hjelpe oss så vi får leigd Vest-Telemark-bunadar til seremonien. Vi har sett på desse vakre bunadane på 17. mai kvart år sidan vi flytta hit, men det er fyrste gong nokon av oss skal ha på oss bunad, seier Agnes.

Vanlegvis jobbar dei begge under Dyrsku'n, han på parkeringsplassen og ho for nokre vener som sel mat under arrangementet. Arek fortel at han har bursdag 14. september.

– Eg har ofte feira med gode kollegaer på parkeringsplassen, og sjølv om det alltid har vore fint, blir det ekstra fint å få feira både bursdag og bryllaup med kona mi inne på Dyrsku'n i år.

Variasjon gir styrke og framtidshåp

Foto: Mariann Tvete, Nationen

Familielandbruket er djupt rotfesta i norsk kultur og tradisjon, og har ei viktig rolle for å sikre sjølvforsyning, busetjing og levande bygder. Variasjonen i driftsform er likevel stor.

Familielandbruk, der fleire generasjonar jobbar saman på eiga jord, er mest vanleg i Noreg. Mange gardsbruk går i arv, samtidig som nye bønder satsar og startar opp frå botnen. Norsk landbruk er mangfaldig, men alle treng eit langsiktig perspektiv og fokus på berekraftig jordforvaltning for å utnytte lokale ressursar best mogleg. Bli med til to bønder som driv på forskjellig vis.

Seterdrift i Telemark

Ingebjørg Håvardsrud har drive ein fjellgard i Tinn i Telemark i 20 år. I vinterhalvåret leverer ho 40 000 liter mjølk frå 12 årskyr i nybygd lausdriftsfjøs med minimalt med teknologi. Ingebjørg vil mjølke dyra sine sjølv.

Frå juni til september er ho og dyra på setra, der alt dei produserar blir foredla og seld i seterkaféen.

– På setra har eg 30 storfe, 40 høner, nokon lam, kje, grisar og andre smådyr. Eg har vore interessert i ysting og seterdrift heile livet, og bestemde meg tidleg for å byggje ny seter og ta opp at seterdrifta, fortel Ingebjørg.

I tillegg driv dei bygdeturisme, hytteutleige, rakfiskproduksjon og skogbruk. Garden har 40 mål dyrka mark i bygda, og dei slår 12 mål på setra. I tillegg leiger dei litt jord og kjøper litt fôr. Både mannen, barna og foreldra hennar er med. Tre generasjonar jobbar side om side der det trengst. Kvar dag er 5-6 ungdommar i sving på setra, så drifta gir inntekt, erfaring og kunnskap til fleire enn familiens eigne.

– Vi nyttar lokale ressursar, skaper arbeidsplassar og viser korleis matproduksjon kan drivast i norske fjellbygder. Dyra går fritt og hindrar attgroing av landskapet. Det blir ikkje meir berekraftig enn det, seier Ingebjørg.

Ny oppstart på Jæren

Torkell Tveitevoll Eide er stjerneforvaltaren frå Jæren, som kjøpte seg gard og vart bonde. Han meiner sjølv han er heldig som har hatt økonomisk høve til å følgje draumen sin. No eig han to gardar i Sandnes og ein i Egersund.

– Det er ikkje så praktisk, men når du ikkje er fødd til å arve ein gard, må du bruke det du har for å få til det du vil, seier Eide.

Han har 500 mål som han slår og eit par tusen mål med beite.

– Skal vi sikre norsk sjølvforsyning, er vi avhengige av å utnytte utmarka. Beite som forfell er vanskeleg å ta tilbake, derfor er det viktig å leggje til rette for auka beiting, meiner bonden som driv med kjøttfe av Angus og Wagyu.

Han har omtrent 80 mordyr med avkom. Avl er ein viktig del av drifta, og Eide er ein av dei som importerar mest embryo til landet. Dyra blir slakta på lokalt slakteri.

I tillegg til avløysarar, har han tilsett ein gardsbestyrar som held ei kunnig hand på det heile. Faren er også ein ivrig bidragsytar, som Eide trivst godt med å jobbe saman med.

– Ungane er med når det passar.

