

Intresseanmälan: Grundutbildning för charkuterister den 10-14 februari i Eldrimner, Ås Jämtland

Vill du fördjupa dig i tekniken som ligger bakom all korv och charktillverkning? Då kan du lära dig tillverkning av alla fem produktkategorier inom charkuteri under en fullspäckad vecka med vår tyske charkexpert Sven Lindauer. Redan nu kan du anmäla ditt intresse för denna kurs som sker via Sametingets kompetensutvecklingsprojekt inom Landsbygdsprogrammet i samarbete med Eldrimner.

Kursort: Eldrimner Ås Jämtland

Datum: 10-14 februari 2020

Med start den 10 februari klockan 08.30, samt avslut den 14 februari klockan 12.00.

Kurstider: Måndag-torsdag kl. 8.30 - 17.00. Fredag kl. 8.30 - 12.00.

Kostnad: 1 563 kr inkl. moms

Betalas in på BG 5178-6697. Märk inbetalning "Grundutbildning för charkuterister" och ange objekt nr. 2764.

Begränsat antal platser! Bindande anmälan ska vara inne senast den 1 januari 2020. Då ska även kurskostnaden vara inbetald för att du säkert ska få plats på kursen.

Anmälan och förfrågningar

Vänd dig till Kjerstin via e-post kjerstin.valkeapaa@sametinget.se eller via tel. 0980-780 53.

Kursinnehåll

Kursen innehåller allt från styckning till tillverkning av olika typer av emulsionskorvar, sylta, leverkorv, salami till kokt skinka och lufttorkade bitar i den praktiska delen, till vikten av stressfri och hygienisk slakt, livsmedelssäkerhet och kemiska processer i korven under teoritimmarna.

Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier. Kursen tolkas delvis till svenska. De pass som mestadels omfattar praktiska moment hålls på engelska.

Måltider

Lunchrestaurang finns på Torsta, 5 minuters promenad bort eller i Fröjas Kafé intill Eldrimner. Mikro finns att tillgå i Eldrimners matsal. Fika ingår i kursavgiften.

Res- och boendetips: https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/31893.hitta_till_oss.html



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden