

Partnerskabet inviterer til Temamøde:

Fermentering for professionelle fødevarerproducenter med Anders Iversen, Seniorspecialist, Teknologisk Institut

Fermentering er en gammel konserveringsmetode, som er blevet genopdaget, også blandt de professionelle restauranter, drikke- og fødevarerproducenter. Anders Iversen folder fermenteringens muligheder og risici ud, forklarer hvordan processerne styres og guider os igennem køkkenøvelserne.

Program:

8.30-9.00 Morgenmad

9.00-10.15 Grundkursus i fermentering

10.30-11.30 Øvelser i køkkenet

11.30-12.00 Frokost

12.00-13.45 Fermentering af grøntsager, kød og drikkevarer

13.45-14.00 Opsamling og afslutning

Tid og sted: Tirsdag d. 21. marts 2017 kl. 08.30 – 14.00
Bornholms Madkulturhus Gaarden, Melstedvej 25, Gudhjem.

Tilmelding senest torsdag d. 16. marts hos:

Signe Folke, Bornholms Landbrug: 5690 7816 sf@bornholmslandbrug.dk eller
Mikkel Bach-Jensen, Gourmet Bornholm: 2030 2820 mikkel@gaarden.nu

Der er et begrænset antal pladser

Temamødet er gratis og afholdes som en del af Fødevarerklyngeprojektet.