Framtida for familielandbruket fordrar at ein legg til rette for at neste generasjon kan delta, og at garden kan vera ein lønnsam arbeidsplass for fleire generasjonar, seier han.

Fjøset er eit nybygd lausdriftsfjøs med alle fasilitetar. Eide er oppteken av å ta i bruk ny kunnskap og ny teknologi for å sikre lønnsemd og berekraft i landbruket.

– Fordelen med å ikkje måtte halde banken i handa, er at du kan byggje slik du meiner er best. Då kan du utnytta innovasjon og teknologi som løfter drifta, samtidig som du ivaretek både dyrevelferd og HMS, seier den driftige Jærbuen.

Torkell Tveitevoll Eide Foto: privat

Norsk Angusku i World Angus Championship

1208 Hera av Haukabø vart kåra til beste Angus og beste kjøttfe på Dyrsku'n i 2023. Den internasjonale dommaren PJ Budler likte henne så godt at han sendte henne vidare til World Angus Championship.

Foto: Elisabeth Haugarne

Hera er eigd og avla opp av Elisabeth Haugarne, som driv Haukabø Angus og Høglandsfe i Haukeli. Den elleve år gamle kua gjorde det sterkt på Dyrsku'n trass sin høge alder.

– PJ Budler gav kua svært gode tilbakemeldingar og sa at ei så gammal ku, med puppar og lår som ein ungdom, er bra materiale. Han har nok rett i det, sjølv om avlsindeksen er heilt ordinær. Men ho hadde aldri vorte så gammal om ho ikkje hadde hatt andre viktige eigenskapar og held seg så godt som ho gjer. Det er sjeldan du får heile pakka med perfekte bein, perfekt jur, fin kalv og stabilt lynne, seier Haugarne.

Elisabeth er oppteken av å ha ein sikker arbeidsplass, og då er det avgjerande at dyra er trygge og letthandterlege.

– Hera er snill og ukomplisert på alle måtar. I tillegg kalvar ho lett og har aldri hatt behov for hjelp av noko slag, gjer godt med mjølk og avvenner flotte kalvar. Ho har vore viktig for oppdrettet mitt, seier den driftige avlaren.

Hera nådde ikkje heilt opp i den internasjonale konkurransen, men Haugarne heng ikkje med hovudet av den grunn.

– Det var skikkelig moro å være med, og det betyr nok litt ekstra at sjølvaste PJ Budler likte ho så godt. Og så vonar eg folk ser Heras gode helse i så høg alder som eit bevis på at vi tek godt vare på dyra våre, seier ho.

Hera av Haukabø og hennar kalv med eigar Elisabeth Haugarne og dommar PJ Budler på Dyrsku'n 2023. Foto: Synne V. Rogn

Møt nåtidas og framtidas landbruk

I eit raudmåla, låveliknande hus midt på Dyrskuplassen, finn du Husdyrhallen. Der kan du sjå levande husdyr og oppleve mjølking, saueklypping og sæduttak av okse. Kom innom og lær meir om nåtidas og framtidas landbruk.

Dei fleste som besøkjer Dyrsku'n har liten eller inga tilknytning til norsk landbruk, men er likevel flittige forbrukarar av norske landbruksvarer. Frå husdyra får vi kjøtt, mjølk, ull og skinn. Husdyrhaldet er avgjerande for å opprettholde og auke den norske sjølvforsyninga. Difor er det viktig at folk flest har kjennskap til dei norske husdyra, korleis dei lever og kva for produkt dei ulike artane gjev oss.

– Vi ønskjer å vise nåtidas og framtidas husdyrhald og vere aktive kunnskapsformidlarar til alle som ønskjer å lære meir om husdyra våre og produksjon av norsk mat. Husdyrhallen er for alle, og du treng ingen førehandkunnskap for å kome innom. Vi har som mål å gjere informasjonen tilgjengeleg for alle, så om du ser noko du ikkje forstår, er det berre å spørja, forsikrar Sigbjørn Haslemo, som er husdyransvarleg og arenaleiar i Husdyrhallen.

