



Kurs i fermentering

Dato: 05-06 April 2018 kl 10.00-15.00

Sted: Matkollektivet i Vikgården, Mosjøen

Pris: kr 1 100,- inkl servering

Påmeldingsfrist: 01.04.17 (12 plasser)

Arrangør: Gryteselv
Fjellgård/Matkollektivet i Vikgården

Påmelding til: Per Theodor Tørrissen:
post@vikgarden.no / 45240850 (**må merkes med navn, kommunenr og organisasjonsnr samt fakturaadresse**)

Påmelding er bindende og faktura sendes.

Gryteselv fjellgård og Matkollektivet i Vikgården tilbyr kurs i fermentering. Du vil igjennom dette kurset bl.a. lære å bake surdeigsbrød, fermentere grønnsaker samt frukt og drikke på en trygg måte. Her vil du få mange nye ideer og økt kunnskap som du lett kan overføre til din egen bedrift. Fermentert mat har i de siste årene blitt meget trendy og har klare helsemessige fortrinn. Fokus på dette kurset kommer til å være teknikk, smak og kvalitet. Vi kommer også til å legge inn et måltid i løpet av dagen. Kursledere er Rina van Nuland og Per Theodor Tørrissen. Kurset strekker seg over 2 dager.

Vi vil gå igjennom:

- Diverse metoder for fermentering av grønnsaker
- Fermentert te (Kombucha)
- Kefir
- Baking med surdeig

Etter kurset vill dere også få med dere surdeigsstarter, kombucha-mor og kefir Korn samt et hefte med oppskrifter.

Les mer:

<https://nibio.no/tema/mat/>

www.facebook.com/lokalmatinord



Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les om kurs og andre tilbud fra de fem kompetansenettverkene i Norge: innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene

NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no