***Styckningskurser för nöt och gris(vild som tam)***

Funderar du på att starta eller utveckla en redan befintlig verksamhet när det gäller förädling av kött? Välkommen till styckningskurser där du lär dig att stycka nöt eller gris. Kockar från länet kommer vara med så det är även ett bra tillfälle att diskutera uppfödning, köttkvalité, tillagningsmetoder med mera. Instruktörer för kursen är Christian Bauer och kockar från Svenska kockars förening i Småland. När styckningen är klar tillagar du tillsammans med övriga deltagare och kockarna en middag.

***Datum och platser***

Styckning av gris: torsdagen den 11 april kl.17.00-21.00, Ryssbygymnasiet, Ryssby

Styckning av nöt: torsdagen den 25 april kl. 17.00-21.00, Ryssbygymnasiet, Ryssby

***Kostnad***

Kursen är kostnadsfri för medlemmar i Svenska kockars förening i Småland. Övriga betalar en deltagaravgift på 500 kr exkl. moms som faktureras efter kursen.

Det är begränsat antal platser så först till kvarn.

***Anmälan***   
Senast den 4 april för styckning av gris och senast den 10 april för styckning av nöt till [henriksson.roger@telia.com](mailto:henriksson.roger@telia.com)

***Välkomna hälsar***   
Anna-Stina Karlsson Länsstyrelsen i Kronobergs Län och Roger Henriksson Svenska kockars förening i Småland  
Hör av dig till mig om du har några frågor,   
på telefon 070-573 60 28

