



Ystekurs for nybegynnere

Dato: Lørdag 16. - søndag 17. februar 2019

Sted: Markens grøde på Kjerringøy i Bodø

Pris: 2.000,- (inkl. kaffe, te og frukt)

Påmeldingsfrist: 1. februar -19

Arrangør: Norsk Landbruksrådgiving Nord-Norge v/Anne Marit Isachsen

Formål: Rekruttere melkeprodusenter i Nordland – og resten av Nord-Norge til å lære seg ystekunsten. Kurset er også åpent for de som ikke produserer melk, men er interessert i ysting.

Påmelding til: Anne Marit Isachsen

E-post: ami@nlr.no

Mobil: 913 20 731

Påmelding er bindende og faktura sendes i forkant av kurset. Kurset forutsetter 8 deltakere & maks 12. Mao kan det være smart å melde seg på raskt om du ønsker å være med – først til møllaprinippet.

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 og yoghurt
Aktuelle oster: Mozzarella, camembert, blåmuggost og salatost.

Vi skal selvsagt **smake** på alt vi lager (ferdig lagrede ost der disse må lagres først).

Timeplan:

Lørdag kl 10.15 - 18.00: Praktisk ysting og teori.

Søndag kl 09.15 - 15.00: Praktisk ysting og teori.

Kurslærer

Oddbjørn Olsen har drevet med ysting i en årrekke og selv deltatt på mange kurs i inn og utland. Han har også i perioder hatt dyktige ystere ansatt for å satse på unik ost og lære av ekspertene på hjemmebane. Han har vunnet priser for ostene som ystes på gården, bl.a rødkittosten vant årets ost i konkurransen "det norske måltid".

Overnatting: Vi anbefaler Kjerringøy Bryggehotell for overnatting. Vi har reservert rom fra 16-17/2 (også mulig fra 15/2). Pris kr 1.225,- for en og kr 1.550,- for to personer.

Felles middag lørdag kveld bestiller vi på hotellet for interesserte. Lunsj begge dager serveres på Markens grøde til kostpris.

Ferge: Til Kjerringøy fra Festvåg lørdag: kl 09.45 og fra Misten på Kjerringøy søndag: kl 15.15 og 16.00

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
rita.natvig@ntfk.no

**VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule**
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.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