



Bilde fra Annis pølsemakeri

Pølser til hverdags og fest

Tid: Mandag 26. september 2016

Sted: Leknes

Pris: 1500,-

Påmeldingsfrist: 16. september 2016

Har du ønsker om å bli bedre på å lage pølser?

Daniel Byskov finner du til daglig bak disken hos Annis Pølsemakeri i Mathallen i Oslo. Der kjører han pølsekurs for både voksne og barn gjennom hele året. Nå kommer han til Lofoten for å lære bort triks og inspirere til å bli bedre på pølser.

Pølser er i vinden som aldri før. Det er pølser i ulike sosiale sammenhenger gjennom hele sommerhalvåret. Og i tillegg så blåser det en pølsevind fra Europa inn over Skandinavia for tiden. Publikum har også fått øynene opp for pølser så her er det et marked.

Har du lyst til å bli bedre på pølser? Du skal få utforske mer om hvordan du kan lage hverdagspølser og hva festpølser er.

Dette er et praktisk kurs så du må ha med arbeidsklær - og du får med deg godbitene hjem.

Praktisk informasjon

Kurset arrangeres med støtte fra Nordnorsk kompetansenettverk for lokalmat, som er en del av Innovasjon Norges Lokalmatprogram



Daniel Byskov finner du til daglig hos Annis Pølsemakeri i Mathallen i Oslo.



LofotenMat



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI



Kursbeskrivelse

| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kursnavn: | Pølser til hverdags og fest |
| Formål: | Økt kunnskap om produksjon av pølser. |
| Målgruppe: | Målgruppen er dere som har jobbet med kjøtt tidligere enten som produsent eller som videreforedler. |
| Forkunnskaper: | Noe |
| Omfang: | Kurset er et dagskurs |
| Innhold: | Kursdeltagerne skal få innsikt i produksjon av pølser både til hverdag og festbruk. Kurset er praktisk rettet med produksjon av pølser som du får med deg hjem etter kurset. Smaking er obligatorisk. |
| Kursavgift: | Med info om hva som er/ikke er inkludert av kost, losji og andre ting |
| Tidspunkt: | Kl 12-18, med forbehold om justering av tidspunktet. Dette vil stå uthevet i praktisk informasjon dere får i forkant av kurset. |
| Arrangør: | LofotenMat i samarbeid med Annis Pøsemakeri |
| Faglig ansvarlig: | Daniel Byskov - Annis Pøsemakeri |
| Kontaktperson(er): | Anne Karine Statle - LofotenMat, post@lofotenmat.no , mobil 48056205 |
| Samarbeidsparter: | Annis Pøsemakeri i Mathallen |
| Kurssted: | Leknes - sted angis i infoskriv i forkant av kurset |
| Påmeldingsadresse: | post@lofotenmat.no |
| Påmeldingsfrist: | 16.9.2016. Påmelding er bindende |
| Betaling: | 1500,- |
| Antall deltagere: | Minimum 8 deltagere |
| Aktuelle lenker: | www.bioforsk.no/matnett , |