



Foto: Matprat og Svein Jæger Hansen

Kurs: Partering av Rein, bruk av stykningsdeler, pølse/ farseproduksjon

Dato: Mandag 14. Februar 2022

Tid: kl. 14.00 – 20.00

Sted: 3 Kalver. Dønna

Pris: kr. 1000,- inkl. måltid

Antall deltaker: min. 8 maks. 15

Påmeldingsfrist: 10. Februar 2022

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 snart 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
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@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