

MAT PÅ MÆRE



Matnavet på Mære



KJØTTFOREDLINGSKURS

Er pølse pølse? Flere og flere ønsker å tjene mer penger på eget kjøtt. Da må hele dyret selges – og dette krever utvikling av unike foredlede produkter, spesielt av produksjonskjøttet.

Vi på Matnavet mener at mangfoldet av foredlede produkter må økes – og at, selv om vi har supre leieprodusenter, må bondens kompetanse om råvare, resept og produksjon styrkes. Vi tilbyr derfor et praktisk kurs med produksjon av pølser og burgere – med Anni Byskov fra Annis Pølsemakeri som fagressurs!

Tirsdag 11.feb

- 09.00 Registrering og forfriskninger
- 09.30 Åpning av Mat på Mære
- 09.45 SMAK v/Richard Juhlin
- 10.15 Smaksmetodikk v/Lene Waldenstrøm, NTNU
- 10.45 Beinstrekk og mulighet til å teste grunnsmakene
- 11.15 SMAKSSHOW!
- 13.00 Skråblikk på trønderske mattradisjoner!
- 13.30 Lunsjpause - Smaken av Trøndelag

15.00 KURSET STARTER – Steinkjer vgs.

- 1500 - 1600 Historien om Annis Pølsemakeri
- 1600 - 1800 Demoskjæring av lam og gjennomgang av enkel råvareteori

Onsdag 12.feb

- 0900 - 1200 Praktisk produksjon av pølser og burger
- 1200 – 1230 Lunsj – smaking på produktene!
- 1230 - 1400 Mer praktisk produksjon
- 1400 - 1530 Fagtema:
Resepter, kalkyler og prissetting. Utstyr og industriell produksjon
Hvordan utvikler markedet seg?
- 15.30 – 15.45 Evaluering og vel hjem!



Mære
landbruksskole



Fylkesmannen i Trøndelag
Tröndelagen fylhkenålma

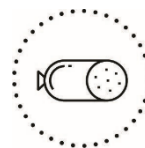
Kurset er en del av et bredt tilbud under fagdagene for lokalmat

MAT PÅ MÆRE

[Les her for mer informasjon og PÅMELDING.](#)

Kontaktperson:

Gunn Bratberg, Matnavet på Mære
45 48 78 40 – gunbr@trondelagfylke.no



Annis Pølsemakeri i Ringebu, er den eneste spesialiserte slakterforretningen i Oppland. Annis er en tradisjonsrik bedrift som tilbyr alt innen kjøtt, slakt, pålegg, ferdig stekte produkter, pølser, pålegg og spekemat. Opp gjennom årene har [Annis Pølsemakeri](#) gjort seg bemerket med en rekke utmerkelser.

Alt er egenprodusert med topp råvarekvalitet og høg fagkunnskap. Annis har også en [avdeling på mathallen](#) på Vulkan, som sønnen Daniel driver.



Historie og lokal tilknytning har vært viktig og pølsemakerne i Ringebu er stolte av å ha hovedavdelingen i Ringebu og «distriktsavdelingen» i Oslo!