



Ystekurs

Dato: 16.-17. februar 2019

Sted: Nordkjosbotn videregående skole

Pris: 2000,- (inkl. lunsj)

Påmeldingsfrist: 1.februar

Arrangør: Bondens marked Troms

Formål: Rekruttere produsenter i Troms, samt gi mulighet for videreutvikling av allerede etablerte produsenter

Påmelding til: Gry Reinsnos

Mail til: troms@bondensmarked.no

Mobil: 99163539

Påmelding er bindende og faktura sendes.
Kurset forutsetter 8 deltakere. Maks 12

KURSET RETTER SEG TIL PRODUSENTER SOM ØNSKER Å FÅ KJENNSKAP NOK TIL YSTING TIL Å STARTE MED YSTING SELV. KURSET SKAL GI MOTIVASJON OG KUNNSKAP TIL Å FORTSETTE PÅ EGENHÅND.

Innhold på kurset:

- Grunnleggende teori i ysteteknikk, mikrobiologi, hygiene og regelverk
- Praktisk ysting av halvfast ost, ferskost, yoghurt og hvis tiden tillater det også brunost

Programmet er fleksibelt, da det er levende ting vi jobber med.

Lørdag 10-17: Praktisk ysting og teori. 17.30- Gårdsbesøk Bomstad gård. Vi ser på ysteriet deres til inspirasjon.

Søndag 9-17: Praktisk ysting og teori.

Kurslærere

Knut Aalan driver sammen med sin familie Aalan gård i Lofoten med geit, ysteri, urteproduksjon og turisme. Han har ystet i over 20 år og har vunnet mange priser for ostene som ystes på gården. Sist gang var bronse i World cheese awards 2017

Vi anbefaler Vollan gjestestue for overnatting, vi har reservert enkeltrom 15.og 16.februra. Pris 1010,- pr person. Ved påmelding gi beskjed om du ønsker overnatting.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les om kurs og andre tilbud fra de fem kompetansenettverkene i Norge: innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene

NORD: NIBIO

Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole

Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no