



Workshop: Styckning av gris

- med fokus på kvalitet och användande av hela djuret

Välkommen på en mycket praktisk kurs, där du både får lära dig grundläggande styckning och hur du kan tillaga de olika delarna, så att hela djuret kan användas.

Vi tror att du som deltar i workshopen jobbar i t.ex livsmedelsbutik eller i restaurangbranschen och är intresserad av att lära mer, eller kanske uppdatera dina kunskaper. Vi genomför kursen vid tre tillfällen, välj det datum som passar dig bäst! Träffarna sker i samverkan med Smålands kockars förening, som också står för handledning och kunskap. Max 12 deltagare/tillfälle.

Medtag lämpliga skor samt förkläde eller liknande.

Pris

800 kronor + moms per deltagare och tillfälle.

Anmälan och frågor

Anmälan görs senast 1,5 vecka innan vardera tillfälle till rose-marie.winqvist@lrf.se
Uppge namn på deltagare, telefonnummer, mejldress, företag, fakturaadress och önskemål om specialkost.
Vid frågor, ring Rose-Marie, 076-147 06 03.

Covid

Vaccinationsbevis behövs för alla kursdeltagare. Vi kan komma att ändra kursupplägget och flytta tillfällena utifrån aktuella restriktioner.

Datum och plats

15 mars klockan 16.00 - 21.30

Jenny Nystömskolan, Kalmar

22 mars klockan 16.00 - 21.30

Oscarsgymnasiet, Oskarshamn

20 april klockan 16.00 - 21.30

Astars lokaler, Saluhallen, Västervik

Upplägg

- Fika och genomgång av programmet.
- Hygien, styckningsschema, diskussion samt köttkvalité och mervärde.
- Praktisk styckning av halva grisar.
- Matlagning med tre fokusområden: varmrätter för vardagslyx, helgmåltid, fest.
- Korvtillverkning, rillettes/slarvsylta samt nattbakning av grisdetalj och övrigt praktiskt.
- Gemensam måltid från buffé samt utvärdering, reflektion och diskussion.

Varmt välkommen!

Denna kurs är en del av Kalmar läns livsmedelsstrategi och projektet Livsmedelsutveckling Sydost och "Kött med kvalité". Vår ambition är att fler ska ges kunskap om vårt lokala och regionala utbud samt vilka möjligheter det kan innebära.