



”Grundkurs i syltning”

Syltningssällskapet utbildningsansatsning fortsätter. Denna gång tänkte vi gå tillbaka till grunderna för att sylta hantverksmässigt. Vi vänder oss till dig som är intresserad att sylta i koppargryta, i små satser och utan tillsatser av konserveringsmedel, citronsyra, kommersiellt pektin och andra tillsatser.

Vi kommer arbeta med citrusfrukter, äpplen, rabarber och något lämpligt bär. Kursledare är Monika Naess, Finesserna, och Ann-Sofi Johansson, Hargodlarna. Dessa arbetar sedan många år på heltid med att sylta i koppargryta.

Plats: Sotenäs Kompetenscentrum, Hallindenvägen 26, Kungshamn,
www.kompetenscentrum.nu

Tid: 29 – 30 mars Vi börjar kl 9.00 och slutar 15.00 andra dagen

Pris: 2500 kr (moms tillkommer)
2200 kr (för medlem i syltningssällskapet) (moms tillkommer)
Kostnad för kaffe och lunch tillkommer och betalas på plats

Anmälan: **Senast 15 mars** till monika.naess@finesserna.se alt. 070 313 15 73.
Bindande anmälan.

Övrigt: Gryta kommer att finnas för utlåning.
Boende kan erbjudas på Lyckas vandrarhem Kontakt och bokning: 0523-331 61
eller 0703-17 15 75
se även www.rodsgubben.se

Glöm inte att du kan söka ekonomiskt stöd för din kompetensutveckling.
Kontakta din länsstyrelse!

Hjärtligt välkommen

Svenska Syltningssällskapet
/ gm Monika Naess

Svenska syltningssällskapet är en intresseförening vilken startats och drivs av syltningshantverkare. Målsättningen är att vara en intresseorganisation som driver utveckling av hantverket och är ett stöd för hantverkarna. För medlemmar är det möjligt att få använda sällskapet kvalitetssigill om man väljer att producera efter vissa kriterier och utfört "kunskapsprov.". Se mer på www.syltningssallskapet.se eller på www.aktasyt.se



Program/Kursinnehåll

Dessa moment kommer vi att gå igenom

Teori

- Grundläggande syltningskunskap

Praktik

- Koka klassisk marmelad
 - o med och utan förkokning
 - o med tillsats av egentillverkat äppelbas
- Koka klassisk sylt
 - o med och utan marinerings
 - o med tillsats av egentillverkat äppelbas
- Hur får vi en bra gel
- Demi confit (halvsyltning av skal och frukt)
- En egen syltning

