



Dan Aamlid, NIBIO

## Digitalt kurs i foredling av bær- og rabarbra

**Kursdag 1:** Tirsdag 12. januar  
Vi starter kl 10.00 og avslutter kl 15.00  
**Kursdag 2:** Torsdag 14. januar  
Vi starter kl 10.00 og avslutter kl 15.00

«**Sted**»: TEAMS. Kurset var opprinnelig planlagt i Bodø. Kursdeltakerne vil via e-post kalles inn på Teams en uke før. Alle må ha en god (nok) Internettlinje slik at du slipper avbrudd i kurset. Test om du har godt nok headset som passer slik at du både hører og kan prate. Vi kan teste dette uka før slik at alt er på plass den 12/1. **Onsdag 13/1:** Sett av tid til «hjemmelekse», dvs praktisk utprøving som diskuteres 14/1.  
**Pris:** kr 1 990 (faktura sendes etter kurset)

**Påmeldingsfrist:** Kurset er fulltegnet

**Arrangør:** Norsk Landbruksrådgiving Nord-Norge



**Norsk  
Landbruksrådgiving**

**Kurslærer:**

**Toril B. Kåven** har drevet utmarksnæring og matproduksjon i over 20 år gjennom firmaet Nordlysmat. Hun har vunnet en rekke priser for sine produkter for nyskapning, innovasjon og bærekraft. Hennes praktiske kompetanse med oppbygging av både produkter og markedsarbeid, gir henne unik kunnskap og erfaring som hun deler på kurset.

FOR ALLE SOM FOREDLER BÆR TIL SYLTETØY, GELEER, CHUTNEY OG SAFT. ET «MÅ-KURS» FOR ALLE I BRANSJEN OG ET KURS SOM GIR GOD FAGKUNNSKAP. FOREDLING GJELDER BÅDE INNHØSTEDE VILLE BÆR, HAGEBÆR OG RABARBRA.

**Målet med kurset** er å gi deltakerne en innføring i de viktigste tema man trenger for å kunne starte med bærforedling. Med denne kunnskapen vil en få økt motivasjon til å fortsette prosessen hjemme. Du blir ikke utlært på to dager, men vil lære litt om mye. Og få info om hvor du henter mer kunnskap.

**Vi jobber med følgende tema under kurset:**

- basiskunnskap i hygiene og kvalitetssikring
- basiskunnskap innen produksjonsprosess og produksjonsutstyr
- basiskunnskap i produktutvikling, design og markedsføring. Vite litt om veien videre fra plukking av råstoff til produktet er ute hos kunden.
- De praktiske øvelsene må foregå på eget kjøkken, og det er flott om du kan bruke onsdag 13. januar til «hjemmelekse». Produksjon av syltetøy, gele og chutney. Prøving med ulike smakstilsetninger. Lage etiketter og vurderer de selvlagde produktene mot Torils- og andres produkter.

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](https://innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene)

**NORD: Senja VGS**  
Oddny Asbøl  
907 47 636  
[Oddny.asbol@tffk.no](mailto:Oddny.asbol@tffk.no)

**MIDT: Mære  
Landbruksskole**  
Rita Natvig  
99 41 09 87  
[rita.natvig@ntfk.no](mailto:rita.natvig@ntfk.no)

**VEST: Sogn Jord-  
og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)