

24.–25. SEPTEMBER 2018

Kurs i Bærforedling



**For deg som vil lære mer om
foredling av bær til syltetøy, gele,
snaps og sunne søtsaker!**

Tid: Kl. 16.00–21.00 begge dager

Sted: Rå videregående skole, Restaurant og Matfagbygget, Borkenes

Pris: kr. 2.000,- inkludert råvarer og alt av materiell.

Påmeldingsfrist: 01. september 2018

Arrangør: Kvæfjord Kommune i samarbeid med Kvæfjord Matkultur v/ Refsnes Matglede

Påmelding til: ellen.eliseussen@kvafjord.kommune.no

Max deltakertall: 15

På dette kurset vil du lære ulike måter å foredle bær til syltetøy og gele, og hvordan du på en enkel måte kan lage din egen snaps/likør av bær. Du vil også lære hvordan du tørker frukt til bruk i müsli, og sist, men ikke minst hvor du kan lagre sunne søtsaker av frukt og bær etter en gammel oppskrift fra vikingtid.

Kurset vil omfatte både teori og praktiske øvelser. Deltakerne tas med steg for steg gjennom de ulike prosessene samtidig som du prøver ut teorien i praksis. Målet for kurslederne er at den enkelte skal tørre å bruke sin kreativitet til å utvikle nye smaksopplevelser. Rips, bringebær, blåbær og jordbær vil ha hovedfokuset på kurset.

Siden teori og praksis går hånd i hånd vil du kunne ta med hjem smakfulle produkter allerede etter første kurskveld. Det vil være gode muligheter for å besvare individuelle spørsmål og problemstillinger.

Første kurskveld starter med et besøk hos landsdelens største bær-produzent; Frode og Marianne Vik fra Vik i Kvæfjord. På Vik gård skal vi se på bærbusker og bærplanter, og snakke om hvordan vi best ivaretar bærbuskene for å få størst mulig avling.

Kursledere

Det tyske paret Susanne Hentschel og Thomas Weickert etablerte vinteren 2017 sin egen bedrift; Refsnes Matglede. De tilbyr salg av egenproduserte produkter basert på lokale råvarer fra egen kjøkkenhage, og videreforedlet fra lokale samarbeidspartnere i Kvæfjord og Vesterålen. I tillegg til å produsere lokalmat for salg, tilbyr de også catering til små og store selskaper og arrangement.

Når det gjelder syltetøy og geleer kan Refsnes Matglede tilby over 20 forskjellige varianter som passer godt til ost, kaker og/eller kjøttprodukter.

Konseptet til Refsnes Matglede er å tilby så smakfulle og naturlige produkter som mulig.

<https://www.facebook.com/refsnesmatglede>

Kurset er støttet av Fylkesmannen i Troms.



Kvæfjord
kommune

