

Korvkurs på Bjärhus!

Advanced

Kurstillfällen 29/2 2024

7/3 2024

Vi ger oss lite djupare in i teorin kring att göra korv med hjälp av syrning och saltning, vilken köttråvara vi använder och vilka kryddor man kan använda vid korvproduktion och varför. Vi går lite djupare in på processen och tar upp vilka möjligheter och risker det finns med att göra korv hemma. Vi rekommenderar att man antingen gått vår nybörjarkurs innan, eller har grundläggande kunskap.

Under kvällen kommer vi att praktiskt göra lufttorkad salami och ölkorv där tillverkningen sker under kvällen medan torkningen sker hemma hos er i efterhand.

Vi startar 17:30 och håller på ca 3 timmar. Vi börjar med en enklare fika och teori, sedan blir det praktisk korvtillverkning. Vi lär oss mala/hacka, krydda, stoppa och binda. Med dig hem får du ca 1,5 kg korv att torka hemma.

Pris per person 995:-

(kan också bokas tillsammans med Nybörjar-kursen för **paketpris 1790:-**)

Kan bokas i grupp eller enskilt (max 10 deltagare/grupp)

Vi tar emot bokningar och frågor på

info@bjarhusgardsbutik.se

(Vid för få anmälningar förbehåller vi oss rätten att avboka eller flytta fram kurstillfället)

Välkomna!



www.bjarhusgardsbutik.se

tel: 0435-102 95

info@bjarhusgardsbutik.se