



Inbjudan till fem förädlingsteman

Vill du lära dig förädla småländska råvaror? Du kanske har en egen produktion av råvaror eller vill använda dig av någon annans råvaror för förädling av fantastiska produkter? Oavsett så är du hjärtligt välkommen att delta på ett eller flera av inspirationstillfällena.

Under 2021 kan du lära dig grunderna kring förädling av mjölk, äpplen, frukt- och bär eller tackakött under en serie inspirationstillfällen under ledning av erfarna branschrådgivare.

Dessa digitala inspirationstillfällen består av två eller tre deltillfällen. Mellan tillfällena får du i uppgift att förädla egna produkter utifrån den kunskap du fått.

Förädlingsserien görs i ett samarbete inom ramen för arbetet med de regionala livsmedelsstrategierna i Jönköpings län, Kronobergs län och Kalmar län.

Alla tillfällen är kostnadsfria.

Anmälan till ett eller flera tillfällen görs via webben: <https://www.lansstyrelsen.se/kronoberg/om-oss/kalender/kalenderhandelser---kronoberg/2021-03-01-inbjudan-till-fem-foradlingstraffar.html>

Har du frågor, kontakta rebecka.wikstrom@lansstyrelsen.se eller 010-223 73 84

Förädling av mjölk till glass och ostkaka

	Mjölk till glass och ostkaka	Medverkande
Del 1 Glass	Datum och tid: 30 mars kl. 17:00-19:00 Anders demonstrerar glasstillverkning och går igenom råvaror, ingredienser och smakkombinationer samt ger tips på hur din glasstillverkning kan bli enastående.	Anders Ahlenius, Grenna glass. Varför tillverkar man glass i ett land med tre sommarmånader? Anders har gjort en resa från reklamare till glassfabrikör med närmare 80 återförsäljare runt om i landet. Glassen görs på lokala råvaror.
Del 1 Ostkaka	Datum och tid: 31 mars kl. 17:00-18:30 Kerstin demonstrerar ostkaketillverkning och inspirerar till ett fantastiskt mathantverk.	Kerstin Magnér drev under fem år Café Hemgjort i Hjortahammar gamla skola i Blekinge. Där serverade hon hembakat och en mycket populär ostkaka.
Hemläxa	Mellan de två delarna kommer du kunna använda dig av den kunskap du fått och prova att förädla själv. Samla på dig frågor till del två.	
Del 2	Datum och tid: 7 april kl. 17:00-20:00 Diskussion och frågestund där både Kerstin och Anders deltar. Introduktion till livsmedelshygien och -regler med Per Nilsson och rundvisning i Per Brunbergs nybyggda livsmedelslokal som gott exempel.	Per Nilsson är rådgivare kring livsmedelshygien och regler med lång erfarenhet inom både företagande och myndigheter. Han vill visa att regler inte behöver vara en hög barriär för att starta förädlingsverksamhet. Per Brunberg, Björketorps gård.

Förädling av mjölk till färskost och grillost

	Mjölk till färskost och grillost	Medverkande
Del 1	Datum och tid: 16 april kl. 17:00 -20:00 Inspiration och demonstration av mathantverket. Christer kommer visa hela processen från mjölk till färdig färskost och grillost.	Christer Delding driver ett hantverksmejeri på Öland vid namn Ölands köksmejeri. Han började i liten skala hemma i köket och har med tiden utvidgat sitt mathantverk och säljer i egen gårdsbutik samt i större butiker.
Hemläxa	Mellan de två delarna kommer du använda dig av den kunskap du fått och prova att förädla själv. Samla på dig frågor till del två.	
Del 2	Datum och tid: 22 april kl. 17:00 -20:00 Diskussion och frågestund med Christer samt en introduktion till livsmedelshygien och -regler med Per.	Per Nilsson är rådgivare kring livsmedelshygien och regler med lång erfarenhet inom både företagande och myndigheter. Han vill visa att regler inte behöver vara en hög barriär för att starta förädlingsverksamhet.

