



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 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 pøsemaker og fagbrev i industriell næringsmiddel produksjon. Han har jobbet som pøsemaker i diverse bedrifter i Nord-Norge. Driver nå eget pøsemakeri 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

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