



Foto: Indre Oslo matforedling

Kurs i videreforedling av kjøtt med Magnus Thorvik fra Indre Oslo matforedling

Dato: 22-23 november 2021

Tid: kl 10.00 den 22.11 og avsluttes ca kl 16.00 den 23.11

Sted: Mosjøen videregående skole studiested Kippermoen (inngang fra Kippermovegen)
<https://goo.gl/maps/eVEb1cPA5sQDnuwN6>

Pris: 2200,-

Antall deltaker: 12

Påmeldingsfrist: 10.11.21

Arrangør: Nordnorsk kompetansesenter MAT v/ Mosjøen videregående skole i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding: på e-post til perstor@vgs.nfk.no

Det tas forbehold om tilstrekkelig påmelding. Kurset kan endres i henhold til koronasituasjonen i distriktet!

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

Innhold:

Gjennom teori og praktiske øvelser får du kunnskap om hva som skal til for å kunne produsere kjøttprodukter på en forsvarlig og god måte. Du får innblikk i kjøtt som råvare, prosessen og de ulike ingredienser og trinn i en kjøttproduksjon. I tillegg får du informasjon om faktorer som påvirker en slik produksjon (regelverk, lokaler, emballasje, maskiner, salgskanaler, mattrygghet osv.)

Opplæringen er grunnleggende og bidrar til en viktig forutsetning for å starte opp med lokal kjøttproduksjon fordi den utvikler dine ferdigheter og helhetlige forståelse innen kjøtt håndverket.

Om kursholder:

Indre Oslo matforedling (IOm) er en liten kjøttforedlingsbedrift i hjertet av Oslo som driftes av Timon Botez og Magnus Thorvik. «Vi jobber med bønder som sørger for at dyrene har det godt. Alt vi gjør er håndverk og vi bruker god tid på det vi lager, den tiden det tar for at smaken skal få utvikle seg. Hos oss finner du ærlig mat. IOm lager rå pølser, langtidslagret spekemat og et lite utvalg patéer og posteier. Hver uke lager vi pølser med nye krydderblandinger, med smaker du ikke finner hos andre. Vi bruker helst dyr andre ikke vil ha, men som vi mener har ekstra kvaliteter; voksne purker, kuer og søyer. Vi er ikke økologisk sertifiserte, men kjøttet vi bruker er det.»

NORD: NIBIO
Frødis 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@sfnj.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