



Foto: Heges Matopplevelser

Kurs i: UTEMAT

Dato: 29.08.2017 kl 11-18

Sted: Fauske Bygdetun, Fauske

Pris: 1000,-

Påmeldingsfrist: 01.08.2017

Arrangør: Heges Matopplevelser og Kompetansenettverket for lokalmat i Nord

Påmelding til:

Hege Ruud i Heges Matopplevelser,
hegekristinruud@gmail.com

Tlf. 95458395

(må merkes med org nr, komunenr, og navn på deltagere samt faktura adresse)
Påmelding er bindende og faktura sendes

UTEMATKURS MED LOKALE RÅVARER. LÆR MER OM MATPRODUKTER TILPASSET REISELIVSMARKEDET.

Matopplevelser med lokale smaker er noe turistene etterspør. På dette kurset kan matprodusenter lære mer om produkter tilpasset dette voksende markedet. Reiselivsbedrifter som ønsker å utvide menyen sin med lokale produkter som egner seg til å servere ute kan også delta.

Alle råvarer hentes fra lokale produsenter eller direkte fra naturen rundt oss, fra fjæra, hav, elv, skog, vidde og fjell, alt etter sesong. Sopp og bær vil være en del av ingrediensene til dette kurset.

En lærer også enkle teknikker for å lage smakfulle måltider ute. Ved hjelp av bålplasser, primus og steinhelle og med gode hjelpemidler som turkjeler, bålpanner og folie, lærer en i praksis å tilberede god og lokal utemat. Hygiene og økonomi innen utemat vil også være tema på kurset.

Alle bidrar i matlagingen med ulike oppgaver, og sammen lager vi 3 - 5 retter. Vi avslutter med å nyte alt vi har laget, og selvfølgelig må vi ha bålcaffe og litt søtt. Alle får utdelt oppskriftshefte fra kurset.

Kurslærer:

Hege Ruud er kokk og driver bedriften Heges Matopplevelser som leverer mat, opplevelser og kunnskap. Hege Ruud tilbyr kompetanse innen; matkurs, catering, lokalmat, arrangementer og tur. Formidling og deling av kunnskap er det hun liker aller best, og kombinasjonen av friluftsliv og lokalmat er det hun brenner for. Mat - kultur - natur



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: innovasjon norge.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@sfn.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