



juni/nr 6 2021



I detta nummer

- Föreläsning: Ullens förädling
- Kurs om bättre betesdrift i naturbetesmarker
- Ät ute - din digitala utflyktslåda
- Övontad mat på övontad plats - fototävling!
- Nytt fiskekort i Uppland
- Partnerskapsmötet 27 maj



Föreläsning: Ullens förädling

Välkommen till en eftermiddag där tre ullföretagare berättar om sin verksamhet med att förädla svensk ull. Ullens förädlingsmöjligheter är många, denna eftermiddag får du lära dig mer om några olika sätt ullen kan förädlas. Tre företag berättar om sin verksamhet och du får möjlighet att ställa frågor.

Åddebo Ull

[Åddebo Ull](#) köper in svensk ull från flera olika fårraser. Ullen behandlas, kardas och färgas för att sedan säljas vidare. Britt och Linda berättar om förädlingsprocessen och företaget.

Stefan Moberg

[Stefan Moberg](#) väver tyg och spinner garn från ull. Han har specialiserat sig på tweed

och japansk kasuri. Tweedvävningen sker på en engelsk mekanisk vävstol. Stefan berättar mer om sin verksamhet och sina projekt.

Yarns & Barns och Ullforum

Ingela Fredell är en av delägarna till Ullforum som driver minispinneriet [Yarns & Barns](#). Vi får se en film som visar förädlingsprocessen. Hon berättar också om den speciella företagsform som driver [Ullforum](#).

Detta är den sista aktiviteten som genomförs inom projektet [Ullkompetens!](#)

Var: Digitalt via Zoom

När: Kl 13-16, 16 juni

Kostnad: Gratis

Anmälan: [Anmäl dig på länsstyrelsen Uppsalas webbplats](#)



Kurs om bättre betesdrift på naturbetesmarker

Vill du veta mer om fördelarna med att beta naturbetesmarker och hur man betesplanerar för att få bra resultat? Den här kursen tar upp bete med olika sorters betesdjur och du får se betesmarker betade av getter.

Deltagarantal och kursens utformning kommer att anpassas efter rådande pandemirestriktioner när kursdagen närmar sig. Anmäl dig tidigt för att säkra en plats! Senast en vecka före kurstillfället får du ett mejl där vi berättar om du har fått en plats eller inte.

Kursen kommer i första hand att hållas ute i fält och alla deltagare får ordna egen mat eller fika för att alla ska kunna hålla ett säkert avstånd. Mer information skickas ut till anmälda när kursdagen närmar sig.

Kursledare: Inger Pehrson Palustre AB. Inger Pehrson är betesexpert med mångårig erfarenhet som verksamhetsledare från intresseorganisationer, från rådgivning och forsknings- och försöksverksamhet.

Var: Sundby gård, Huddinge

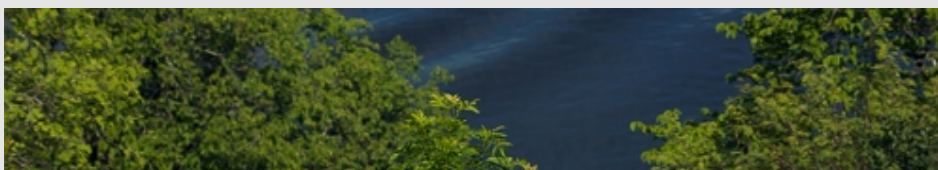
När: Kursen ges vid två tillfällen, kl 9:30-15 den 18 eller 19 juni

Kostnad: Gratis

Anmälan: [Anmälan till den 18 juni på länsstyrelsen Stockholms webbplats.](#)

[Anmälan till den 19 juni på länsstyrelsen Stockholms webbplats.](#)

Foto: Cecilia Norén





Ät ute - din digitala utflyktslåda



Välkommen att upptäcka spännande natur i Uppsala län och varför inte ha en picknick med mat som kommer från landskapet? Här har vi samlat inspiration och tips i en digital utflyktslåda.