Opplev breidda i norsk landbruk

I Husdyrhallen treff du dei fleste av landbrukets organisasjonar, og kan få innsikt i korleis dei jobbar for å sikre eit berekraftig og levedyktig landbruk. Du kan også oppleve eit mangfaldig landbruk og sjå både dei typiske produksjonsdyra og litt meir uvanlege husdyr, som kaninar og bier. Organisasjonar som jobbar med avl og bevaring av ulike hesteraser, har også stand her.

Eit levande landbruk i utvikling byr på mange spennande jobbmoglegheiter, og fleire videregåande skular, universitet og høgskular tilbyr landbruksfagleg utdanning.

– Kom innom Husdyrhallen og lær meir om hva utdanningar som finst, oppfordrar Haslemo

Tettare på dyra

Du kan sjå mange ulike typar husdyr, og fleire organisasjonar har spanande aktivitetar du kan vere med på. Mellom anna kan du morgon og kveld oppleve mjølking av ku.

– I dagens landbruk blir det meir og meir vanleg med lausdrift og mjølkerobot, og dette er heilt klart framtida, men i Husdyrhallen mjølkar vi framleis ku på bås, seier Haslemo.

Kvar dag vert det også klipping av sau, som er eit skikkeleg handverk, og på fredag skal Geno halde auksjon med ein profesjonell auksjonarius. Så kan hende kjem du heim med ei ku.

I forhold til framtidas husdyrhald vil Haslemo spesielt trekkje frem Geno og Norsvin, som driv med avl og genetikk på høvesvis storfe og svin. Begge organisasjonane har fått fram avlsmateriale som er attraktivt langt utanfor Noregs grenser, og dei spreier gen frå norske husdyr i både inn- og utland.

Ein føresetnad for deira arbeid er tapping av sæd, og to gonger dagleg kan du oppleve sædtapping av okse. Etterpå kan du sjå levande sæd i mikroskop og lære meir om avlsarbeidet som ligg bak.

– Sædtapping er eit populært innslag, og det er fascinerande å sjå så store dyr i sving. Har du ikkje sett det før, bør du nytte høvet, oppfordrar Haslemo og ynskjer alle varmt velkomne til Husdyrhallen.

Foto: Mona Kasin

DESSE FINN DU I HUSDYRHALLEN:

- Geno
- Høgskolen i Innlandet
- NMBU
- Noregs Kaninavlsforbund
- Norsk Bufe
- NLR SA
- Norsvin - Telemark
- Nortura SA
- Telemark Birøkterlag
- Telemark Fjørfelag
- Norsk Islandshestforening
- Telemark sau og geit
- TYR Telemark
- Melsom VGS
- Fagskulen Vestland
- Landslaget for Dølahest og Noregs Fjordhestlag

Ein stolt jubilant

Telemarkfe

Foto: Anna Holene, NIBIO/Norsk Genressurssenter

Dølafe

Alle foto: Anna Holene, NIBIO/Norsk Genressurssenter

Sidet trønderfe og nordlandsfe

Østlandsk rødkolle

Vestlandsk fjordfe

Vestlandsk raudkolle

Norsk Bufe er ein organisasjon som sidan 1984 har jobba aktivt for bevaring av gamle norske storferasar. Målet deira har vore å sikre livskraftige populasjonar og betre vilkåra for bønder som driv med desse rasane. I år fyller organisasjonen 40 år, og i samband med jubileet er dei utfordra til å vise fram fleire rasar enn normalt på utstillinga på Dyrsku'n.

– Dei gamle storferasane er ein del av vår felles arv, og husdyrutstillingar er viktige for bevaringsarbeidet. No drøymer vi om å få vist alle dei seks bevaringsverdige rasane på utstillinga på Dyrsku'n. Det er viktig å få vist dei fram, slik at folk kan få sjå og lære litt om kva for nokre spesielle eigenskapar dei har, seier husdyransvarleg på Dyrsku'n Sigbjørn Haslemo.

Han fortel at seks norske storferasar har vore rekna som kritisk utryddingstrua, men at eit nitidig arbeid for å berge besetningar og enkeltdyr, og dessutan at fleire har fått auga opp for dei gode eigenskapane til desse dyra, har ført til at alle rasane no blir rekna som levedyktige.

