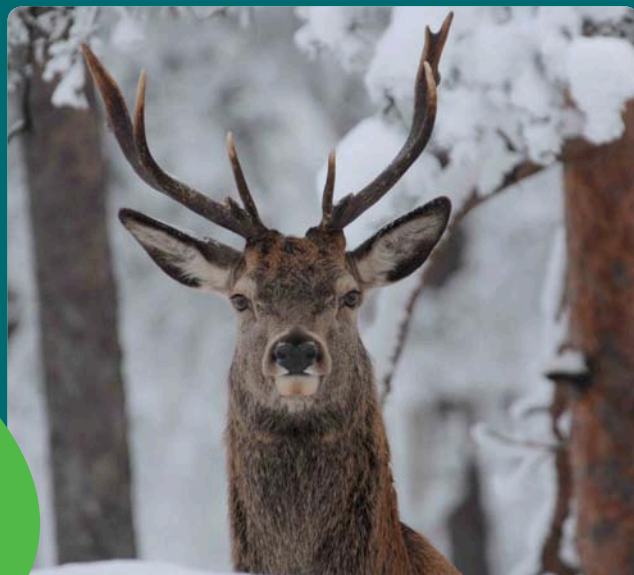


«Gjort av hjort frå hovud til hale»

**Dato:**

15.november
09.30-16.00

Påmeldingsfrist:

Påmelding til:
gry.tokvam@sfj.no
Tlf 57 68 23 10 / 905 94 942
Innan 8.november

Stad: Luster
vidaregåande
skule

Ta med:

Innesko og
kokkeklede/ forkle

Kursavgift:

1000,-

Hjorten er vorte ein viktig matressurs på mange kjøkken. Etter kvart som tilgangen på denne flotte råvara har auka, er det også viktig å utvide matkartet. Den tradisjonelle hjortegryta kan gjerne få litt avløyning.

Kursinnhald:

- Hjort og hjortens biologi- kva har det å sei for smak og næringsinnhald
- Partering og nedskjæring av heile dyret
- Kva kan dei ulike delane nyttast til
- Tillaging av ulike rettar
- Demonstrasjon av vakuummaskin, slipeutstyr, knivar, kverner.

Servering av god mat og drikke

Målgruppe:

Matprodusentar, kokkar, jegrar og andre interesserte

Kurshaldar:

Johan Trygve Solheim, dagleg leiar Norsk hjortesenter

Norsk Hjortesenter er det nasjonale kunnskapssenteret for viltlevande hjort og hjort i farm/oppdrett. Norsk Hjortesenter er lokalisert med på Svanøy, Sogn og Fjordane fylke. www.hjortesenteret.no

Me legg opp til aktiv deltaking gjennom heile kurset.

Arrangør er Luster vidaregåande skule i samarbeid med:



Kunnskapsparken
i Sogn og Fjordane as



Smaken av
Nasjonale Turistveggar

Mat, kultur og tradisjon