

Invitasjon til Angus skole

– kurs for storfekjøtt produsenter.

Kurset passer for nyetablerte produsenter, men det kan kanskje være noe å hente for produsenter med en del erfaring også.

Kurset vil gi en oversikt på praktisk og god drift i besetningen, for å unngå fallgruver som nystarter.

Det går over to kveldssamlinger på KVS Lyngdal, og avsluttes med en omvisning på Angusgården, Nortura Egersund og middag på testkjøkkenet i Kviamarka.

Påmelding til medlemssenter 481 20 400 eller medlem@nortura.no Det er plass til 25 deltakere.

Samling 1: 27 mai kl. 18:00-22:00

1. Angus kua gjennom året:

Et overblikk over viktige perioder gjennom året og faser som det er viktig å ha oversikt over (årshjulet).

2. Fôring i Angusbesetningen og bruk av beite

Fôring av mordyr og Kvige oppdrettet samt bruk av beite.

3. Storfekjøttkontrollen – ditt styringsverktøy

- Kort om registrering – kobling til Husdyrregisteret
- Vise rapporter fra kontrollen
- Aktiv bruk av SFK som styringsverktøy

4. Adferd og håndtering av storfe

Sanser og reaksjonsmønster, praktisk håndtering og HMS.

Samling 2: 29 mai kl. 18:00-22:00

1. Slutfôring av okse til slakt,

Fôrstyrke, betydning av grovfôr, slaktevekt, alder og fôrforbruk.
Når er dyra slaktemodne?

2. Kvige til slakt og oppdrett.

Resultater og erfaringer fra Angus-gården

3. Slakteklasser og fettgrupper i EUROP systemet.

Ny metode med lengdemåling.

4. Erfaring fra produsent.

Samling 3

Oppmøte på Angusgården kl 10:00, omvisning på Angusgården og Nortura Egersund før middag på forsøkskjøkkenet i Kviamarka.

Mer informasjon: Magnar 481 14 525, Hildur tlf: 950 20 392 eller Bengt Egil 906 21 201