– Det er likevel viktig at bevaringsarbeidet held fram. Vi må ta vare på det som er sjølve grunnlaget for dagens moderne kyr. Vi veit heller ikkje kva gen vi vil ha bruk for i framtida. Noreg har også forplikta seg overfor EU til å ta vare på dei stadeigne rasane, både av storfe og av andre artar, fortel Haslemo.

I tillegg til å vise fram dei flotte dyra i utstillingsringen, skal Norsk Bufe ha stand inne i Husdyrhallen. Besøkjande er velkomne innom jubilanten for meir informasjon om bevaringsarbeidet.

Alle foto: Mona Kasin

God lærdom i mønstring av dyr

Både barn og ungdom får prøve seg på mønstring av dyr på Dyrsku'n. For elevane på Søve, er mønstringane ei god øving i handtering av store dyr på ein trygg og sikker måte. I tillegg lærer dei å ta ansvar og å samarbeide.

Nils Ole Gilde er gardsstyrar på Nome videregåande skole, avdeling Søve. Han er også involvert i utval og opptrening av kyr til mønstring.

– Det krev ein del førebuing før ein kan stille dyr til mønstring og eg er nøye med å velge ut dyr som eignar seg. Utstillinga er ein rein missekonkurranse, der det er utsjånaden og ikkje produksjonseigenskapar som blir premierte. Eg vel ut dyr etter kor fine dei er, for det er jo gøy å få premie. Samstundes er det heilt avgjerande at dyra har eit godt lynne, slik at elevane våre kan handtere dei trygt og sikkert, fortel Gilde.

Øving gjer meister

Kyrne på Søve er godt vand med folk, men det som møter dei på Dyrskuplassen er likevel noko heilt anna. Dyra går i lausdrift og er heller ikkje leigetamme. Elevane som skal delta får tildelt dyr og startar opptreninga allereie eit par veker før Dyrskuhelga. Målet er at dyra skal bli fortrulege med å leiast rundt, samstundes som elevane lærer korleis dei skal handtere dyr og vise dei fram på ein god måte.

– Det er nyttig for elevane å lære seg å handtere store dyr som kyr. Dei må lese åtferdsmønsteret til dyra og føresjå eventuelle utfordringar undervegs. Som regel er det elevar på andre og tredje trinn som får mønstre, og dei jobbar ofte to og to i lag. Det gjer det litt mindre skummelt, samstundes som elevane lærer å samarbeide. I utstillingsringen er det også ofte greitt å vera to, seier Gilde og legg til at både han og lærarane er til stades dersom nokon skulle ha behov for assistanse.

Utstillingsdagen

Dagen før utstillinga har elevane ansvar for å gjere dyra klare. Dei vaskar, pussar og klipper dei etter alle kunstens reglar. Tidleg fredag morgon får dyra den siste finpussen før dei blir lasta på bil og køyrde til Dyrsku'n. Der står elevane som skal mønstre klare til å ta imot og passe på dei gjennom dagen. Resten av elevane ved skulen blir bussa til Dyrsku'n og fungerar som heiagjeng under utstillinga.

– Dette er ein spanande dag for elevane. Nokon synest det er litt skummelt å gå i ringen, men blir samstundes kjempestolte om kua blir premiert. Treninga på førehand gjer dei trygge på det dei skal gjera, seier Gilde.

Enkelte elevar vel også å delta i det som blir kalla Ungdomsmønstringa, der personen som mønstrar dyret blir vurdert etter korleis dei mønstrar og handterar dyra dei har ansvar for. Gilde fortel at det også finst ein tilsvarande klasse for barn og kalv, og at han ofte har med seg kalvar som barn frå nabolaget på Søve får delta med.

Folkeopplysning

Det er viktig at norske husdyr blir viste fram på stader som Dyrsku'n, slik at folk får sjå levande dyr og få meir kunnskap om norsk landbruk.

– Mange har liten eller inga erfaring med dyr, og manglar forståing av kvar maten vår kjem frå. Det er rein folkeopplysning vi driv med, og det reknar eg som ei veldig viktig oppgåve. Ungdommen er neste generasjons bønder. Det er fint å vise at også kommande generasjonar skal drive med matproduksjon og dyrehald i Noreg, seier han.

