



Foto: Matprat

## Kurs: Partering av rein, bruk av stykningsdeler, pølse/ farseproduksjon

**Dato:** 27-28. mai 2024

**Tid:** kl. 14.00 – 20.00 / 09.00-19.00

**Sted:** 3 Kalver. Dønna

**Pris:** kr. 2000,- inkl. lunch

**Antall deltaker:** min. 8 maks. 10

**Påmeldingsfrist:** 20. mai 2024

**Arrangør:** 3 Kalver i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

**Påmelding til:** dag@trekalver.no eller 41513425. Påmeldingen er bindende, og faktura sendes. Gebyr blir sendt ut hvis vi ikke har avmelding innen 2 dager før kurset.

### Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse.



**Beskrivelse av kurset:** Hvilken del av dyret kan brukes til hva? Gjennom praktiske øvelser skal deltagerne få kunnskap om bedre utnyttelse av rein til ulike produkter som pølser og andre kjøttprodukter.

På dette kurset vil du lære praktisk nedskjæring av rein, og hvordan stykningsdeler og produksjonskjøtt kan utnyttes i produksjon av kjøttvarer til forskjellig formål.

Vi lærer å lage noen gode retter med godt tilbehør, samt ett par forskjellige pølser og farser.



Kurslærer er **Svein Jæger Hansen**. Han er en av Norges fremste innen bruk av Rein og Vilt. Han har gitt ut to kokebøker med rein og vilt som gourmet mat. Han har jobbet i 30 år ved Meyergården Hotell på Mo i Rana, de fleste årene som kjøkkensjef. Han er

meget dedikert til bruken av rein og vilt i sin matfilosofi.

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

#### NORD: NIBIO

Frøydis Gillund  
94 86 22 25  
froydis.gillund@nibio.no

#### MIDT: Mære Landbruksskole

Elisabeth Tronstad  
95 59 43 32  
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

#### VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
aud.slettehaug@sfn.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