

b.culture



Kurs i fermentering med Will Moffat fra b.culture

Dato: 8. juni 2023

Tid: kl 08.00-16.00

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

Pris: 500,-

Antall deltaker: 10

Påmeldingsfrist: 5.6.23

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

Påmelding til: på e-post til pertor@vgs.nfk.no
Det tas forbehold om tilstrekkelig påmelding.

Praktisk informasjon:

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

Innhold:

Sammen med kursholder Will Moffat vil vi lære om fermentering og konservering av matråstoff. Dette kurset vil fokusere på innledende matkonserverings- og fermenteringsprinsipper og vil omfatte teori og praktiske aktiviteter. Vi vil begynne med å gi en viktig oversikt over metoder og teknikker som bl.a. innebærer lakto-gjæring av frukt og grønnsaker. Vi vil også sette teorien i praksis på kjøkkenet.

Detaljert program blir sendt ut til påmeldte før kursstart.

Om kursholder:

b.culture ble grunnlagt av Will Moffat og Mikael Svensson i november 2020. Mikael Svensson står bak restaurant Kontrast, og hadde et ønske om å få produsert en spesifikk miso som ikke var tilgjengelig på det norske markedet, samt muligheten for å utnytte ulike biprodukter fra Kontrast og foredle det til noe som kunne gjenbrukes i menyen eller til og med selges. Dette var begynnelsen på b.culture. Det grunnleggende konseptet til b.culture er å jobbe så lokalt som mulig, implementere teknikker fra hele verden for å forvandle biprodukter fra Kontrast og andre kilder til nye unike produkter. Les mer om b.culture her <https://www.apertif.no/artikler/maksimal-smak-av-avfall.514919>

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@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