Varmblodshingsten Lionel er ein av dei mest suksessfulle travarane i norgeshistoria. Foto: Eirik Stenhaug

Storfint besøk av Lionel

No kan du treffa superhingsten Lionel og prøve deg som travkusk eller montérytter på Dyrsku'n.

I travsporten finst det to typar løp. Du har dei tradisjonelle travløpa, der kusken sit i ei lita vogn med to hjul bak hesten, og du har løp der hesten har ryttar på ryggen, såkalla montéløp. På årets Dyrsku'n har Det Norske Travselskap (DNT) med seg ein travsimulator, der du kan prøve deg på denne fartsfylte og spennande sporten.

– Dette vert kjempegøy! Simulatoren Monté Python var også med på Oslo Horse Show i oktober. Det vart ein stor suksess. Simulatoren er rett og slett ein kunstig travhest i full storleik, som du anten kan køyre eller ri medan du ser på en skjerm framfor deg. Monté Python har rørslemønsteret til travhesten, noko som er ganske annleis enn bevegelsane til ein ridehest. Simulatoren finst på Fjoset alle dagar, så kom dit og prøv sjølv, oppfordrar Ine Dahl. Ho er forbundssekretær i Telemark Travforbund og arenaleiar for hest på Dyrsku'n.

Stor hesteutstilling

Hest spelar ei viktig rolle på Dyrsku'n, og tradisjonen tru vert det hesteutstilling i Fjoset også i år. Utstillinga er ein av Noregs største hesteutstillingar, med flotte pengepremiar til vinnarane. Laurdag er det vaksne hestar som skal visast fram, medan sundagen er tileigna unghestane. Telemark Travforbund står som arrangør i samarbeid med Norsk Hestesenter på Starum.

– Utstillinga er open for alle rasar, og det vert mykje flott å sjå. I år har vi forventning om ekstra mange påmelde travhestar, noko som er veldig triveleg. Det er nemleg fyrste gong på lenge at Dyrsku'n ikkje fell på same helg som klasseløpa Norsk Travkriterium og Norsk Travderby, som er årets største travhelg i Noreg. Det trur eg mange set pris på, seier Dahl.

Æresgjesten Lionel

I fjor gjesta kaldblodshoppa Ulsrud Tea Dyrsku'n som æresgjest, og det gjekk eit sus gjennom publikum da ho entra arenaen.

I år kjem varmblodshingsten Lionel for å kaste glans over arrangementet. Den norskfødde hingsten er ein av dei mest suksessrike travarane i Noregshistoria med 31 sigrar og over 17 millionar kroner på premiekontoen. Han har vunne fleire internasjonale storløp både i Noreg og elles i Europa. Lionel er ferdig med løpslivet og nyt livet som avlshingst. No kjem han til Seljord.

– Det er veldig gøy å få Lionel til Dyrsku'n. Han er ein fantastisk flott hest med ein utruleg karriere bak seg. Besøkjande kan sjå Lionel både laurdag og sundag i Fjoset. Dette er ei oppleving folk bør få med seg. Vi har fått Tron Gravdal i DNT til å fortelje litt om Lionel medan han blir vist. Då vil nok folk forstå kva for ein suveren hest dette er, avsluttar Dahl entusiastisk.

Travsimulatoren Monté Python er klar for å gje deg ein fartsfyld oppleving. Foto: Det Norske Travselskap

Velkomen til staseleg dekkt bord

Med særutstillinga «Bord, dekk deg!» ynskjer arrangørane å synleggjere noko av det fine brukshandverket som blir laga i Noreg i dag. Publikum kjem til dekt bord, med keramikk, tekstilar, glas, smidde gjenstandar og trearbeid frå nokre av dei beste handverkarane i landet.

Brukshandverk har alltid vore og er framleis viktig. Etter 100 år med masseproduksjon, ser vi også at handverk har fått ein høgare status dei seinare åra. Det er godt å sjå at det er ei bølgje no, der mellom anna keramikk har blitt veldig i vinden igjen, seier prosjektleiar Vilde Vosgraff.

