

Kaninavl og selvforsyning

Produser ditt eget kjøtt:

Kortreist mat fra hagen!

Kurs: Slakting og foredling

Sted: Isesjøbråten Leirsted - Sarpsborg
Lørdag 4. oktober - kl 11.00 til kl 15.00



Slaktekurset vil bestå av: Gjennomgang av redskaper/kniver, avliving, flåing, kaninens anatomi, partering/oppdeling og annen info, ved Åge Bjerketvedt. Kjøttets anvendelse og bruken av de forskjellige deler, ved Bente Åsheim

Pris: kroner 500 for ikke-medlem, men dette inkluderer fullt medlemskap i NKF og vil gjelde ut året 2025 og 2026. For allerede-medlem: kroner 200 Enkel lunsj er inkludert. – Påmelding innen 20. september, til E-post: bjoaash2@online.no (Petter Åsheim, tlf. 91627825) Arr.: Produksjonsutvalget i NKF