



Foto Balholm/Nofima

# Grunnkurs i siderproduksjon 2022

**DATO:** 27.-29. april 2022

**TID:** Start kl. 18.00 (Brakanes Hotell),  
slutt kl. 17.00 (dag 3)

**STED:** Brakanes Hotel, Ulvik i Hardanger,  
Promenaden 3, 5730 Ulvik.

**PÅMELDING:** Link for [påmelding](#).  
Ved behov for hjelp, kontakt Aud Slettehaug,  
[aud.slettehaug@vlfk.no](mailto:aud.slettehaug@vlfk.no) tlf. 47 37 57 39.  
Bindende påmelding innen 1. april 2022.

Det tas forbehold om endringer i  
programmet.

**PRIS:** Kr 3 400,- pr. deltager inkl. lunsj, kaffe/te  
og kursmateriell alle dagene. Det inngår også  
matservering (27.april), dagpakke alle kursdager og  
middag 28. april med sidersmaking i prisen.

Overnatting m/frokost på Brakanes Hotel er **ikke  
inkludert** i prisen. Ved påmelding før 1. april får  
de tilbud om overnatting i dobbeltrom eller  
enkeltrum. Overnatting betales til hotellet etter  
endt kurs.

## KURSHOLDER:



Faglig ansvarlig Eivind Vangdal,  
Eivind Vangdal Siderråd AS,  
M: 906 28 035 [eivind.vangdal@kvamnet.no](mailto:eivind.vangdal@kvamnet.no)



## JUS OG SIDERPRODUKSJON I FOKUS

*Interessen for norsk sider er økende! Større fokus  
på matopplevelser generelt og stadig mer  
matinteresserte turister bidrar til at serverings-  
næringen trenger norsk drikke med høy kvalitet.*

Grunnkurs i jus og sider gir en gjennomgang av råvarer, kvalitet og prosesser for pressing av epler/frukt til jus og siderproduksjon. Kurset innledes med en gjennomgang av grunnprinsipper, definisjoner, metoder og historie. Tradisjon er viktig, men med et stort spenn i kunde grunnlaget for norsk drikke, gir det muligheter for alle - både de som vil produsere sider for folk flest og for de som vil strekke seg etter den mest eksklusive drikken. Det blir gjennomgang av sorter, blandinger og modningsgrad på epler/frukten, i tillegg til håndtering av jusen før gjæring. Vi ser på gjæring: spontan- eller styrtprosess og målinger i første del av gjæringsprosessen. Valg av utstyr og regelverk for tilvirking, avgifter på drikkevarer og lagerstyringsprinsipper vil bli gjennomgått.

## MÅLET MED KURSET

Kurset vil gi en innføring i produksjon av jus og sider med gjennomgang av de viktigste trinnene i produksjonen, regelverket som gjelder og hva som kreves for å oppnå drikke av god kvalitet.

## MÅLGRUPPE

Lokalmatprodusenter innen frukt- og drikkeproduksjon med mindre enn 10 årsverk. Det er en fordel med noe erfaring i pressing av frukt. Innføringskurs du har tatt dekker også behovet for forkunnskap.

KOMPETANSENETTVERKET FOR LOKALMAT ER EN DEL AV «UTVIKLINGSPROGRAM FOR LANDBRUKS- OG REINDRIFTSBASERT VEKST OG VERDISKAPING». NETTVERKET BIDRAR MED MATFAGLIG VEILEDNING GJENNOM BLA. BESØK OG KURS. LES MER OM OSS PÅ <https://mathåndverk.no>



# Grunnkurs i siderproduksjon

Onsdag 27. til fredag 29. april 2022 i Ulvik (Brakanes Hotel).

Dag 1: Oppmøte til 16.45, registrering frå kl. 16.00

Undervisning og middag med smaking på Brakanes hotell.

Kva sider er, kva eplesortar som er gode råvarer til sider.

Andre frukter og bærslag som kan brukast for smakstilsetjing m.m.

Dag 2: Undervisning på Brakanes Hotel i Ulvik.

Korleis me lagar sider – spontan eller med inokulert gjær m.m.

Regelverk, løyve og rapportering av siderproduksjon. Emballasjeavgift, mva m.m.

Besøk på Syse Gard (Gro Tveit og Hans Uglenes) og Ulvik frukt og Cideri (Asbjørn Børsheim)

Siderstilar og typar, sidersmaking.

Besøk og middag med sidersmaking hos Hardanger Saft og Siderfabrikk, Lekve

Dag 3: Undervisning på Brakanes Hotel i Ulvik.

Utstyr og krav til lokale. Marknader og vegen vidare.

Etter lunsj er det besøk hos sideri på Vestsida i Hardanger.

Slutt kl 17.00

## KURSINNHOOLD

- Siderens historie og status for sidernæringen
- Definisjoner for frukt- og bærdrikker
- Råvarer og råvarekvalitet
- Produksjonsprosessen – hvordan lage sider
- Utstyr og krav til lokaler
- Gjæringsteori – spontan eller inokulert, typer og stammer
- Regelverk og rapportering – løyve for produksjon og salg mm
- Emballasjeavgift og mva
- Erfaringer og foredrag fra Balholm m.fl.
- Sidersmaking
- Besøk hos Syse Gard, Ulvik Frukt & cideri, Hardanger Saft- og Siderfabrikk m.fl.

Foredragsholdere er Eivind Vangdal, Åge Eitungjerde og Terje Jonsbråten, m.fl.

## VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!



Foto: Hardanger Saft- og Siderfabrikk/Ulvik Frukt & Cideri/ Syse Gard

