



Foto: MatPrat

# Kjøttforedling for nybegynnere

**Dato:** 25.-26.august 2017

**Sted:** Solfjellsjøen, Dønna

**Pris:** 2000,-

**Påmeldingsfrist:** 20.juli 2017

**Arrangør:** 3 Kalver

**Påmelding til:** Dag Solfjeld,  
dag@trekalver.no sms 41513425

(må merkes med org nr, komunenr, og navn på deltagerer samt faktura adresse)

Påmelding er bindende og faktura sendes.

KURSET ER MENT FOR DE SOM ØNSKER Å STARTE ELLER SÅ VIDT HAR STARTET MED EGEN KJØTTFOREDLING. EN LÆRER Å UTNYTTE HELE SLAKTET SAMT GRUNNLEGGENDE TEKNIKKER INNEN PØLSEPRODUKSJON.

## Program

Kurset går over to dager og en vil både gjennom teori og i praksis lære grunnleggende kunnskap innen kjøttforedling. En går også igjennom hvordan kan man best mulig nyttiggjøre seg av produksjonskjøtt fra eget slakt.

En lærer også grunnleggende metoder for produksjon av kokepølser og spekepølser. Hvordan kan man få det til med enkle hjelpemidler. Røykemetoder vil også gjennomgå. Vi ser nærmere på krydder, tilsetningsstoffer og tarm.

Hygiene i produksjonen samt litt om produktutvikling, marked og økonomi vil også være på timeplanen.

## Kurslærer er Tommy Solvang

Tommy Solvang har svennebrev som pølsemaker og fagbrev i industriell næringsmiddel produksjon. Han har jobbet som pølsemaker i diverse bedrifter i Nord-Norge. Driver nå eget pølsemakeri hvor han foredler viltkjøtt for jegere. Kjøper også inn viltkjøtt til egen produksjon, som selges på messer og diverse spisesteder på Helgeland.

*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](http://innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene)*

**NORD: NIBIO**  
Hilde Halland  
92 07 10 08  
[hilde.halland@nibio.no](mailto:hilde.halland@nibio.no)

**MIDT: Mære Landbruksskole**  
Rita Natvig  
99 41 09 87  
[rita.natvig@ntfk.no](mailto:rita.natvig@ntfk.no)

**VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfi.no](mailto:aud.slettehaug@sfi.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)