Ho fortel at det ofte er slik at kva handverk som er populært går litt i bølgjer. Akkurat no er det keramikk som gjeld, og difor blei det også teken inn som eigen kategori i den tradisjonsrike tevlinga for fyrste gong i fjor.

Tevlinga har som mål å ta vare på både tradisjon, nyskaping, kvalitet, breidde og mangfald. Det blir konkurrert i kategoriane tekstil, tre, sylv, kniv, smiing og – frå i fjor – keramikk. Husflidsutstillinga på Dyrsku'n er ein av dei største og viktigaste arenaene for formidling av norsk husflid, handverk og design i Noreg.

Brukshandverk og borddekking

I utstillinga kjem publikum bokstaveleg talt til dekt bord. På ein nydeleg damaskduk laga av Jon Fredrik Skaugen kan dei sjå keramikk, tekstilar og smidde arbeid, i tillegg til både trearbeid og glas.

– Gjenstandane vi har henta inn er laga av veldig dyktige handverkarar som har lagt ned litt av sjela si i alle desse produkta. Det er gjennomtenkte og gjennomarbeidde bruksgjenstandar, og er altså laga for å brukast.

Vosgraff synast det er leitt at mange har skuffar og skåp fulle av flott dekkjetøy som støvar ned. Ho håpar fleire vil ta dei i bruk, og meiner det er utruleg stas å ha noko meir unikt og handlaga å dekke bordet med, enten det er fest eller kvardag.

– Vi vil jo at handverkarane våre skal kunne leve av det dei driv med, og då må vi bruke dei og handle frå dei. Heldigvis viser det seg å vere fleire som no får augo opp for dette, seier Vosgraff.

Dyrsku'n jobbar heile tida for å fremje den gode kulturen med å kjøpe ordentleg handverk.

Difor blir det også høve til å kjøpe ei rekke kvalitetshandverk i forbindelse med utstillinga: tallerkenar frå ein keramikar, smidde ljosestakar frå ein smed og dreia bollar frå ein trearbeidar.

– Det er veldig mykje flott kunsthandverk som lagas i dag, både i tradisjonelle stilar og i meir moderne variantar. Begge delar får plass når vi no dekkar bordet i Hall B.

Demonstrasjon av ølhønespikking

Handverks- og husfliddemonstrasjonane har vore populære hjå publikum i fleire år, fortel Vosgraff. I år har ho henta inn ein svært erfaren kar for å demonstrere korleis ein gjer noko det er lang tradisjon for i Noreg: spikking av ølhøner.

Ei ølhøne er eit drikkekar forma som ei høne som låg og flaut i ein stor ølbolle midt på bordet. Ein brukte ølhøna til å ause øl frå bollen og sende rundt så alle fekk drikke.

– Ølhønetradisjonen har samla folk i landet vårt i fleire hundre år, og det er stas å få løfta det fram att under Dyrsku'n i år. Det er fleire som driv med det enno, og vi er så heldige å få Jonny Vindfjell hit for å vise korleis ei ølhøne blir til og kor mykje arbeid som ligg bak, seier Vosgraff.

Jonny Vindfjell er både snikkar, laftar, møbelsnikkar og treskjerar. Dei siste åra har han dessutan vore lærar på Hjerleid handverksskole, der han underviser i treskjering. Han er glad i formidling og likar særleg godt å lære yngre generasjonar om tradisjonar og godt handverk.

– Det gjev meg mykje å lære vidare det eg kan om både teknikk, materialval og handverkstradisjonar. Eg vil vere med å ta vare på kulturarven vår, for det betyr noko for folk å ha røter og tilhøyrsle. Det ser eg både i verkstaden og på skulen, seier han.

Vindfjell har spikka mange ølhøner og har lang røynsle frå heile prosessen. Ofte startar det med at han feller, apterar og kappar treet sjølv med det mobile sagbruket sitt. Han føretrekker lind, som er lett å forme, men uavhengig av treslaget, treng materiala to års tørketid før det kan bli foredla.

– Så er det forming av grovemne, spikking og utholing. Det er viktig at alt blir gjort med jarnet, for det er spora frå jarnet som viser at det er ekte handverk. Difor skal ein aldri pusse på ei ølhøne, forklarar Vindfjell.

