



Foto: MatPrat

Kurs: Fra slakt til spekemat

Dato: 4.-6. november

Sted: Nyvoll hjortefarm i Hattfjelldal

Pris: 2.200,- inkl. lunsj alle dager

Påmeldingsfrist: 21. oktober

Arrangør: Kompetansenettverk NORD og Nyvoll hjortefarm

Påmelding til: post@nyvoll-hjortefarm.no

KURSET ER FOR MATPRODUSENTER OG EN LÆRER Å PRODUSERE SPEKEPØLSER OG ANDRE SPEKEPRODUKTER FRA SLAKT TIL FERDIG SALGSPRODUKT.

Dette kurset setter fokus på kjøttråvarene, tilsetningsstoffer, produksjonsmetodikk reseptberegning og trygg mat.

Kurset legger vekt på praktisk produksjon i kombinasjon med teori og aktuelle diskusjoner.

Kursets innhold er:

- Teori om hvordan slaktedyrene som skal brukes skjæres ned.
- Teori om spekemat og produksjon av diverse spekeprodukter inklusiv spekepølse.
- Praktisk nedskjæring av hjort og gris.
- Produksjon av spekepølse, minst tre varianter.
- Produksjon av andre spekeprodukter som er gjennomgått i teorien.

Kurslærere



Bengt Hanssen

Han er både bedriftseier av Slåttebakken gård og avdelingsleder/lærer på kokkeskolen i Sørreisa. Kokk – og stuertutdanning. Butikkslakterutdanning – den første som ble utdannet i Norge. Jobbet tidligere i som produksjonsleder og slakter på Nortura. Har i mange år vært med å hjelpe andre matbedrifter med å utvikle seg.

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