



## Kurs i røyking av rein og viltkjøtt

**Dato:** 1-2 oktober

**Tid:** Dag 1: kl. 11 – 18, Dag 2: kl. 09. - 16

**Sted:** Brurskanken rein, Grane på Helgeland

**Pris:** 2000 kr (inkl. lunsj og kaffe)

**Antall deltaker:** 8

**Påmeldingsfrist:** 15 september

**Arrangør:** Brurskanken Rein/Gun Utsi småskalamat studie og Matkultur Studie i samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat i nord

**Påmelding til:** [gun.utsi@gmail.com/](mailto:gun.utsi@gmail.com)  
mobil: 91140733

### Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

### Program:

I løpet av kurset vil du lære om

- Ulike parterings metoder av et reinskrott og hvilke stykningsdeler som egner seg til røyking
- Tørresalting av suovas og tørkakjøtt
- Valg av vedslag, tid og temperatur ved røyking av kjøtt
- Demonstrasjon av gurpi-produksjon

### Kursholdere:



**Torstein Appfjell** som har erfaring med å undervise i ulike kurs innen slakt og foredling

**Per Henning Utsi** som har erfaring med tradisjonell reindrift og foredling

*Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.*

**NORD: NIBIO**  
Frøydis Gillund  
94 86 22 25  
[froydis.gillund@nibio.no](mailto:froydis.gillund@nibio.no)

**MIDT: Mære Landbruksskole**  
Elisabeth Tronstad  
95 59 43 32  
[Beth.tronstad@trondelagfylke.no](mailto:Beth.tronstad@trondelagfylke.no)

**VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)