|  |
| --- |
|  |
| Foto: MatPrat |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pølsekurs**  **Dato** 13.-15. november 2020  Oppstart fredag kl. 12 og slutt søndag kl.11.  **Sted:** Tana vgs, Bonakas  **Pris: kr 2 500,-**  **Påmeldingsfrist:** 5. november  **Arrangør:** Kompetanse nettverk for lokalmat i Nord / Tana videregående skole  **Påmelding til:** Anbjørg Varsi  Mail: [anbjorg.varsi@tffk.no](mailto:anbjorg.varsi@tffk.no)  Tlf 90214902  Påmelding er bindende og faktura sendes.  **Les mer:**  [www.facebook.com/lokalmatinord](http://www.facebook.com/lokalmatinord) | Kurset vil gi kunnskap om å lage spekepølser og vanlig kokte pølser. Kurset gir oss innblikk i nedskjæring av lam og gris så vi har råstoffer til å produsere pølser med. Vi lærer hvordan stykningsdeler og produksjonskjøtt kan utnyttes i produksjon av kjøttvarer. I tillegg skal vi lage noen enkle påleggssorter, gå gjennom salting, speking og produksjon av spekepølser.    Teori og praktiske øvelser.  **Kurslærer Bength Hanssen**  Lærer på Senja videregående skole, restaurant og matfag. Kokk- og stuertutdanning. Butikkslakterutdanning- den første som ble utdannet i Norge.  Jobbet i kjøttindustrien som produksjonsleder, slakter på Nortura, vært lærer i 26 år.  Har i mange år jobbet som konsulent og drevet med videreutvikling av bedrifter og deres produkter.  *Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.* |