



Foto: Matprat.no

Kurs i nedskjæring av storfe og bruk av råvarene

Dato: 14.-15. januar 2022

Tid: 14.01 kl 10.00-15.01. kl. 18.00

Sted: TANA viderergående skole

Pris: 2500,-

Antall deltakere: maks 8 deltakere

Påmeldingsfrist: 16. desember 2021

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

Påmelding til: Marianne Johannessen ved Tana videregående skole

marianne.johannessen@tffk.no

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes. Gebyr på 50% av deltakeravgift blir sendt ved avmelding etter 7 januar.

Om kurset:

På dette kurset vil du lære praktisk nedskjæring av storfe, og hvordan stykningsdeler og produksjonskjøtt kan utnyttes i produksjon av kjøttvarer til forskjellig formål. I tillegg skal vi lage noen enkle påleggssorter og karbonader.

Målgruppe:

Lokalmatprodusenter som driver med storfe, eller de som ønsker å starte med en slik produksjon får ta returslakt for videreforedling.

Kurslærer:

Kolbjørn Moe Driver lokalmatbedriften Borealis Gourmet i Alta, hvor han produserer og selger produkter av lokale råvarer samt driver catering. Kolbjørn har fagbrev som restaurant kokk og kjøkkensjefutdanning og har lang erfaring i å holde matfaglige kurs.

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