



Foto: Stavanger Ysteri

Innføringskurs i ysting og foredling av rå melk med Lise Brunborg, Stavanger Ysteri

DATO: 9.-12. januar 2017

STED: Stavanger Ysteri, Ryfylkegata 13, Stavanger

MÅLGRUPPE: Melkeprodusenter og andre som ønsker å starte kommersiell foredling av melk

PRIS: 3000,- (ettersendes) inkl. kursmateriell, lunsj alle dagene og en felles middag 3. kursdag. Overnatting må hver enkelt sørge for. Forslag:

- Stavanger pop-up Hostel, Pedersgt. 136 <http://www.stavangerpopuphostel.no/>
- LI15-Leilighetshotell, Lagårdsveien 115 <http://li15.no/>
- Thon Hotel Maritim – leiligheter <http://www.thonhotels.no/hoteller/land/norge/stavanger/thon-hotel-maritim/apartments/>

PÅMELDING: [TRYKK HER](#)

FRIST: 11. desember

NB! Svært begrenset antall plasser Bekreftelse på kursplass sendes ut etter 11. desember.

LES MER: <http://nofima.no/aktiviteter/> eller kurskalender på <http://www.innovasjon norge.no/>

KONTAKT:

Kompetansenettverket SØR
aase.vorre.skuland@nofima.no
M: 45015282

INNFØRINGSKURSET GIR DELTAKERENE GRUNNLEGGENDE KUNNSKAP OM FOREDLING AV RÅ (UPASTEURISERT) MELK.

Kurset er for de som har interesse for videreforedling av melk og som tenker å etablere egen virksomhet. Dette kurset gir grunnlag for å gå videre på modulkurs i ysting, som er rettet mot de som skal etablere ysteri/melkeforedling.

Kursholder Lise Brunborg startet høsten 2015 eget ysteri midt i Stavanger sentrum. På Stavanger Ysteri er det håndverksproduksjon av ost med fokus på bærekraftige råvarer, kompetanse, godt modna oster og dagsferske meierivarer av beste kvalitet. Lise har ellers brei bakgrunn innen melkeforedling, både fra studier ved NMBU, som yster på et lite geitmelks-ysteri i Oslofjorden uten vann og strøm og på sykkel til ulike gardsysteri rundt i landet. Hun underviser også på kurs innen melkeforedling i regi av Norsk Gardsost.



**STAVANGER
YSTERI**

PROGRAM – SE NESTE SIDE

Kurset kjøres etter samme opplegg og i tett samarbeid med SJH/Kompetansenettverket VEST.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping.

NORD: NIBIO
Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@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@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

PROGRAM – INNFØRINGSKURSET, 9. – 12. JANUAR 2017

(NB! Merk oppstarttidspunktet de ulike kursdagene)



Mandag kl. 10.00-16.00

- 10.00 Oppmøte i ysteriet, velkommen ved Aase Vorre Skuland, Kompetansenettverket SØR
- 10.30 Presentasjonsrunde og introduksjon til kurset
- 11.00 Ysting av kremost, fersk og modnet og syring av yoghurt.
- 11.30 Separering av melk, rømme og syrna skummamelk til fatost
- 12.30 Lunsj
- 13.30 Kolbjørn Anda: Produksjon av melk til ysting
- 14.30 Teori: melk som råvare, kjemisk innhold, mikrobiologisk melke kvalitet.
- 15.45 Yoghurt ferdig syret

Tirsdag kl. 08.00-16.00

- 08.00 Oppmøte i ysteriet
- 08.30 Ysting av halvfast hvitost. Drenering av kremost. Drenering av yoghurt.
- 11.30 Lunsj
- 12.30 Ysting av fatost, ricotta og kjerning av smør
- 14.30 Gro H. Kleiberg: Produksjon av trygg mat
- 15.30 Oppsummering og spørsmål

Onsdag kl. 08.00-18.00

- 08.00 Oppmøte i ysteriet
- 08.30 Salting av hvitost og ferskost
- 09.00 Teori: Hvitost, fatost, kremost, kulturmelk, yoghurt, rømme og smør
- 11.30 Lunsj
- 12.30 Teori: Modning av ost
- 13.30 Omvisning i blåmugglager, hvitostlager og modningsskap for kremost
- 14.00 Avreise til Voll ysteri
- 15.00-18.00 Omvisning og middag på Voll ysteri

Torsdag kl. 09.00-16.00

- 09.00 Oppmøte i ysteriet
 - 10.00 Oppfølging av ostene i ysteriet
 - 11.00 Jøran Orstad Johnsen fra Innovasjon Norge
 - 11.30 Lunsj
 - 12.30 Inspirasjon og veien videre
 - 13.30 Ostesmaking med Tom Helge Sørensen fra Ostehuset.
- NB! Deltakerne oppfordres til å ta med egne produkter eller ost som er laget i ditt nærmiljø.



Bilder fra MatSmiå 2016, *Mjølke på ymse vis*

NORD: NIBIO

Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@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@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