CIDERKURS

HANTVERKSCIDER, GRUND

Lär dig att göra din egen hantverkscider!

Klövsjö Gårdsbryggeri och Fågelviks Trädgård välkomnar till en kurs i cidertillverkning. Kursen genomförs under tre tillfällen vid Klövsjö Gårdsbryggeri.

Program & Innehåll:

DEL 1 LÖRDAG 15:E JANUARI - 3 TIM

Under första träffen går vi teoretiskt igenom förutsättningar för, och olika resultat av äppelcidertillverkning: Äpplen, egenskaper och tillvägagångssätt – från växande över till krossning, pressning, jäsning och vidare till färdig produkt, stilla eller mousserande, buteljering, etikettdesign och försäljning.

DEL 2 LÖRDAG 29:E JANUARI - 5 TIM

Den andra träffen används för genomgång och genomförande av de praktiska momenten: Hantering av råvaran - tvättning, krossning, och jäsning.

DEL 3 LÖRDAG 26:E MARS - 4 TIM

Tredje och sista träffen används till testning av resultatet. Det vill säga den produkt vi arbetat med. Testningen genomförs tillsammans med smakmeny från köket.

DET HÄR INGÅR I KURSEN:
Äpplen, flaskor, etiketter, fika, provsmakning och diplom.

Ciderkursen hålls av Jan Zakrisson, och Mats Andersson, vinnare av tre silver vid SM i Hantverkscider 2021.

Oppistuggu

oppistuggu.se

ANMÄLAN GÖRS TILL:
Jan Zakrisson: tel 070-58 29 102, mail info@kgb-bryggeri.se
KURSAVGIFT: 2 900 kr/person
SISTA ANMÄLNINGSDAG: 10:e januari 2022
MAX ANTAL DELTAGARE: 15 personer
PLATS: Klövsjö Gårdsbryggeri
Blybergsvägen 9, 845 97 KLÖVSJÖ

FÅGELVIKS

facebook.com/fruktodling