Under coronapandemin har "äta ute" fått en ny mening. Aldrig tidigare har så många varit ute i naturen och grillat korv eller picknickat. Nu när naturen är som vackrast vill vi inspirera ännu fler att komma ut i skog och mark genom att erbjuda en digital utflyktslåda med förslag på utflyktsmål i Uppsala län.

År 2021 är Friluftslivets år, en nationell satsning som går ut på att fler ska upptäcka friluftslivets möjligheter. Inom juni månads tema "Äta ute" gör SLU Future Food, SLU Centrum för naturvägledning, Länsstyrelsen Uppsala län och Upplandsstiftelsen en gemensam satsning för att uppmärksamma detta i Uppsala län, med temat "[Ät ute i Uppsala län - Öväntad mat på öväntad plats](#)".

Initiativet vill också uppmärksamma arbetet med den [nationella livsmedelsstrategin](#) och den regionala handlingsplanen [Ät Uppsala län](#) - handlingsplan för att bidra till en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion. Vad du väljer att stoppa i matsäcken kan hjälpa till att forma landskapet du har runt omkring dig. Genom att välja svenska och lokalproducerade livsmedel kan du bidra till en ökad livsmedelsproduktion i länet och bidra till den biologiska mångfalden.

Foto: Carina Andreasson

[Sara Eskhult](#)
[Linn Bennetoft](#)



Oväntad mat på oväntad plats – fototävling!

Första och andra pris är en måltidsupplevelse för en familj eller ett mindre sällskap: Svampkurs med svampprovning, en kurs där du plockar och lär dig nya arter matsvamp under ledning av Elles utemat.

[Läs mer om tävlingen och hur du deltar här.](#)



Nytt fiskekort i Uppland

Länsstyrelsen har i samarbete med Sportfiskarna lanserat ett fiskekort kopplat till nya upplåtna vatten inom Uppland. Ambitionen är även att kontinuerligt knyta nya vatten till kortet i syfte att öka tillgängligheten till bra och väl förvaltade fiskevatten i Uppsala län. Om ni har vatten som ni vill öppna upp för fiske kan ni höra av er till oss. Vi hjälper till att ta fram information om det aktuella vattnet, ger förslag på fiskeregler samt organiserar fisketillsyn.

[Länk med mer information, här kan du också köpa fiskekortet](#)

[Följ gärna oss på \(10\) Fisk och fiskevård i Mälardalen | Facebook](#)

[Daniel Brelin](#)

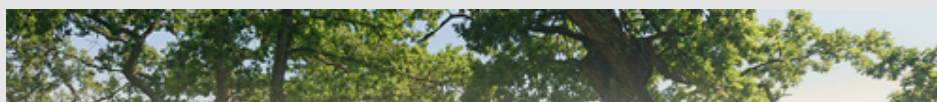
Partnerskapsmötet 27 maj

På mötet med partnerskapet för landsbygdsutveckling den 27 maj presenterade medarbetare på Länsstyrelsen arbetet med Färdplan Vatten, stöd och bidrag till vattenvårdsåtgärder genom LOVA, LONA och landsbygdsprogrammet liksom rådgivning inom Greppa Näringen. På mötet fick vi även ta del av status i nuvarande landsbygdsprogram.

Representanter från kommuner, Region Uppsala, SLU och LRF med flera deltog. Tack för er medverkan och ert deltagande.

[Dokumentation från mötet finns här på länsstyrelsens webb.](#)

Nästa möte med partnerskapet är den 21 oktober 2021 med tema: Regional utveckling.





Länsstyrelsen Uppsala län
TEL 010-22 33 000 (växel)
E-POST [uppsala@lansstyrelsen.se](mailto: uppsala@lansstyrelsen.se)
WEBB www.lansstyrelsen.se/uppsala
[TWITTER](#) [FACEBOOK](#)