Før ølhøna kan malast, dekorerer han ho med treskurd. Han skjer ut merke som illuderer vingar, fjør og andre detaljar. Sjølv om det går mykje i dei tradisjonelle jordfargane, er han ikkje framand for å bruke sprekare, meir moderne fargar.

No gler treskjeraren seg til å demonstrere ølhanespikking for dei fleire tusen menneska som kjem innom Hall B under Dyrsku'n. Til Dyrsku'n tar han med seg ein lærling frå Hjerleid, og sjølvsagt fleire ølhøner – både ferdige og i ulike stadium.

– Eg er heldig som får halde på med dette og synast framleis det er moro å sitte og spikke når eg har god tid. Då går det gjerne i ølhøner eller anna figurspikking. Eg lèt tankane vandre og får mykje ro av det.

Sjølv om Vindfjell meiner brukshandverk bør brukast, er han ikkje sjølv så glad i øl.

– Nei, eg får stå for spikkinga, så får andre ta seg av drikkinga.

Alle foto: Mona Kasin

HUSFLIDSUTSTILLINGA

- Ein viktig formidlingsarena for norsk husflid, handverk og design
- Gjev publikum innsyn i norske tradisjonar og viser korleis mange av dei enno lever
- Den viktigaste visningsarenaen for mange dediserte handverkarar
- Vest-Telemark Museum har ansvaret for aktivitetane på Sterke Nils-tunet, Gongestogo og Husflidsutstillinga, der dei syner fram både levande husflid og handverk, og utstilte produkt av handverkarar som utmerker seg med arbeidet sitt
- Utstillinga viser også fram eit bredt utval innsendte produkt og gjenstandar frå Husflidstevlinga

Blinkskotet til årets julekort kan du ta på Skogtunet

Skogtunet blir omtala som ei grøn lunge på ein morosam og travel messedag. Med opplevingar i kø for barna bør ein ha kamera klart. Ein umåteleg populær attraksjon er den store skogsmaskina.

Foto: Dyrsku'n

Familiar er spesielt velkomne til Skogtunet, me har morosame aktivitetar for barn og unge, fortel Vegar Hvamb. Han er koordinator på Skogtunet, til vanleg jobbar han i Skogselskapet i Buskerud og Telemark.

– Me har parkert ein ny, stor skogsmaskin på tunet. Den veg heile 23 tonn,og den kan dei minste få klatre inn i. Mange stolte foreldre sikrar seg kule bilete her, fortel Hvamb.

Viktig rekruttering

Det populære motivet *skaper* gode minne, og Hvamb håpar det også kan vekkja ei interesse som følgjer barn og unge vidare. Dei ynskjer sterkt å styrkja rekrutteringa til skognæringa.

– Det er eit skrikande behov etter fleire ressursar, både planleggarar, maskinførarar, tømmertransportørar og dei som skal ut i skogen og gjera den fysiske jobben. Informasjon rundt vidaregåande utdanning og høgskuleutdanning er noko me bruker mykje tid på når me er på Dyrsku'n.

Ungskogpleie er eit døme på ei viktig oppgåve der det trengst arbeidskraft. Der det blir hogge skog, blir det også planta ny. Den nye skogen, ungskogen, treng spesiell kunnskap og pleie for å bli til kvalitetstømmer. En stelt skog er også meir mer populær i friluftsliv, den er meir open. Nøyaktig kva ungskogpleie inneber skal også visast i praksis på Skogtunet.

Dei minste kan glede seg over fleire spennande aktivitetar på Skogtunet, som spikking, natursti i «Barneskogen», skogkviss og mykje meir. For dei litt eldre blir det gode moglegheiter for å teste fleire simulatorar. Naturbruksskulen Nome vidaregåande stiller med ein skytesimulator der publikum kan prøve seg som jeger. Det blir også ein eigen skogsmaskin-simulator på tunet.

Skogtunet får storfint besøk når det norske landslaget i motorsag skal vise imponerande ferdigheiter. Oppvisningane blir som ei generalprøve, neste stopp for laget er nemleg VM, som i år blir arrangert i Austerrike.

