



MJØLK PÅ YMSE VIS

Kurs i foredling av mjølk laurdag 12.november 2016
kl 10-15 på Helleland grendehus

Med Lise Brunborg frå Stavanger ysteri

Lise Brunborg starta hausten 2015 eit eget ysteri midt i Stavanger sentrum med fokus på berekraftige råvarer, kompetanse, godt modna ostar og dagsferske meierivarer av beste kvalitet. Ho har brei bakgrunn innan mjølkeforedling, og vil dele av sine erfaringar og gi kunnskap om korleis ulike handverksprodukt av mjølk blir laga.

Målgruppe: mjølkeprodusentar og andre interesserte. Ta med deg ektefelle, ven eller andre som har interesse for dette spanande faget.

Pris: kr 200

Bindande påmelding innan 4.november

til fmroese@fylkesmannen.no eller 41418510
(begrensa tal plassar)

PROGRAM

- 1000 Velkomen og presentasjon
- 1030 Gjennomgang av program for dagen
- 1045 Start ysting av Feta
- 1115 Teori
- 1145 Tilset løype til Feta
- 1150 Lunsj
- 1230 Skjer og rør Feta
- 1300 Form Feta
- 1330 Inspirasjon
- 1430 Snu Feta
- 1440 Spørsmål og avslutting
- 1500 Vel heim