



# **SKJÆREKURS - LAM MED STIAN ESPEDAL LØRDAG 10.MARS kl 0930-1400 Kniv & Gaffel (Sandebygget) Ryfylkevegen 7040, 4130 Hjelmeland**

**Hvordan partere et lam i gode stykningsdeler og få mest mulig ut av lammet med minst mulig svinn**

Stian Espedal fra Nortura kommer for holde kurs. Han demonstrerer først og så får alle deltakerne et lam som skal deles opp/skjæres i skanker, sadel, lår, bogsteik med bein, lammeruller med mer - under grundig veiledning. Dette er mat dere får ta med dere hjem etterpå. Lam blir selvfølgelig servert til lunsj

**Målgruppe:** Bønder og andre interesserte

**Pris : kr 2500** (dette inkluderer kursavgift, kursmateriell og oppskjært lam for å ta med hjem). Ønsker du å ta med eget lam blir prisen 600 kr. Gi beskjed om dette ved påmelding. Begrensa antall på deltakere

**Bindende påmelding innen 28.februar** til [kari.sand@strand.kommune.no](mailto:kari.sand@strand.kommune.no) - 950 31 190

**Arrangør:** Bedriftsutvikling i Ytre Ryfylke, Strand Sau og Geit og Hjelmeland Sau og Geit