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

|  |  |
| --- | --- |
| **Pølsekurs****Dato** 13.-15. november 2020Oppstart 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.noTlf 90214902Påmelding 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.* |