Förädling av annorlunda frukt- och bär

	Annorlunda frukt- och bär	Medverkande
Del 1	Datum och tid: 6 oktober kl. 16:00 - 20:00 Inspiration och demonstration av mathantverket. Henriette kommer bland annat ge inspiration till spännande råvaror och vilken sorts förädling som passar dem och varför.	Henriette Smith arbetar med produktutveckling inom livsmedel med fokus på frukt, bär, grönsaker och baljväxter som specialitet. Hon har mångårig erfarenhet som produktutvecklare i utvecklingsköken både hos SLU och Hushållningssällskapet.
Hemläxa	Mellan de två delarna kommer du använda dig av den kunskap du fått och prova att förädla själv. Samla på dig frågor till del två.	
Del 2	Datum och tid: 13 oktober kl. 17:00- 20:00 Diskussion och frågestund med Henriette samt en introduktion till livsmedelshygien och -regler med Per.	Per Nilsson är rådgivare kring livsmedelshygien och regler med lång erfarenhet inom både företagande och myndigheter. Han vill visa på att regler inte behöver vara en hög barriär för att starta förädlingsverksamhet.



Förädling av äpplen till cider och andra drycker

	Äpplen	Medverkande
Del 1 Äppeldrycker	Datum och tid: 3 november kl. 16:00 – 20:00 Henriette demonstrerar dryckestillverkning av äpplen med inslag av andra frukter och bär. Hon kommer ge inspiration till att våga blanda spännande råvaror för att få fram den bästa smaken.	Henriette Smith arbetar med produktutveckling inom livsmedel med fokus på frukt, bär, grönsaker och baljväxter. Hon har mångårig erfarenhet som produktutvecklare i utvecklingsköken både hos SLU och Hushållningssällskapet.
Del 1 Cider	Datum och tid: 4 november kl.17:00 - 19:00 John demonstrerar cidertillverkning enligt engelsk tradition. Fokus är sorter, krossning, pressning, tankning, buteljering, jäsning och mognad.	John Taylor från företaget Drygcider AB, Anderslöv. En varm skånsk sommardag 2018 blev saknaden efter en riktigt bra torr engelsk cider för stor för John. Enda vettiga lösningen blev att börja tillverka den själv.
Hemläxa	Mellan de två delarna kommer du använda dig av den kunskap du fått och prova att förädla själv. Samla på dig frågor till del två.	
Del 2	Datum och tid: 10 november kl. 17:00 - 20:00 Diskussion och frågestund med Henriette och John samt en introduktion till livsmedelshygien och -regler med Per.	Per Nilsson är en rådgivare kring livsmedelshygien och regler med lång erfarenhet inom både företagande och myndigheter. Han vill visa att regler inte behöver vara en hög barriär för att starta förädlingsverksamhet.

Förädling av tackakött till unika smakupplevelser

	Tackakött	
Del 1	Datum och tid: 23 november kl.17:00-20:00 Stefan går igenom sensoriskt test, styckningsdetaljernas möjligheter, tillagning av olika delar och förädling av utvalda delar - salta, torka, korv.	Stefan Eriksson som vann Årets Kock 2005 och jobbar idag som kock och råvaruexpert. Han är provningsledare för Exceptionell Råvara där man utvecklar spetsen av svenska råvaror.
Hemläxa	Mellan de två delarna kommer du använda dig av den kunskap du fått och prova att förädla själv. Samla på dig frågor till del två. Vi fixar kontakt med lokal tackaköttleverantör.	
Del 2	Datum och tid: 30 november kl.17:00-20:00 Diskussion och frågestund med Stefan samt en introduktion till livsmedelshygien och -regler med Per.	Per Nilsson är en rådgivare kring livsmedelshygien och regler med lång erfarenhet inom både företagande och myndigheter. Han vill visa att regler inte behöver vara en hög barriär för att starta förädlingsverksamhet.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



Länsstyrelsen Kalmar län