

# Farskólinn

Og auðvitað fræðsla



Farskólinn

miðstöð símenntunar á Norðurlandi vestra

# Sagan mín

- Hóþarnir 2
  - Sjómenn
  - Bændur
- Frábærar vörur unnar heima á býlum sem hvergi fengust
- Reynsla og söknuður

# Matarsmiðja - Beint frá býli 2018

## Markmið 1

Settum við okkur það „háleita“ markmið að þátttakandi á námskeiðinu væri að því loknu, búinn að fá í það minnsta kynningu (og vissi hvar þær upplýsingar væri að finna) á öllum þáttum sem bóndi/framleiðandi, sem ætlaði sér að fara í einhverskonar fullvinnslu og sölu á framleiðslu sinni þyrfti að vita af og/eða hafa þekkingu á.

# Matarsmiðja - Beint frá býli

## Markmið 2 Tengja og fræða

- MAST
- Matís
- Nýsköpunarmiðstöð Íslands.
- Beint frá Býli.
- Matarkistu Skagafjarðar.
- Sveitarfélagið Skagafjörð.
- SSNV
- Matarauð Íslands
- Iceprótein.
- Rannsóknarmiðstöð Landbúnaðarins
- Eigendur veitingastaða á svæðinu.

# Matarsmiðja - Beint frá býli

## Markmið 3 – Reynsla annarra

- Páll Friðriksson, kjötiðnaðarmaður sem einnig rak kjötbúð.
- Þórhildur Jónsdóttir, kokkur, framleiðandi, eigandi Kokkhús ehf.
- Magnús Baldur Magnússon, starfsmaður SSNV með mikla reynslu úr markaðsstarfi og auglýsingabransanum.
- Rakel Halldórsdóttir – Stofnandi „Frú Laugu“ og starfsmaður Matís
- Tinna Arnardóttir – Stýrði matarsmiðju á vegum Matís á Höfn í Hornafirði - starfsmaður Nýsköpunarsjóðs
- Hildur Þóra magnúsdóttir – Pure Natura
- Guðný Vésteinsdóttir – Holt og heiðar.
- Þórarinn Sveinsson. Mjólkurfræðingur, kenndi ostagerð á námskeiðinu.
- Svanhildur Pálsdóttir, framleiðandi, hótél og veitingahússeigandi.
- Kaffi Kú - heima kjötvinnsla og veitingarekstur
- Holtsís - ísgerð
- Skarðaborg – heima kjötvinnsla
- Hella við Mývatn - heima kjötvinnsla
- Vogafjós – framleiðsla, heima kjötvinnsla og veitingastaður

# Skagafjörður



# Húnavatnssýslur



# Námskeið í matarhandverki

## Námskeið fyrir bændur og aðra áhugasama um matvælavinnslu

Allt hráefni sem notað er á eftirtöldum námskeiðum er innifalið í verði þeirra. Þátttakendur taka afurðirnar með sér heim að námskeiði loknu. Námskeiðin eru styrkt og niðurgreidd af SSNV og unnin í samvinnu við Vörusmiðjuna á Skagaströnd.

### farskolinn.is

Upplýsingar og skráning á farskolinn.is  
Information and registration at farskolinn.is

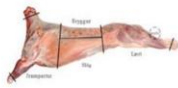
Einnig er hægt að skrá sig í síma 455 6010 og senda póst á farskolinn@farskolinn.is



#### Úrbeining á kind

LEIÐBEINANDI:	34.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	7 KLST.

**LÝSING:** Á námskeiðinu fær hver þátttakandi sinn skrokk og úrbeinar hann undir leiðsögn. Að námskeiði loknu þekja þátttakendur nokkrar leiðir við frágang og fullvinnslu afurða. Þátttakendur eiga sinn grip og taka hann með sér heim.  
**HVAR OG HVENÆR:** Í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**Námskeið 1:** 23. september frá kl. 9:00–17:00.  
**Námskeið 2:** 26. september frá kl. 9:00–17:00.  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.  
**ATHUGIÐ:** Kindaskrokkur innifalinn í verði námskeiðs.



#### Námskeið í sögun og niðurhlutun á lambaskrokk

LEIÐBEINANDI:	11.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	4 KLST.

**LÝSING:** Sýnikennsla á algengustu leiðum við að hluta niður lambaskrokk. Annars vegar frosinn skrokkur sagaður í kjötsög og hins vegar ófrosinn skrokkur, bútaður niður með hníf og handsög. Farið verður yfir allar helstu afurðir lambakjöts og mismunandi leiðir á frágangi og fullvinnslu afurða sýndar.  
**HVAR OG HVENÆR:** Í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**Námskeið 1:** 24. september frá kl. 13:00–17:00.  
**Námskeið 2:** 27. september frá kl. 13:00–17:00.  
**FJÖLDI:** 10 þátttakendur.



