

Nu lyfter vi tackaköttet!

Välkommen till en serie träffar med sikte på att förbättra och lyfta fram tackaköttets kvalitet. Under vintern och våren 2023 erbjuds inspirationsföreläsningar och kurser om köttkvalitet, uppfödning, slaktmognadsbedömning och ekonomi. I november 2023 arrangeras ett utvecklingsmöte där du som producent kan ta med en egen köttbit från tacka för bedömning.

Du anmäler dig till kurserna i kalendern på Länsstyrelsens webb, www.lansstyrelsen.se/jonkoping. Du kan välja att gå på alla träffarna eller välja ut enstaka. Kurserna riktar sig till dig som vill få ut mer av det tackakött du producerar. Har du frågor om aktiviteterna, välkommen att kontakta Anna Engstedt på e-post anna.engstedt@lansstyrelsen.se eller telefon 070-662 80 51.

Träffarna arrangeras inom ramen för den regionala livsmedelsstrategin där Länsstyrelsen, Hushållningssällskapet, LRF, Region Jönköpings län och Vi kan mat samarbetar.



En kväll med fokus på tackakött

Tisdagen den 24 januari klockan 17.30 - 20.30, Träcentrum i Nässjö.

Kocken och tillika Exceptionell Råvaras provningsledare Stefan Eriksson föreläser denna kväll.

- Vi pratar om det svenska köttets kvalitet i världen och hur det kan bli ännu bättre.
- Vilken betydelse har ras, bete, foder, säsong och styckdetaljer för slutresultatet?
- Hur går en smakprovning till i praktiken?
- Vad ska man tänka på om man vill delta på det utvecklingsmöte som kommer att äga rum i Jönköpings län i höst?



Sedan 2012 har föreningen Exceptionell Råvara arrangerat smakmöten mellan kokar och producenter runt om i landet för att utveckla svenska köttråvaror i toppklass. Detta har lett till en gedigen kunskap om kvalitén på svenska råvaror som till exempel SRB, linderödsgris, fjällko och skånsk blommehöna. Hur använder vi dessa kunskaper för att lyfta tackaköttet? På www.exceptionellravara.se kan du läsa mer om Exceptionell råvara och utvecklingsmöten.



Anmäl dig senast den 17 januari. Träffen är kostnadsfri men du bekostar fika själv.

Köttkvalitet - vad är det och hur påverkar man den?

Onsdagen den 8 februari klockan 19.00 - 20.30, digitalt



Katarina Arvidsson Segerkvist forskar om kött och köttkvalitet vid Institutionen för husdjurens miljö och hälsa på SLU. Under denna digitala träff föreläser Katarina om köttkvalitet och hur man kan påverka den. Vi diskuterar frågor som:

- Vad är köttkvalitet och vad smakar bäst?
- Hur påverkar uppfödningssmodellen, ras och hantering vid slakt kvalitén på köttet?
- Är det skillnad mellan raser?
- Hur ska slaktkroppen se ut?
- Vad behövs i produktionen för att uppnå restaurangkvalitet?
- Hur kan man lösa slutgödningen? Kan bete användas för slutgödning?



Anmäl dig senast den 6 februari. Träffen är kostnadsfri.

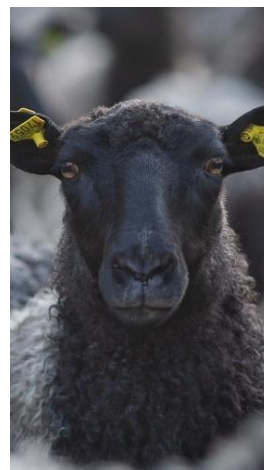
Slaktmognadsbedömning av tackor

Tisdagen den 21 februari klockan 14.00 - 17.00, hos Mats Karlsson, Svanaholm, Bredaryd

På denna kurs får du lära dig mer om slaktmognadsbedömning i teori och praktik. Är det skillnad mellan att slaktmognadsbedöma tackor jämfört med lamm? Vad krävs för att öka hullpoängen från 2 till 3 jämfört med från 3 till 4? Hur skiljer sig slaktmognadsbedömning av tackor från hullbedömning? Kan det vara lönsamt att banta en tacka innan slakt?

Annelie Carlsson, Projektledare vid Institutionen för husdjurens miljö och hälsa på SLU och **Birgit Fag, lammrådgivare på Hushållningssällskapet** leder diskussioner och reder ut begrepp! **Emma Holmstedt från KLS** medverkar och pratar om när på året tackorna brukar slaktas, hur de klassar sig och vad priserna ligger på. Det blir praktiska övningar i slaktmognadsbedömning av tackor, så tänk på att ta på rena och varma skodon och kläder!

Anmäl dig senast den 17 februari. Kursen är kostnadsfri. KLS bjuder på fika.



Räkna på din produktion och försäljning

Måndagen den 27 februari klockan 18.00-20.00, digitalt
och onsdagen den 8 mars klockan 17.00-21.00, Tallnäs stiftsgård

Under två träffar i dyker vi djupare in i kalkylernas värld och blir bättre på att planera för ett lönsamt företagande. Vid det första tillfället som är digitalt, kommer vi lägga den teoretiska grunden för kalkylering med fokus på att förstå det ekonomiska språket och förutsättningarna för kostnadsfördelning.

Under det andra tillfället då vi träffas på Tallnäs Stiftsgård jobbar vi mer praktiskt med kalkylering och planering av deltagarnas företag. Fokus ligger på hur vi kan bygga mer lönsamhet från tackans slaktkropp. Vi kommer bland annat diskutera hur man räknar på sin egen tid, sätter rätt pris och hur man kan hantera risk med hjälp av kalkyler. Deltagarna kommer gå ifrån kurstillfället med en egen kalkyl utifrån förutsättningarna i det egna företaget.

Kursen leds av **Sebastian Remvig som jobbar vid Sveriges lantbruksuniversitet och bland annat är lärare inom företagsledning och ekonomistyrning**. Anmäl dig senast den 20 februari. Kursen är kostnadsfri, men fikaten kanske du får betala själv.



Utvecklingsmöte tackakött

I höst – datum inte spikat

Vill du få feedback på dina råvaror av professionella kockar och utveckla dina produkter, bygga nätverk och skapa nya affärsmöjligheter? I tio år har Exceptionell Råvara arrangerat möten mellan kockar och producenter runt om i Sverige för att utveckla exceptionella svenska köttråvaror och svensk gastronomi. Nu kommer möjligheten till Jönköping. Provningsledare, **kocken Stefan Eriksson leder utvecklingsmötet** tillsammans med två kollegor från Exceptionell råvara.



Mer information kommer!

