



Foto: Matprat

Kurs i Julepølser til jul

Dato: Lørdag 11.12.21

Tid: kl. 09.00 – 18.00

Sted: Tana videregående skole

Pris: kr. 1200,- inkl. måltid

Antall deltaker: min. 8 maks. 15

Påmeldingsfrist: 3.12.21

Arrangør: Tana videregående skole i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding til:

marianne.johannessen@tffk.no eller 91806679. 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

Julepølser finnes i alle varianter, grove, fine, tykke, små, røkte eller urøkte. Når ribbe, steker og fileter er tatt, blir avskjær og de mindre attraktive delene brukt til blant annet pølser. Ingrediensene i pølsa er avhengig av hvilke råvarer som er tilgjengelige på gården.

På kurset får dere lære å lage minst 4 forskjellige pølser. Vi bruker enten svin eller får. Storfe og vilt er også mulig å bruke om deltakere tar dette med selv. Vi lærer om hva slags tilleggsingredienser man kan bruke og hvilke typer pølsekinn som finnes.

Kurslærer er Sabine Schmitz er fra Tyskland og vokste opp i foreldrenes bedrift med restaurant og et lite pølsemakeri. Hun har fagbrev som kokk og dietkokk og har jobbet i 30 år som kokk i Tyskland, Sveits, Østerrike og Norge. Nå er hun yrkesfaglærer i restaurant- og matfag på Vardø videregående skole.

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