



Korvkurser – för dig som vill göra egen korv!

Då och då ger Kristofer Franzén en mycket uppskattad heldagskurs i charkuteriet på gården i Rönna i hur man kan göra korv hemma. Kursen fokuserar på korvtillverkning med de köksmaskiner som många redan har. Inga förkunskaper krävs. Sex till åtta deltagare får under dagen prova att skriva recept, mala, blanda, stoppa och fläta egen korv och alla får med sig fyra olika sorters korv hem, men vi börjar dagen med en teoretisk bit om olika typer av korv, korvens historia och utveckling i Sverige, och massa annat.. Schemat är flexibelt så att vi ska kunna ta upp också de näraliggande frågor som intresserar just er, om det nu är småskalig grishållning, köttkvalitet, produktionslokaler, lagar och regler, recept, kallrökning, lufttorkning, eller livet på landet. Pris: 3500 kr/person, inklusive fikor, provsmakning, lunch och ca 2 kg korv att ta med hem.

Aktuella kursdatum är 2023: 22/1, 5/2 och 19/2.

Det är också möjligt för företag att beställa en skräddarsydd kurs som "team building"-aktivitet.

Franzéns Charkuterier startade 2013. Då byggdes en livsmedelsproduktionslokal i det gamla svinhuset på gården i byn Rönna strax utanför Örsundsbro, mitt emellan Enköping och Uppsala. Grunden i verksamheten på gården är en småskalig produktion av förstklassiga charkuterier, utifrån hantverksmässiga metoder, utan nitrit eller andra onödiga tillsatser. **Kristofer Franzén** kom ut med boken *Korv – den godaste korven stoppar du själv* på Bonnier Fakta 2011.

Mer information finns på franzenscharkuterier.se



Korvkurser – för dig som vill göra egen korv!

Då och då ger Kristofer Franzén en mycket uppskattad heldagskurs i charkuteriet på gården i Rönna i hur man kan göra korv hemma. Kursen fokuserar på korvtillverkning med de köksmaskiner som många redan har. Inga förkunskaper krävs. Sex till åtta deltagare får under dagen prova att skriva recept, mala, blanda, stoppa och fläta egen korv och alla får med sig fyra olika sorters korv hem, men vi börjar dagen med en teoretisk bit om olika typer av korv, korvens historia och utveckling i Sverige, och massa annat.. Schemat är flexibelt så att vi ska kunna ta upp också de näraliggande frågor som intresserar just er, om det nu är småskalig grishållning, köttkvalitet, produktionslokaler, lagar och regler, recept, kallrökning, lufttorkning, eller livet på landet. Pris: 3500 kr/person, inklusive fikor, provsmakning, lunch och ca 2 kg korv att ta med hem.

Aktuella kursdatum är 2023: 22/1, 5/2 och 19/2.

Det är också möjligt för företag att beställa en skräddarsydd kurs som "team building"-aktivitet.

Franzéns Charkuterier startade 2013. Då byggdes en livsmedelsproduktionslokal i det gamla svinhuset på gården i byn Rönna strax utanför Örsundsbro, mitt emellan Enköping och Uppsala. Grunden i verksamheten på gården är en småskalig produktion av förstklassiga charkuterier, utifrån hantverksmässiga metoder, utan nitrit eller andra onödiga tillsatser. **Kristofer Franzén** kom ut med boken *Korv – den godaste korven stoppar du själv* på Bonnier Fakta 2011.

Mer information finns på franzenscharkuterier.se