

Mat på Mære 2022

Speking av kjøtt

Tirsdag 22.mars kl. 15.00-18.30 og onsdag 23.mars kl. 08.30-ca. 16.00.

Stadig flere ønsker å selge eget kjøtt, både vilt og husdyrbasert kjøtt. Dette krever økt kunnskap om råvarer, anvendelse og foredlingsteknikker. Samtidig øker kundenes krav til foredlede produkter. For å dekke dette behovet trenger man godt råstoff og god foredlingskunnskap! Derfor tilbyr vi kurs og beslutningsstøtte. Dette er viktig for å sikre mat med kvalitet og mat som er trygg. Med kunnskap bygger man samtidig omdømme for lokalmaten.

Målgruppe:

Bønder som vil selge (og foredle) eget kjøtt (øke kunnskap om råvarer og foredlingsmuligheter).

Jegere som vil lære mer om råvarer og foredlingsmuligheter

Gårdsbaserte og lokale foredlingsbedrifter basert på lokale kjøtttråvarer

Innhold:

Speking av kjøtt er en tradisjonsrik konserveringsmetode, og skaper holdbare kjøttprodukter med veldig god smak.

Kurset gir en grundig innføring i råvarer, ingredienser og teknologi, demoskjæring av svin samt praktisk produksjon av spekekjøtt og spekepølser.



Mat på Mære 2022

Deltakerbegrensning **kan** komme ift. smitteanbefalinger fra FHI.

For spørsmål og påmelding:

Beth Tronstad 97594332 | bjotro@trondelagfylke.no



Tirsdag 22/3 2022 kl. 15.00 – 18.30	Onsdag 23/3 2022 kl. 08.30 – 16:00
15:00- 15:30 Innledning og kursplan Presentasjon av deltakere og kursholdere	08:30 – 09:15 Omvisning hos Vilteksperten
15:30 – 16:30 Gjennomgang av speketradisjoner	09:15 – 09:45 Demoskjæring av svin
16:30-18:30 Gjennomgang av teori for spekekjøtt og spekepølser: Råvarer, ingredienser, tilsetningsstoffer, teknologi, utstyr	09:45 - 1200 Praktisk produksjon av spekekjøtt
	12:00-12:30 Lunsj
	12:30 - 15:30 Praktisk produksjon av spekepølser
	15:30 – 16:00 Spørsmål og svar

Ressurspersoner:

Ola Stuberg (Arne B. Corneliusen AS), Harry Dyrstad (Vilteksperten AS) og Lars E Jørgenvåg (Matnavet på Mære)

Kursansvarlig: Kompetansenettverket lokalmat Midt www.matnavet.no