



Foto: Brododkorn.no:

Gjærbakst, kaker og søte saker

Dato: 18-19.oktober 2017

Sted: Emmas Spiseri, Svanvik

Pris: 1500,- inkl. lunsj begge dager

Påmeldingsfrist: 30. september 2017

Arrangør: Ellentjern AS

Påmelding til: Marit Sundt

Epost: polarurt@gmail.com

Mobil: 907 24 078

Påmelding er bindende, faktura sendes.
Minimum 8, max 12 deltakere.

Praktisk informasjon Kurssted er Emmas Spiseri på Svanvik i Pasvikdalen, ca 35 km sør for Kirkenes

Trenger du overnatting?

Svanhovd Kurs og konferansesenter:

Epost: svanhovd@nibio.no Telefon: 464 13 600

KURSET FOR DEG SOM ØNSKER Å ØKE DIN KUNNSKAP OM GJÆRBAKST, KAKER, OG SØTE SAKER! VI SETTER OGSÅ FOKUS PÅ BRUK AV LOKALE BÆR OG URTER I BAKSTEN OG DESSERTENE!

Kursinnhold:

Grunnleggende om gjærbakst
Elteteknikker
Bruk av surdeig
Festkaker
Små søtsaker
Kremer: Tilberedning og Arbeidsteknikker

Kurslærer Jan Vidar Pedersen



Jan Vidar var ferdig utdannet kokk i 2002.

Startet deretter som lærling og endte opp som kjøkkensjef hos meritterte Bølgen&Moi.

Han har vært involvert i Ungt entreprenørskap og holdt en rekke kokkefaglige kurs.

Han driver i dag Emmas Spiseri og Naturoplevelser på Svanvik.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les om kurs og andre tilbud fra de fem kompetansenettverkene i Norge: innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene

NORD: NIBIO
Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no