



Foto/cc: Joe Urrutia/Nofima og Meghan Markham/Unsplash.com

Invitasjon til kurs:

FOREDLING AV GRØNNSAKER

Kurs med fokus på ulike måter å foredle grønnsaker på. Kurset er en kombinasjon av teori og praksis.

DATO:

6.-7. februar (på Nofima) og 5. mars (på Teams)

TID: 08.00 - 16.00 (ca.)

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING: klikk her for [påmelding](#), eller www.nofima.no/aktiviteter. Ved behov for hjelp med påmelding, kontakt Gabriela Babic, Gabriela.Babic@Nofima.no tlf. 64970386. Bindende påmelding innen 29.01.2024

PRIS: Kr 2900,- pr. person, inkl. lunsj og kursmateriell.

KONTAKTPERSON FOR KURSET:



Administrativ koordinator
Gabriela Babic, tlf. 64 97 03 86
gabriela.babic@nofima.no



Faglig ansvarlig og kursleder
Cecilia Midtsund Kippe, tlf. 64 97 01 24
cecilia.kippe@nofima.no



Grønnsaker er gode kilder for mange stoffer som virker positivt på helsen vår, og det er viktig at de produktene vi lager er både velsmakende og produsert på best mulig måte.

I løpet av kursdagene vil det bli lagt vekt på riktig behandling fra råvare til ferdig produkt. Kurset vil omfatte ulike foredlingsmetoder og produkter, bl.a. syltede og fermenterte grønnsaker, supper og grønnsaksjus. Utstyr, mattrygghet, emballering og lagring tilknyttet disse produktene vil dekkes. Kurset vil omfatte både teori og praktiske øvelser. Siste kursdag vil foregå digitalt på Teams, 5. mars 2024. For å tilby et mest mulig relevant kurs, *ber vi om at det ved påmelding gis informasjon om hvilke problemstillinger, råvarer og produkter deltagerne er interesserte i*, slik at dette om mulig kan bli belyst i løpet av kurset.

Læremidler: Faglige presentasjoner deles ut under kurset.

MÅLET MED KURSET

Gi deltakerne grunnleggende kompetanse om prosessering av grønnsaker, og hvordan man kan oppnå stabile, trygge og gode produkter. Det vil bli lagt vekt på kvalitet og sensorisk opplevelse.

MÅLGRUPPE

Lokale grønnsaksforedlingsbedrifter eller grønnsaksprodusenter (<10 årsverk), som har planer om å starte opp med lokal grønnsaksforedling.

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting i forbindelse med samlingene anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00, direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no eller Reenskaug Hotell i Drøbak, tlf: 64 98 92 00, booking via hjemmeside: www.reenskaug.no

Kurset «Foredling av grønnsaker» holdes i regi av Kompetansenettverk Lokalmat Øst.