

# Program for vinterkurset i Nordvestjyllands Frøavlerforening 5. – 6. januar 2023

På Morsø Landbrugsskole (EUC Nordvest)  
Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors

## Torsdag den 5. januar 2023

8.15	Ankomst, morgenkaffe	<i>Johan Jacobsen kasserer.</i>
8.45	Velkomst og intro	<i>Søren Tølbøll, formand NVF Jonas Korsgård, Morsø Landbrugsskole</i>
9.00	DLF Trifolium Frøgræs: Aktuelt nyt fra 2021.	<i>Avlschef Erling Christoffersen Frøavlskonsulent Jens P. Hansen, DLF Trifolium</i>
10.10	Kaffe	
10.30	Midler mod ukrudt i frøgræs og bekæmpelse af græs i vinterhvede	<i>Territory sales representative Peter Hvid, Corteva,</i>
11.15	Glyphosat + additiver	<i>GTM Lead Nordics, Bayer Søren Lykkegård Hansen,</i>
12.00	Frokost	
13.00	Aktuelt om gødning.	<i>Chef agronom. Jesper Ulnits Yara – DK,</i>
14.00	Afgang til WashPower, Elmevej 8, Glyngøre, 7870 Roslev	<i>Vaskeroboter til landbruget Gamle Jamo bygning,</i>
14.15	Kaffe hos WashPower <u>WashPower</u>	
16.00	Slut for i dag	<i>Søren Tølbøll</i>

Fredag den 6. januar 2023

8.30	Morgenkaffe	
9.00	Landbrugets plads i det moderne klimabeviste samfund.	Chefkonsulent Henrik Hornstrup, Fjordland
10.00	Kaffe	
10.15	"Bliver det økonomiske uvejr nu også så slemt?"	Jens Scherning, Agrocura,
11.30	Frokost	
12.15	Alternative afgrøder	Søren K. Pedersen, Hornsyld Købmandsgård
13.15	Kaffe	
13.45	"Rejsen hjem til Jylland"	Mads Fuglede, Folketingsmedlem for venstre
15.00	Slut. Afsluttende bemærkninger	Søren Tølbøll

NB: Alle er velkomne, også ikke medlemmer. (Prisen 1.200,- kr. alt inklusivt for begge dage.)  
Én dag koster 700,- kr.

**Tilmelding senest den 16. december 2022.**

E-mail.: [karl@mollerup.dk](mailto:karl@mollerup.dk)  
E-mail.: [sorentol@hotmail.com](mailto:sorentol@hotmail.com)

Tlf.nr.: 6162 1565  
Tlf.nr.: 61674479

**Næste side, - menuforslag til dagene**

# Menu



## Torsdag d. 5/1 2023

Kaffe og hjemmebagte surdejsboller med dansk Ølands hvede samt tilbehør

Glat kaffe

### *Frokost buffet:*



Glas m/kartoffelsuppe, baconsmuld og porreolie.  
Plukket varmrøget laks med citruscreme og friske salat.

Kyllingeterrine med hvedekerne salat.

Marineret svinefilet og Hereford oksefilet. Hertil Pommes Anna, timian glace. Salat med bagte rodfrugter og marineret dansk kål, samt poppet quinoa.

Danske brie med grøn tomatmarmelade og kiks.

Frisk frugt.

Chokoladebrownie med mandler og appelsinmousse.

## Fredag d. 6/1 2023



Kaffe og hjemmebagte rugkerneboller med tilbehør  
Glat kaffe

### *Frokost buffet:*

Glas med jordskokkesuppe.  
Dampet hvid fisk med beurre blanc og urter, samt frisk kørvel.

Spinatroulade med rejefyld, pyntet med små salater.

Lammekød marineret i hvidløg og urter, kalkunroulade fyldt med pikant souffléfars og hertil flødebagte kartofler med persillerødder og porre. Blandet salat med marineret spidskål.

Vesterhavsost fra Thise mejeri med mørk rødløgsmarmelade og knækbrød.

Frisk frugt.

Panna cotta med æblegele.

Eftermiddagskaffe med lagkage.

