



Praktisk kurs:

# Nedskjæring vilt – utnyttelse av ulike stykningsdeler.

Fredag 18. – lørdag 19. oktober

«NORSK VILTKJØTT HAR STORT VERDIPOTENSIAL VED Å ØKE TILBUDET AV PRODUKTER UT TIL FORBRUKERNE»

Kilde: REGJERINGENS «HANDLINGSPLAN FOR NÆRINGSUTVIKLING BASERT PÅ HØSTBARE VILTRESSURSER».

**DATO:** 18. – 19. oktober

**TID:** kl. 10.00, slutt kl. 16.30 (dag 2)

**STED:** «Heilt vilt» / Helge Pedersen, Austmannsvegen 10, Sand

**PÅMELDING:** [Link for påmelding](#)

Ved behov for hjelp, kontakt Heidi K. Trige, [heidi.katrine.trige@nofima.no](mailto:heidi.katrine.trige@nofima.no) tlf. 77629052. Bindende påmelding innen 4. oktober 2024.

**PRIS:** Kr 2500 (inkl. mva) pr. deltager for lunsj, middag (første dag), forfriskninger og kursmateriell alle dagene. Overnatting er **ikke inkludert** i prisen.

Forslag til overnatting: Ryfylke Fjordhotell AS, Verven 9A, Sand (kr. 1495 inkl. frokost)

**KURSHOLDER:**



Tom Johannessen, pølsemaker-mester og næringsmiddel-tekniker hos Nofima med erfaring fra kjøttproduksjon og dagligvare. Han er også hoveddommer i NM kjøttprodukter og medlem av fagjuryen Spesialitet i Stiftelsen Norsk Mat. Tom jobber med både små og store produsenter, holder kurs og hjelper med ulike utfordringer fra nedskjæring til ferdig produkt.

Bli med på praktisk kurs i nedskjæring av vilt for å lære mer om kjøttkvalitet, utnyttelsesgrad, mørning, emballering og lagring for videre salg/-foredling. Målet er å øke inntjening og gi enda bedre tilgang på produkter av vilt til kundene.

**PROGRAM:**

**Dag 1: Nedskjæring av vilt (hjort)**

- nytt skjæremønster for bedre utnyttelsesgrad og økt verdi på slakteskrotten
- mørning
- spisekvalitet på enkeltmuskler

**Dag 2: Videreforedling**

- utnyttelse av stykningsdeler en sitter igjen med (ikke får solgt)
- næringsberegning, kalkulasjon og prising
- emballering og lagring

**MÅLGRUPPE:**

Lokalmatprodusenter og jegere, som foredler norske kjøtt råvarer/vilt, eller de som ønsker å starte med en slik produksjon. Kurset er beregnet for kommersielle aktører som produserer for salg.

VELKOMMEN!

Arrangør: Kompetansenettverk Lokalmat SØR | Næringshagen i Ryfylke | Hjelmeland kommune | Nofima