

# Námskeið fyrir stéttarfélag vorið 2019

Stéttarfélagin Aldan, Kjölur, Samstaða, SFR og Verslunarmannafélag Skagafjarðar bjóða félags-mönnum sínum á námskeið (þeim að kostnaðarlausu).

Athugið að námskeiðin eru öllum opin og minnum við aðra en félagsmenn þessara félaga á að kanna rétt sinn hjá sínu stéttarfélagi.



Verslunarmannafélag  
Skagafjarðar

## Veður og veðurfarsbreytingar á Norðurlandi vestra.

Hvaða veðurspár reynast best? Um grundvöll veðurspáa, hverjar eru góðar á viðáttum internetsins og hvað ber að varast? Þá veður farið í nokkur helst einkenni veðurlags við Skagafjörð og Húnaflóa. Rakið hver eru áhrif fjalla og fjarða á hita, vind, úrkomu og snjálög. Hvað með boðaðar veðurfarsbreytingar, kólnar eða hlýnar úti fyrir Skaga til ársins 2050? Hvað kenna nýja skýrslur okkur um loftslagsbreytingar.

**Leiðbeinandi:** Einar Sveinbjörnsson, veðurfræðingur.

**Verð:** 14.900 kr. (frítt fyrir félagsmenn)

**Hvar og hvenær:**

**Hvammstangi** 8. apríl

kl. 16:00-18:30

**Blönduósi** 8. apríl

kl. 19:30-22:00

**Sauðárkróki** 9. apríl

kl. 16:00-18:30



## Nytjagarðurinn

Ítarlegt námskeið um ræktun mat- og kryddjurta, berjarunna og ávaxtatrjá.

Á námskeiðinu er farið yfir ræktun og umönnun mat- og kryddjurta, berjarunna og ávaxtatrjá. Fjallað um jarðveg, áburðargjöf og umhirðu, gaumur gefinn að helstu meindýrum og sjúkdómum sem herja á jurtirnar og hvernig best er að verjast þeim. Farið yfir hvað þarf að gera til að ná góðri uppskeru. Kynning á tegundum og fræðst um nýtingu þeirra, geymsluaðferðir. Námskeiðið er bæði verklegt og bóklegt. Nemendur fá ítarleg námsgögn, smakka á kryddi með ostum og taka heim með sér kryddplöntur sem þeir sá fyrir og smáplöntu til framhaldsræktunar. Læra að taka vetragræðlinga af berjarunnum og hafa með sér til að ræta heima.

Líflegt, ýtarlegt og afar gagnlegt námskeið fyrir bæði þá sem eru að byrja og þá sem eru lengra komnir.

**Leiðbeinandi:** Auður Ottosen, garðyrkjufræðingur.

**Verð:** 19.900kr. (frítt fyrir félagsmenn og Ath. léttur hádegis/kvöldmatur innifalinn í verðinu)

**Hvar og hvenær:**

**Hvammstangi** 22. mars

kl. 17:00-22:00

**Blönduós** – 23. mars

kl. 10:00-15:00

**Sauðárkrókur** – 24. mars

kl. 10:00-15:00



## Smáréttir við öll tækifæri

Smáréttir gera veisluna og matarboðið skemmtilegt.

Á námskeiðinu verður farið í nokkrar útfærslur á smáréttum sem henta á veisluborðið (fermingaveisluna), sem listauki, sem forréttur, í koteilboðið eða þegar á að hafa huggulegt kvöld með fjölskyldu eða vinum. Þátttakendur setja sjálfir saman nokkrar tegundir af smáréttum sem þeir síðan snæða saman í lokin.

**Leiðbeinandi:** Þórhildur Jónsdóttir,

matreiðslumeistari.

**Verð:** 14.900 kr. (frítt fyrir félagsmenn)

**Hvar og hvenær:**

**Sauðárkróki** 19. mars

17:30-21:00

**Blönduósi** 27. mars

17:30-21:00

**Hvammstangi** 28. mars

17:30-21:00



**Athugið!** Nánari lýsingar á námskeiðunum er að finna á heimasíðu Farskólans.

**Skráning** í síma 455 6010. Einnig er hægt að skrá sig á heimasíðu Farskólans, [www.farskolinn.is](http://www.farskolinn.is), eða senda tölvupóst á [farskolinn@farskolinn.is](mailto:farskolinn@farskolinn.is)



Farskólinn  
miðstöð símenntunar á Norðurlandi vestra