

Lihatehnoloogia koolitus

Eesmärk:

tõsta SKK tegevuspiirkonna liikmetele ja potentsiaalsetele projektitaotlejatele teadmiste taset, motivatsiooni ning majanduslikku huvitatust toorainele (liha) lisandväärtuse andmise teel (vorstitoodete ja suitsusaaduste valmistamine).

Tegevus:

3- päevase koolituse läbiviimine Saaremaal Laimjala Jahimaja tootmisköögis (2 päeva) ja Elektrumi Ärimaja seminariruumis (1 päev) Kuressaares.

Eeldatav tulemus:

- ✚ kasvab projektitaotlejate arv ettevõtlusmeetmesse I-II (www.skk.ee);
- ✚ läbi uute oskuste ja teadmiste omandamise luuakse eeldused kohaliku ressursi tulemuslikumaks kasutamiseks;
- ✚ tõuseb maaettevõtluse perspektiivikus ning inimeste vaheline koostöö.

Sihtrühm ja selle kirjeldus

Sihtgrupp 15 õppijat: väiketootjad, talupidajad, toidutöötajad ning katusorganisatsioonide liikmed (näit. jahimehed), kellel huvi alustada lähitulevikus lihasaaduste töötlemisega väikeses tootemahus turustamise eesmärgil.

I õppepäev- 05.02.2011 Laimjala Jahimaja tootmisköök.

Praktiline koolitus.

Eesmärk on õpetada kasutama lihtsates ja vähe investeringut nõudvates tingimustes kogu toorainet ratsionaalselt ja lisandväärtust andvalt. (vastavuses VTA määrus 852 nõuetele-*eraelamus toidu valmistamine turule viimise eesmärgil*).

1. Lihalõikus – sigu ja lammas. Sisaldab endas praktilist õpetust, kuidas lõigata ja tükeldada lihakeha ratsionaalselt;
2. Vorstide valmistamine – Vorsti tooraine, erinevate lihaliikide kasutamine, peki ettevalmistamine. Vorstiliha soolamine. Vorsti retsept. Pool- ja täissuitsuvorstid – nende valmistamine ja vormimine: Vorstide laagerdamine – seisutamine, setitamine (keeduvorstid, suitsuvorstid). Vorstide termiline töötlemine – Vorstide eelsoojendamine, kuumutamine (esimene suitsutamine), keetmine, jahutamine, pool- ja täissuitsuvorstide suitsutamine, täissuitsuvorsti kuivatamine:

Tehnoloogilised arvutused vorstitoodete valmistamisel.

3. Suitsusaaduste valmistamine (ettevalmistav tegevus) – Singiliha soolamine-sooltee valmistamine, sooltee pritsimine. Mikrobioloogiline ja tehnoloogiline aspekt

soolamisel. Kuivsoolamine, märgsoolamine, segasoolamine. Singiliha tenderiseerimine, veesiduvuse suurendamine, liha pehmemdamine).

II õppepäev- 06.02.2011 Laimjala Jahimaja tootmisköök

Praktiline koolitus.

Suitsusaadused.

Suitsusaaduste liigid: kondita liha suitsutamine (singid), kondiga liha suitsutamine.

Suitsusaadusteks kasutatava liha kvaliteet.

Singiliha soolamine (märgsoolamine, kuivsoolamine). Toodete vormimine (sidumine võrku-, tsellofaani jne).

Suitsusaaduste kuumtöötlemise etapid: eelsoojendamine, kuivatamine, suitsutamine, keetmine, jahutamine. Suitsutamiseks kasutatav kütus (saepuru, laast, puu) ja suitsu tootmine.

Teoreetiline koolitus.

Rümba tükeldamise skeemid, vorstide ja sinkide valmistamise tehnoloogilised skeemid.

Lektoriks ning koolituse läbiviijaks Olustvere Maamajanduskooli lihatehnoloogia õpetaja Eve Klettenberg.

III õppepäev – Toiduohutus lihakäitlemisettevõttes

Elektrumi Ärimaja III korrus, seminariruum.

Aeg täpsustamisel

Täiendav informatsioon koolituse kohta SKK nõustajalt Sulvi Mungalt
telefonil 56210102 või e-postil sulvi.munk@skk.ee