

# Kurs på Tradisjonsmat 26.-27.10 Varangerbotn

På dette kurset lærer du å ta vare på råvarer og lage tradisjonsmat.

## Råvarer

Dette kurset er todelt. Først går vi ut på reinslakt for å samle inn tarm, blod og andre råvarer. Dette skjer under høstens slakt i slutten av september.

Råvarene behandles og fryses ned for selve matlagningskurset.



## Matlagning

26.-27.10 i Varangerbotn

Inger Anita Smuk veileder og lærer oss å lage tradisjonsmat av rein. Vi lager blodpølser, reintunga, margebein mm.

Rettene du lærer å lage på kurset kan du lett lage hjemme på egenhånd etterpå.

Bli med på innholdsrik kurs!

**Pris:** kr 500,-  
**Deltagere:** max 12  
**Kurssted:** Karlebotn skole, Varangerbotn  
**Datoer:** fredag 26.10 kl. 17-21.  
lørdag 27.10 kl. 10-18.  
**Kursleder:** Inger Anita Smuk tlf. 915 43 934  
**Påmelding:** Bindende påmelding ved å betale kursavgift på servicekontoret i Ishavssentret i Varangerbotn.  
**Arrangjør:** Bolyst -prosjekt  
**Mer informasjon:**  
sinikka.sihvo@nesseby.kommune.no  
tlf: 40 440 551