#### Kannstu að brýna hníf?

LEIÐBEINANDI:	9.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	4 KLST.

**LÝSING:** Farið verður yfir helstu tegundir hnífa og notkunargildi þeirra. Kennar verða nokkrar aðferðir við að brýna hnífa og hvernig best er að halda í þeim biti. Þátttakendur mega koma með sína eigin hnífa sem þeir brýna.



**ATHUGIÐ:** Á námskeiðinu verða til sýnis hnífar og brýningartól sem þátttakendum býst að kaupa með góðum afslætti frá heildsala.  
**HVAR OG HVENÆR:** 1. október frá kl. 13:00–17:00 í Vörusmiðju BioPol á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 10 þátttakendur.

#### Fars-, pylsu- og bjúgnagerð

LEIÐBEINANDI:	19.900
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	7 KLST.

**LÝSING:** Farið í gegnum ferlið við það að útbúa fars, pylsur og bjúgu.  
**ATHUGIÐ:** Þátttakendur taka afurðir með sér heim.  
**HVAR OG HVENÆR:** 10. október frá kl. 9:00–16:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.



#### Hrápysugerð

LEIÐBEINANDI:	18.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	7 KLST.

**LÝSING:** Kennar grunnaðferðir við hrápysugerð og útbúan nokkrar tegundir af pylsum.  
**HVAR OG HVENÆR:** 11. október frá kl. 9:00–16:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.



#### Að þurrka og grafa kjöt

LEIÐBEINANDI:	11.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	5 KLST.

**LÝSING:** Farið í gegnum ferlið við það að þurrka og grafa kjöt.



**HVAR OG HVENÆR:** 24. október frá kl. 13:00–18:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 8 þátttakendur.

#### Söltun og reykning

LEIÐBEINANDI:	11.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	4 KLST.

**LÝSING:** Farið verður í mismunandi söltunaraðferðir, sprautun, pæklun, þurrsöltun. Fjórð tímur, þar af tveir bóklegir og síðan sýnikennsla og fólk leyft að spreya sig.



**HVAR OG HVENÆR:** 25. október frá kl. 13:00–17:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 8 þátttakendur.

#### Úrbeining á folaldi

LEIÐBEINANDI:	39.900 KR.
Páll Fríðriksson, kjötíðnaðarmeistari.	7 KLST.

**LÝSING:** Hver þátttakandi fær ½ folaldsskrokk og úrbeinar undir leiðsögn. Sýndar verða mismunandi leiðir á frágangi og fullvinnslu afurða. Þátttakendur eiga sinn grip og taka með sér heim.



**HVAR OG HVENÆR:** Í Vörusmiðjunni á Skagaströnd  
**Námskeið 1:** 7. nóvember frá kl. 9:00–16:00.  
**Námskeið 2:** 12. nóvember frá kl. 9:00–16:00.  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.  
**ATHUGIÐ:** Hálfur folaldsskrokkur innifalinn í verði.

#### Ostagerð (2 dagar)

LEIÐBEINANDI:	39.900 KR.
Guðni Hannes Guðmundsson, mjólkurfræðingur.	8 KLST.

**LÝSING:** Á námskeiðinu verður að mestu farið í verklegan hluta ostagerðar og hentar það bæði byrjendum jafnt þeim sem hafa sótt ostanámskeið áður. Til ostagerðarinnar verða notaðir lifandi gerlar og gert er ráð fyrir því að þátttakendur fari með ost heim eftir báða



dagana. Einnig verður sýnikennsla á skýri, kennt hvernig hægt er að töfra fram ljúffengar ostarúllur gerðar úr tilbúnum hráefnum, búið til ostasnakk, karamella úr ostamysunni og reynslusögum miðlað til þátttakenda.

**HVAR OG HVENÆR:** Í Vörusmiðjunni á Skagaströnd dagana 14.–15. nóvember frá kl. 9:00–17:00.

**FJÖLDI:** 8 þátttakendur.

#### Pate- og kæfugerð

LEIÐBEINANDI:	14.900 KR.
Þórhildur Jónsdóttir, matreiðslumeistari.	6 KLST.

**LÝSING:** Þátttakendur læra að búa til hinar ýmsu gerðir af pate og kæfum, bæði úr lifur og kjöti. Þátttakendur taka afurðir námskeiðsins með sér heim að því loknu.



**HVAR OG HVENÆR:** 21. nóvember frá kl. 10:00–16:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.

#### Fjölbreytt eldamennska og framleiðsla á folaldi og hrossakjöti

LEIÐBEINANDI:	11.900 KR.
Þórhildur M. Jónsdóttir, matreiðslumeistari.	4 KLST.

