

Kursprogram Smörkurs

Datum: **Fredag 9 mars**

Tid. 8.30–16.30

Plats: Jürss Mejeri, Änglundavägen 33, 642 34 Flen

Kursens mål är att deltagarna skall förstå grunderna i hantverksmässig tillverkning av smör. Efter genomgången kurs får du ett kursintyg. Kursdeltagarna får också ett teoretiskt kursmaterial vid kursens början. Alla deltagare får också en mindre förpackning smör med sig hem. Vi genomför två omgångar med smörkärning under dagen.

Program

8.30–9.00 Kaffe och smörgås samt presentation av dagen och deltagarna

9.00–10.30 Teoretisk genomgång av smörtillverkning

10.30–12.00 Kärning 1

12.00–13.00 Lunch

13.00–14.30 Kärning 2

14.30 Eftermiddagsfika

Resten av dagen använder vi till att älta (bearbeta), salta och förpacka vårt smör, samt att sammanfatta dagen.

Kostnad: 1500: -/person. Priset inkluderar moms, lunch, kaffe och kursmaterial.

Övrigt: Kursdeltagarna skall ha med egna rena kläder och skor.

För anmälan och förfrågningar: Kontakta Jürss Mejeri, telefon 0157-14110 eller e-posta

jurssmejeri@jurssmejeri.se

Anmäl senast 10 dagar före respektive kursstart. Anmälan är bindande. Vid en eventuell avbokning med mer än 7 dagar kvar till kursstart faktureras 50 % av kursavgiften. Vid senare avbokning debiteras hela avgiften.

Behöver du tips på boende i närheten så hör av dig till oss så hjälper vi till med det.

Välkommen på kurs!

Kerstin, Claes och Göran