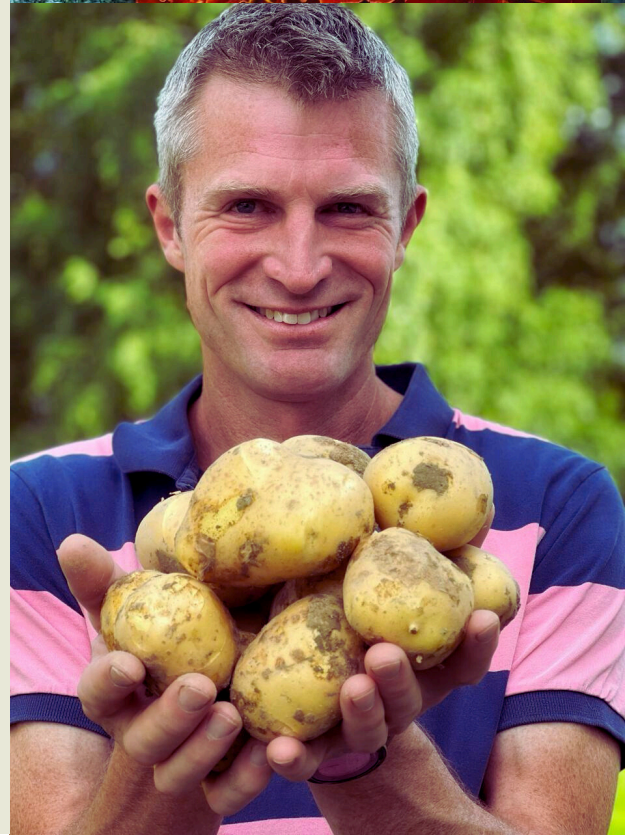


# Samberging fra land til by

## Årskurs for hele familien om samberging på Opaker gård.

Gjennom et helt år skal vi så, plante, høste,  
kompostere, yste, sanke, slakte og foredle,  
gjennom teori og intergenerasjonelt  
samarbeid.

**Foreningen HÅP**  
Opaker Gård og Nesodden





*Hei kjære venn*

*Dette er en personlig invitasjon til deg/din familie til å delta i pilotprosjektet «Samberging fra land til by».*

*Du/dere er invitert fordi vi som planlegger prosjektet mener at du har noe unikt å bidra med.*

### **Hva**

"Samberging fra land til by» er et helt spesielt kurs for barn og voksne på Opaker gård med helgesamlinger gjennom året.

Her følger vi naturens rytme gjennom året. Vi sår, planter, nærer, høster, komposterer, følger opp dyr, sanker, slakter, foredler, og lærer hvordan både jorda og vi mennesker trenger omsorg for å vokse. Samlingene foregår på en vital gård med fellesskap, kompetanse, og opplevelser – og sammen takker vi naturen for alt den gir oss. Dette er et år der vi lærer med kroppen, hode, hjertet og hendene i både teori og praksis.

I 2026 er pilotåret hvor vi skal teste prosjektet i praksis. Programmet blir snart klart og du har mulighet til å være med på å lage det. Vi trenger derfor dedikerte deltakere som kan bidra aktivt på ulike måter slik at kurset blir så bra som mulig. Målet er at vi skal teste og lære i år, og at vi i 2027 skal tilby kurset til mange flere.

### **Hvorfor**

Gårdene Bjerke og Opaker i Innlandet drives på lag med naturen. Hele produksjonen er økologisk, og jobber for å bygge opp vitaliteten i jorda og naturen. De henter også inspirasjon fra permakultur og noe som heter holistic management, som handler om å se naturen som et helhetlig system.

Målet med prosjektet er å gjøre det lettere for andre å bruke denne kunnskapen i mindre skala – for eksempel i hagen sin eller i nærmiljøet sitt. Vi ønsker også å være med på å skape et nettverk for kommende unge voksne, slik at dette grunnlaget kan bringes ut til flere.

### **Når**

I år blir det tre pilot-helgesamlinger:

29-31 mai (Tema: Nytt liv på gården. Planting og dyr)

Juni/Juli - tid for luking, og suppleringsplanting. Deltakerne kommer i mindre grupper.

18-20 sept (Tema: Innhøsting, konservering og matlaging)

20-22 nov (Tema: Slakting, vinterlagring)

## **Hvor**

Opaker gård ligger i Grue kommune i Innlandet. Bjerke og Opaker er en mangfoldig, økologisk og regenerativ gård som produserer urkorn, grønnsaker, poteter, gras, juletrær, og driver med storfe, sau, egg, skog og foredling, i tillegg til gårdsturisme.

Gården eies av Kjersti Rinde Omsted og Arne Wilhelm Omsted, og har vært i familien hans i sju generasjoner. Vi legger opp til samkjøring med bil. Det går også an å ta tog til Kongsvinger og buss videre mot Opaker.

[www.opaker.no](http://www.opaker.no)

## **Hvem**

Ca 30 deltakere i ulike aldre og med hver sin unike rolle og kompetanse. Noen voksne, noen ungdommer og noen barn. Vi håper du vil være med!

## **Praktisk informasjon**

Vi søker midler fra ulike stiftelser for å dekke mest mulig av utstyr, mat og overnatting.

Egenandel må påregnes. Alle som melder seg på må delta på alle helgesamlinger.

(barn under 18 år deltar gratis)

Mer detaljert informasjon samt skriftlig kontrakt vil bli sendt ut til de som er interesserte i å delta.

## **Hvordan**

Hvis dette prosjektet vekker noe i deg, er du velkommen til å ta kontakt med en av oss for detaljer om pris og innhold.

Vi jobber dette året med å få finansiering på plass, og vil også bruke året på å samle info, lære av prosessen, dokumentere prosessen og skape en mer solid forankring for videre arbeid for prosjektets år 2 og 3.

## **Overnatting**

Første og andre helgesamling overnatter vi i telt, hengekøyer og campingvogn/bil.

Ved særskilte behov kan man betale ekstra for innendørs overnatting. Dette vil være på eiendommen, men krever bil.

Tredje helgesamling overnatter vi innendørs. Ta med sengetøy, håndklær og tøfler.

## **Mat**

To varme måltider pr dag. Maten vi spiser er fra gården, økologisk og basert på rene råvarer. Frokost, kveldsmat, snacks etc må bringes av deltakerne.



### **Håpefull hilsen fra prosjektgruppa:**

*Kjersti Rinde Omsted, Opaker gård  
Arne Wilhelm Omsted, Opaker gård  
Edward Forbes, Ås (NBMU)  
Marie Nyhuus, Nesodden  
Line Efraidsen, Nesodden  
Anja Lyngsmark, Nesodden*