**LÝSING:** Á námskeiðinu verður farið yfir meðferð og eldun á folalda og hrossakjöti. Farið verður yfir þá mörgu mismunandi möguleika sem þetta frá-bæra, en vannýtta hráefni, býður upp á. Þátttakendur eiga sjálfir nokkra rétti undir handleiðslu Þórhildar. Að lokum munu þátttakendur snæða afkrasturinn saman. Námskeiðið er ætlað öllum áhugamönnum um matseld.  
**HVAR OG HVENÆR:** 22. nóvember frá kl. 17:00–21:00 (staðsetning nánar auglýst síðar).  
**FJÖLDI:** 6 þátttakendur.



#### Heit og kaldreyking á fiski, kjöti og villibráð

LEIÐBEINANDI:	10.900 KR.
Þórhildur M. Jónsdóttir, matreiðslumeistari.	4 KLST.

**LÝSING:** Farið verður yfir muninn á heit- og kaldreykingu og þann undirbúning sem hvor aðferð kallar á. Prófað verður að reykja fisk, kjöt og villibráð. Einnig verður farið yfir mismunandi útbúnað og aðferðir við að heitreykja.

**HVAR OG HVENÆR:** 24. nóvember frá kl. 13:00–17:00 í Vörusmiðjunni á Skagaströnd.  
**FJÖLDI:** 10 þátttakendur.



# Námskeið í matarhandverki

1. Áleggsgerð
2. Bakstursnámskeið
3. Betri nýting á folalda og hrossakjöti
4. Dry aged-Listin að fullkomna bragðið
5. Fars, pylsu og bjúgnagerð
6. Ferskir ostar í eldhúsinu
7. Grill og reykur
8. Grænkeri og grænmetisfæði
9. Grænmetisræktun með lífrænum aðferðum
10. Heimabruggað kambucha
11. Heimabruggaður Bjór
12. Heit og kaldreyking á fiski, kjöti og villibráð
13. Heitreyking og reyking á villibráð
14. Hnífabrýningar
15. Hrápilsugerð
16. Hrossakjöt: Frá vannýttu hráefni í ítalska lúxusvöru
17. Hvernig á að gera "dry aged" steikur og hrápilsur
18. Íslenskt brauðmeti
19. Jerky (purrkað og grafið kjöt).
20. Jólaborðið
21. Lífandi mold og lífræn ræktun
22. Listin að nýta hrossakjötið til fulls
23. Lífrænn áburður og náttúrulegar varnir
24. Molta og nýting lífrænna hráefna
25. Niðurhlutun á lambaskrokk
26. Notkun flyginda (dróna) við búskap og smalamennskur
27. Nytjagarðurinn
28. Nýting uppskerunnar úr garðinum
29. Nýting villtra jurta, sveppa og berja
30. Sýrt grænmeti
31. Ostanámskeið
32. Ostanámskeið framhald
33. Pate- og kæfugerð
34. Pylsur, pulsar, pölser
35. Ræktun í köldum gróðurhúsum og vermireitum
36. Skiptiræktun
37. Skyndihjálpi sniðin að bændum
38. Súrdeigsbakstur
39. Súrmatagerð
40. Sveppatínsla
41. Sögun á skrokk
42. Söltun og reyking
43. Umhirða dráttavéla og annarra tækja til bæja og sveita
44. Úrbeina læri og frampart bæði nýtt og reykt
45. Úrbeining á folald
46. Úrbeining á kind
47. Úrbeining á nautakjöti
48. Útiræktun grænmetis og fjölærra nytjaplantna
49. Veislumatur úr hrossakjöti:
50. Vetrarforði - grænmetisuppskeran
51. Þurrka og grafa
52. Rafsuða
53. Smíði á flokkunargangi

# Framhald

Erum að hanna nám  
sem aðrir geta notað

- Matur – frá hugmynd til framleiðslu
- Matur – framleiðsla í smáum stíl
- Markaðsmál
- Rekstrarnám

# Erasmus+

Eldrimner (Svíþjóð) 2023



# Erasmus+

Ítalía 2024



# Erasmus+

Finnland 2025



# Erasmus+ 2026-2028

Á plani

- Eldrimner Svíþjóð
- Frakkland - Landbúnaðarsýning í París
- Austuríki
- Spánn
  - Rúmenía
  - Pólland

# Afrakstur





Hvað svo?

- Við ætlum að halda áfram og vera til staðar.
  - Halda áfram að vinna fyrir ykkur sem eruð á fullu
  - Freista þess að stækka þennan hóp - nýtt námskeið
- Kennara að utan.
- Sækja þekkingu hvar sem hana er að finna.

