



Grønnsaksforedling

Bli med på et inspirerende og praktisk to-dagerskurs hvor du lærer kunsten å foredle grønnsaker på en trygg og bærekraftig måte. Dette kurset gir deg kompetanse innen melkesyregjæring, konservering med varmebehandling og andre viktige teknikker for å lage holdbare og smakfulle produkter.

Kursholder: Karin Liljegren – Eskilstuna Matkultur

Tid: Tirsdag 25.mars kl. 10-16 og onsdag 26.mars kl. 9-16

Sted: Steinkjer videregående skole – Restaurant- og matfagavdelingen



Karin har solid kompetanse innen foredling av bær, frukt og grønnsaker, med en ettårig utdanning som mathåndverker. Hun har produsert prisvinnende produkter, anerkjent med medaljer i både svenske og nordiske mesterskap i mathåndverk.

Med erfaring fra undervisning leder hun kurs i foredling og innovasjon, både ved Yrkeshögskolan i Nyköping og gjennom workshops for foreninger, folkehøyskoler og privatpersoner.

Karin er også medlem av Eldrimners bransjeråd for bær-, frukt- og grønnsaksforedling, og bidrar aktivt til utviklingen av mathåndverksbransjen i Sverige.

Faginnhold:

Dag 1: Melkesyregjæring – teori og praksis

- Introduksjon og presentasjon
- Grunnleggende teori om foredling: mikroorganismer, konserveringsmetoder og nøkkelfaktorer for sikre produkter
- Teoridel om melkesyregjæring: hva, hvordan og hvorfor
- Demonstrasjon av melkesyregjæring
- Praktisk arbeid: Lag dine egne melkesyregjærede produkter

Dag 2: Konservering og innlegging

- Teoridel om konservering med varmebehandling og bruk av pH-måling
- Repetisjon og oppsummering fra dag 1
- Teoridel om innlegging: skape smakfulle kombinasjoner med ulike metoder
- Demonstrasjon av innleggingsteknikker
- Praktisk arbeid: Lag dine egne innlagte produkter