

Velkommen til



«PYLSEKURS»

MED BODIL NORDJORE

Rosthaug vgs. Avd. Buskerud, 11. februar 2017

Ål vgs. Avd. Lien, 12. februar 2017

Få hjelp av Bodil til å få god smak på middagspølsene. Eller lær og lage spekepølse av elg, storfe, lam, svin og blanding, noe salta og røykt og noe bare salta. Middagspølser av lam, svin og blanding, f.eks. røykt lammepølse, urtepølse, valnøtt og traktantarellpølse, sterk svinepølse (sorizo), eller med sitron og salvie. Pølser med eller uten urter, det blir brukt gode krydderblandinger. En må regne ca. 2000 kr i råvarekostnad. Deltakerne tar med seg produkta heim.

Bodil Nordjore har arbeidet med tradisjonsmat i 25 år og er faglig ansvarlig for tradisjonsmatstudiet på Høgskolen i Telemark, Rauland. Hun har gitt ut flere kokebøker, høsten 2008 kom "Den store pølseboka".

Like kurs begge steder, - velg hvor du vil gå.

Bindende påmelding IngridT@naeringogsamfunn.no

innen 06.02.2017. Pris kr 1800,-.

Velkommen!

PROGRAM:

PROGRAM:

- 10.00 Oppstart – presentasjon og gjennomgang av grunnleggende teori om pøselaging
- 10.00 Oppstart – presentasjon og gjennomgang av grunnleggende teori om pøselaging
- 11.00 – 13.00 laging av 1 – 2 spekepølser. Raulandspølse og salami.
- 13.00 lunsj
- 13.45 middagspølser; røykt lammepølse, urtepølse, valnøtt og traktantarellpølse, svinepølse som er sterk (sorizo), eller med sitron og salvie. Me delar i grupper og fordeler deigane.....
- 17.00 fordeling, pakking, rydding og oppsummering.
- 18.00 Væl heim



Foto: Raulandsakademiet