

Charkuteri

-en inspirationsdag

 Hälsingelivs

FoU center för livsmedel



9:e november

KL 9.00 — 16.00

vid

Nya Herrgården

Högbobruk

Sandviken



Kursledare:



Hans-Erik Holmqvist, Kock

Är korv den nya surdegstrenden eller börjar vi tröttna på industriell mat på riktigt?

Under förmiddagen diskuterar vi och gör korv utan tillsatser på lokalt producerade råvaror. Vi går igenom val av råvara, malning, blandning, hemligheter, fjälster, fyllning och knytning av korv.

Eftermiddagen för tankarna till sydligare breddgrader med "fermentering" och lufttorkade produkter i fokus.

Dagens innehåll:

- ◆ 09.00 Fika och presentation
- ◆ 09.15 Färsk korv en växande trend?
- ◆ 12.00 Lunch
- ◆ 13.00 Fermentering / Lufttorkat - i vårt klimat?
- ◆ 15.30 Reflektion av dagens innehåll
- ◆ 16.00 Avslut

Pris för dagen:

Inklusive lättare måltid & fika

Medlem i Hälsingelivs: 150 kr

Icke medlem: 350 kr

Anmälan till:

info@halsingelivs.se

senast 1:a oktober

ange ev. matallergi

Begränsat antal deltagare

www.halsingelivs.se

www.lokalmatkunskap.se

Välkommen till en inspirerande dag!