

## Hämeen kotiteurastuskurssi 8.- 9.10.2016 Tammelassa

Kurssin sisältöä;

- Pieni annos lakipykälää lähinnä toiminnan lomassa
- Isompi annos vertaistukea ja kokemusoppia
- Teurastusvälineet
- Häätäteurastus/saira-an eläimen lopettaminen
- Tainnutus ja veren lasku
- Nylkeminen ja suolistaminen
- Jälkityöt eli taljan suolaus ja lihan riiputustavat
- Sisäelinten hyödyntäminen!
- Lihan raakapaloittelu, jos kiinnostusta myös hienopaloittelu
- Keittiön puolella osallistujien toiveiden mukaan kokkisotaa (Haluatko oppia valmistamaan lapsille kelpaavan maksakastikkeen?)

Kapellimestareina Jukka Tobiasson ja Krisse Liinaharja

Kurssin hinta on 50 euroa kaikkineen, 25 euroa jos osallistuu vain lauantain häätäteurastus/lopetusosaan.

Hintaan kuuluu reilu luomulounas. Aamiaismajoitus (sis. rantasauna illalla) kurssilaisille 20 euroa/henkilö.

Kurssin minimiosallistujamäärä 8 henkilöä.

Ilmoittautuminen Kristiina Liinaharja, [krisse@liinaharja.fi](mailto:krisse@liinaharja.fi)

Kurssipaikka [www.liinaharja.fi](http://www.liinaharja.fi)

Tervetuloa