



Foto: MatPrat

## Pølsekurs

**Dato** 13.-15. november 2020

Oppstart fredag kl. 12 og slutt søndag kl.11.

**Sted:** Tana vgs, Bonakas

**Pris:** kr 2 500,-

**Påmeldingsfrist:** 5. november

**Arrangør:** Kompetansenettverk for lokalmat i Nord/Senja vgs /Tana videregående skole

**Påmelding til:** Anbjørg Varsi

Mail: [anbjorg.varsi@tffk.no](mailto:anbjorg.varsi@tffk.no)

Tlf 90214902

Påmelding er bindende og faktura sendes.

**Les mer:**

[www.facebook.com/lokalmatinord](https://www.facebook.com/lokalmatinord)

Kurset vil gi kunnskap om å lage spekepølser og vanlig kokte pølser. Kurset gir oss innblikk i nedskjæring av lam og gris så vi har råstoffer til å produsere pølser med. Vi lærer hvordan stykningsdeler og produksjonskjøtt kan utnyttes i produksjon av kjøttvarer. I tillegg skal vi lage noen enkle påleggssorter, gå gjennom salting, speking og produksjon av spekepølser.

Teori og praktiske øvelser.

### Kurslærer Bength Hanssen

Lærer på Senja videregående skole, restaurant og matfag. Kokk- og stuertutdanning. Butikkslakterutdanning- den første som ble utdannet i Norge.

Jobbet i kjøttindustrien som produksjonsleder, slakter på Nortura, vært lærer i 26 år.

Har i mange år jobbet som konsulent og drevet med videreutvikling av bedrifter og deres produkter.

*Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.*

**NORD:** Landbruksfaglig senter Senja vgs  
Oddny Asbøl907  
47 636  
oddny.asbol@tffk.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@sfj.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