



Grunnkurs om jus og sider – Program og innhald:

Måndag 12 november til onsdag 14 november 2018 i Ulvik (Hjeltnes, Siderruta)

Måndag 12.11 kveld kl 17.00 – 21.30 på Syse Gard

Omvising, innføring i grunnprinsipp, historie og definisjonar. Presentasjon av deltakarane, servering av kveldsmat og drikke til mat både med og utan alkohol.

Tysdag 13.11 før lunsj kl 08.30 – 13.00 på Hjeltnes

Innleiing om sider/definisjonar/grunnprinsipp fortset, regelverk, særavgifter, gjennomgang. Lagerstyring, svinn og planlegging. Råvarer til jus og sider, produkttypar og korleis ein kan få fram smaks karakter i norsk sider.

Lunsj på Hjeltnes

Tysdag 13.11 etter lunsj kl 13.45 – 17.45 på Hjeltnes

Utstyr, krav til lokale. Produksjon i praksis, praktisk pressing, blanding av arter og sortar i jus og sider, smaking – sensorikk i teori og praksis. Bedriftsbesøk hjå to produsentar.

Tysdag 13.11 kl 19.30 – 21.30 på Lekve Gard

Sprudlande sider, metodar, kveldsmat og gjennomgang på Lekve.

Onsdag 14.11 før lunsj kl 08.30 til 12.30 på Hjeltnes

Gjæringa – grunnleggjande kunnskap og kva har me gjort, gjærtypar, styring av gjæringa. Spontan eller inokulert? Svovel?, Sukker? Anna gjærnæring?, Korleis måla gjæringa (utstyr), Korleis fremja eller dempa gjæringa (temperatur, filtrering, omtapping.....)

Produsent: Korleis lagar eg sider i praksis; med sæleg vekt på gjær og gjæring.

Kort om: Marknad, emballasje, produksjonsplan – innleiing til arbeid fram til neste samling.

Produsent: Utfordringar eg har møtt ved etablering av jus- og sideri.

Lunsj på Hjeltnes eller ved Brakarnes Kongressenter

Onsdag 14.11 kl 13-16.00 på Brakanes Kongressenteret, vi avsluttar kurset på Hardangerseminaret:

13.00 – 13.30 Sidereventyret i Hardanger - eit tilbakeblikk Historie, tilbakeblikk, samarbeid, utvikling, internasjonalisering Asbjørn Børsheim

13.30 – 14.00 «Vi er berre i starten enno – Sider frå Hardanger i enorm utvikling» Olav Bleie – Alde Sider

14.00 – 14.15 Pause

14.15 – 14.45 Jord som grunnlag for smak og oppleving Dag Jørund Lønning, rektor ved Høgskulen for landbruk og bygdeutvikling

14.45 – 15.00 Hotellgjestene vil ha sider frå Hardanger Kjetil Widding, Utne Hotel «Siderhotellet»

15.00 – 15.45 Hardanger – Noregs Champagne eller Cognac ? Richard Juhlin, svensk champagneforfattar

15.45 (på eige møterom på Kongressenteret)

Oppsummering, kurskritikk, vegen vidare (Eivind)

16.00 Slutt, heimreise