



Kurs i FERMENTERING - 5 maj 2022

Hej du som jobbar med mat och livsmedel!

Välkommen till en praktisk heldag med fermentering.
Förutom en genomgång av grunderna för att mjölksyra grönsaker blir det också fermentering av sås och dryck.

Kursledare är Sofie Kalm, Kalm Taste of Öland.

När?

Torsdagen den 5 maj 2022 kl. 10.00 – ca 16.00

Var?

Östra skolan, Åkervägen 2 i Färjestaden (Öland)

Vad innehåller kursen:

- Teorin kring konsten att fermentera
- Hur man gör surkål och mjölksyror pickles
- Att tillverka kimchi
- Fermentering av tacosås och rabarberdryck

Träffen är kostnadsfri och arrangeras av *Livsmedelsutveckling Sydost*. De produkter som tillverkas under dagen tar man med ”hem”.

Anmälan: Använd [denna länk](#) för din anmälan senast 21 april 2022.

Platser: Antalet platser är begränsat till 12. Vid för få deltagare ställs kursen in.

Praktiskt: Fika ingår, men lunchen kostar 100 SEK och betalas på plats.

Frågor: Kontakta carina.hjalmarsson@iuc-kalmar.se, 070-365 22 15 vid frågor.

Förhinder: Hör av dig om du inte kan delta, så att vi kan erbjuda din plats till någon annan.

Den här kursen vänder sig i första hand till små och medelstora livsmedelsförädlare samt till dig inom butik och restaurang.

Livsmedelsutveckling Sydost är en del av länets livsmedelsstrategi. Projektet drivs av IUC Kalmar län i samverkan med Linnéuniversitetet och LRF Sydost. Projektet finansieras av dessa parter, Region Kalmar län och europeiska regionala utvecklingsfonden. Dessutom är Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter och Ölands Sparbanksstiftelse medfinansierare. Läs mer under iuc-kalmar.se/projekt/lso