

ARKTISK MATKURSSAMLING i Tromsø

12.- 13. februar 2015

Kurssted: Breivika videregående skole

Sunn mat og sunnhet har blitt en megatrend! Kjedene satser på nye, sunne produkter som passer inn i dette segmentet. Hvordan skal lokalmatprodusentene bli med?

Under Arktisk matkurssamling kjøres fire spennende kurs parallelt. Det blir felles foredrag med tema «Sunn lokal mat» og torsdagskvelden avsluttes med middag laget av deltakerne på kokkekurset.

PROGRAM

Torsdag 12. februar

11:00 Registrering og oppstart med lunsj

12-17 Parallele kurs

17:30-18:30 Foredrag Sunn lokal mat v/Sigve Skretting fra Gastronomisk institutt

19:00 Felles middag

Fredag 13. februar

8:30-13:30 Parallele kurs

13:30 Avslutning med lunsj

Elektronisk påmelding innen 1. februar via www.deltager.no/bioforsk/matkurs2015

Ved spørsmål kontakt Hilde Halland, tlf 920 71 008 eller

e-post hilde.halland@bioforsk.no.

Et samarbeid mellom Bioforsk/Kompetansenettverket for lokalmat,

Breivika vgs og Innovasjon Norge Troms



Foredling av kjøttfe/storfe

Kurslærere er Svein Ole Kristensen fra Aron Mat og Erik Jæger fra Breivika vgs.

Målgruppe: Gårdbrukere med kjøttfe som ønsker å videreforedle eget kjøtt samt matprodusenter som foredler kjøttfe/storfe.

Nedskjæring og foredling i teori og mest i praksis.

Produksjonshygiene, teknikk og prosess. Hvordan få mest ut av kjøttet for å øke verdien.



Vareregistrering - EPD

Kurslærere er Kay Nilsen fra Matmerk og Kristofer Pedersen i Tradesolution.

Målgruppe: Matprodusenter som selger varene sine i butikk, eller som er på vei til å selge varene i butikk.

Mange lokalmatprodusenter ønsker å selge til dagligvare eller Horeca-markedet, men strenge krav til merking og registrering er en barriere.

Kurset tar for seg hvordan en skal merke og registrere produkter i EPD-databasen, og hvilke krav bransjen stiller til opplysningene.



Konservering og videreforedling av grønnsaker og bær

Kurslærer er Catrin Heikefelt fra Eldrimner.

Målgruppe: Matprodusenter. Lær deg å lage holdbare produkter av frukt, bær og grønnsaker uten unødvendige tilsetningsstoffer. Vi vil se på råvarebehandling og hvordan vi bruker sukker, eddik og salt i produksjonen. Vi går igjennom viktigheten blant annet av av ph, pasteurisering og melkesyregjæring. Vi prøver også ut noe av dette i praksis!



Kokkekurs med Gastronomisk institutt: Sunne lokale matretter

Gastronomisk Institutt har som mål å kombinere kunnskap og kvalitet. Slik skal en skape unike matopplevelser for alle, med norske råvarer. Sunn lokal mat er tema for dette kokkekurset, og kokkene fra GI vil også gi et felles foredrag for alle på tema i forkant av kveldens middag.

