



Kjøp et økologisk oslofjordlam og få innblikk i hverdagen til en lokal sauebonde, følg lammet fra lamming på våren til livet på skogen helt til mobilslakt kommer til gården på høsten.

Lammet beiter på Ramsåsen før slaktning noe som bidrar til at det økologiske kjøttet du får er «ferdig» krydret med ramsløk. Oslofjorden kan også lammet se der de beiter «norsk hvitløk» oppe på Ramsåsen.

Støtt opp om bærekraftig, økologisk og lokal matproduksjon. Kjøp et Oslofjordlam i dag!



Følg oslofjordlammets liv i Vestmarka med GPS

Bli med hele veien fra gård til gaffel

Kjøp et lam fra Persbråten Gård på Skui, følg med på lammets fødsel på våren hele veien frem til slaktning på høsten. Du kan få være med på lamming, sauegjeting, se gjeterhunder i arbeid og mye mer.

Persbråten har satt av 25 økologiske oslofjordlam til prosjektet. Et voksent lam veier fra 15 til 20 kg. Søya blir GPS merket slik at du kan følge med på hvor lammet ditt til enhver tid er fra din datamaskin hjemme.

På høsten vil firmaet [Mobilslagt](#) komme til Persbråten Gård for mest mulig human og «stressfri» slakt.

Du vil få med deg et grovdelt økologisk lam med hjem. Du får med deg kortreist mat med historie og kvalitet. Skinnen som du også får kan garves til flotte skinn. (*Et saueskinn selges for 1000 kroner og oppover.*)

Slow Food Asker og Bærum vil i 2012 sette opp ulike aktiviteter relatert til prosjektet som du kan ha glede og nytte av å være med på (*Det å lage pinnekjøtt, fenalår, deling av hel slakt kan være mulige aktiviteter.*)

Følg med på nettsidene til Slow Food Asker og Bærum. www.slowfoodabc.org

Et «gps lam» koster 2500 kroner. Her er det **førstemann til mølla**. Send din **bestilling** i dag <http://www.slowfoodabc.org/oslofjordlam.html>


Slow Food[®]
 Asker og Bærum