



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Smaken av Sogn

dessert, eplesaft og ost – avslutning av måltidet.

Velkommen til kurs om avslutning av måltidet. Om ostar, saft og korleis beskrive eplesortan. Hanne Frosta har dessertkurs og om å avslutte måltidet. Korleis formidle ost som oppleving. **Stad:** Ciderhuset, Balestrand. **Tid:** måndag 1. nov. 2010. kl. 10.00 – 16.30.



Dette er siste del av ein kursserie som vi har kalla **smaken av Sogn**, men det er ope for alle som driv med servering av lokal mat eller ynskjer å satse meir på lokale smakar på sin meny. + Interpretasjonsdel for osteprodsentar.

Program:

Kl. 10.00 – Velkommen til Ciderhuset i Balestrand.

Kl. 10.30 – Smak av eple – koreis beskrive og kva smakar dei – praktisk smaking og formidling av opplevinga.

11.30 – Smak av ost – presentasjon av ulike typar ost og formidling av desse.

12.30 – Lunsj – ei smaksoppleving av Balestrand.

13.00 – Dessert – avslutning av måltidet. Frukt og bær er smaken av Sogn?, vi arbeider praktisk på kjøkkenet i lag med Hanne Frosta. For serveringsstadar.

13.00 – Ost som oppleving – formidling, for osteprodsentar. Eli Grethe Høyvik.

16.00 – oppsummering, smaking og dessertbord.

16.30 – slutt.

Hanne Frosta driv Hanne på Høyden, restauranten som har 100% norske råvarer og smakar. Ho er no kjent frå Førkveld der ho er kokk på TV sendingane. Hanne brukar mykje frukt og bær i sine rettar, lar smakane få komme fram sjølv, reint og naturleg. Du lærer å lage ditt reportuar av smakar – bli hugsa for desserten din!

<http://hannepaahoyden.wordpress.com/>

Ciderhuset: Eli-Grete Høyvik og Åge Eitungjerde driv Ciderhuset. Åge har arbeida med eplesaft og pressing lenge og formidlar smakar gjennom å sette ord på dei. Gjennom kommunikasjon skal ein formidle ei oppleving – kva eplesaft skal du formidle på din serveringsstad. Eli-Grete arbeider med interpretasjon som metode der ho vil ta osteprodsentar med på å forme sin formidlingsmetode for sine ostar.

www.ciderhuset.no

Anne Kari nHatling, arbeider ved ressursenteret ved Sogn Jord og Hagebruksskule, her har ho ansvar for ystekursa til Kompetansenettverka. Ved skulen er det eige ysteri og nettverksknutepunkt for små ystarar. Anne Karin vil demonstrere dei ulike ostane vi har i Sogn slik at vi kan smake på utvalet og legge strategiar for bruk i vårt opplevingsprodukt.

Stad: Ciderhuset, Balestrand

Tidspunkt: måndag 1.november , kl. 10.00 – 16.30

Kursavgift: kr. 800,-

Påmelding:E-post: paamelding.sjh@sfj.no,

tlf: 57 63 26 50, Gry Tokvam: 90 59 49 42.