Hvileskjær for dei vaksne

Og mens både barn og unge er opptekne med morosame aktivitetar, kan Vegar Hvamb tilby noko mange vaksne set stor pris på.

– Kokekaffien vår trekkjer mange besøkjande kvart år. Den kjem rykande varm rett frå bålet og gir eit herleg kvileskjer.

Over kaffien blir det også mange gode samtalar, fortel Vegar Hvamb.

– Når barna er opptekne får me god tid til å snakka med dei vaksne, og det set me stor pris på. Det er mange spørsmål om moderne skogbruk, nokre av dei kritiske, etter saker og omtaler i media. Me er svært glade for å kunne rette opp inntrykket der det trengst, og mange seier dei har fått ein liten aha-opplevelse til kaffien.

Ein av fleire ting mange blir overraska over er lista over daglegdagse produkt me ikkje hadde hatt, om det ikkje hadde vore for skogen.

– Både tannkremen og parfymen treng råstoff frå tømmeret for å bli til dei produkta dei er i dag. Og dei er berre to døme frå ei uendeleg lang liste, fortel Hvamb.

Foto: Dyrsku'n

PROGRAM

- Alle dagar: Spikking, natursti i «Barneskogen», Skogens Brannvokter, skogkviss, prøvesitjing av hogstmaskin for dei små, demo av ryddesag, skytesimulator og bålkaffi
- Fredag, laurdag, sundag kl. 11: Demonstrasjon– ungskogpleie
- Fredag og laurdag kl. 14: Motorsagoppvising. Landslaget i motorsag

Bidragsytarar:

- Statsforvaltaren i Vestfold og Telemark
- Skogselskapet
- AT-Skog
- Skogkurs
- Noregsplanter AS
- Nome videregående avd. Søve
- Velg Skog
- Komatsu Forest
- Universitetet i Sørøst-Noreg

Foto: Dyrsku'n

Anleggsområdet er større enn nokon gong

Det populære anleggsområdet er i år utvida med to dekar, og byr på eit spennande utval av maskinar og teknologi for både små og store.

Med denne utvidinga blir det plass til endå fleire lastebilar, gravemaskiner, sagbruk, ved- og skogmaskinar og alle andre tenkelege typar anleggsmaskiner. På Dyrsku'n vil du finne det meste!

Bransjen er godt representert av kjende og mindre kjende aktørar, og alle dei store merka er representert. Nyskapande teknologi står sentralt , og du vil definitivt finne mykje spennande innan nye innovative løysingar på anleggsutstillinga på Dyrsku'n.

Dyrsku'n er ein sentral møteplass for bransjen. Stadig fleire aktørar ynskjer å nytta messa til å skape nye relasjonar, både i og utanfor bransjen, og dessutan både søke og dele kunnskap. I tillegg er det ein populær del av messa for familiar.

– Vi er glade for at mange ynskjer å vere utstillarar på Dyrsku'n, og dei er tilfredse med at vi i år får plass til endå fleire. På Dyrsku'n finn du eit mangfaldig utval innan eit bredt produktspekter, og anlegg og maskin er ein viktig del av messa. Difor er det særs gledeleg at vi i år kan utvide dette området, slik at endå fleire flotte utstillarar får plass på Dyrsku'n, seier sals- og marknadsleiar Yvonne Eilefstjønn.

HEKTNER MASKIN
EKSPERTER PÅ GJØDSELHÅNDTERING
DYRSKU'N
VELKOMMEN TIL OSS
Velkommen på kaffe og vaffel hos oss i Hektner Maskin for en hyggelig gjødselprat.
Du møter oss på Stand C110.
SlurryKat
CMN Halmstrigle
Effektiviser jorda etter innhøsting
STAR Tårnmikser
Effektiv og slitesterk mikser
STORTH Hydraulisk gjødselmikser
Effektiv og enkel i bruk
EMILY Halmblåser
Effektiv utlegging av halm
EMILY
BUNNING Tørrgjødselvogn
Slitesterk innvestering
Bunning
TA KONTAKT FOR TILBUD:
salg@hektner.no
Tlf: 63 83 9000
Hektner.no