



# Ystekurs

**Dato:** 11.-12. April 2019

**Sted:** Mosjøen Videregående Skole/  
Marka

**Pris:** 1500,- (inkl. lunsj)

**Påmeldingsfrist:** 01. April

**Arrangør:** Mosjøen Videregående

**Målgruppe:** Melkeprodusenter som vurderer å starte med ysting, eller andre som bare ønsker faglig påfyll.

**Påmelding til:** Per Theodor Tørrissen

Mail til: [pertor@vgs.nfk.no](mailto:pertor@vgs.nfk.no)

Mobil: 45240850

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

**Ystekurs for nybegynnere.**  
Vi inviterer til kurs i håndverksmessig produksjon av ost over 2 dager totalt 16 timer. Det er ikke behov kunnskaper på forhånd for å delta på kurset.

Innhold på kurset:

- Grunnleggende teori i ysteteknikk, mikrobiologi, hygiene og regelverk
- Produksjon av halvfast ost
- Fetaost
- Ferskost

Torsdag 11 April :09-17

Fredag 12 April: 09-17

## Kurslærer

Knut Kastnes driver Sæterstad gård, sammen med sin familie. Sæterstad er en økologisk fjellgård i Hattfjelldal, nær grensen til Sverige. Her har de geiter, fiskefjøs, eget mikrokraftverk og saltgrotte. Knut har lang erfaring som osteprodusent og av geitmelken produserer de flere typer ost, mange av dem prisbelønte. Sist ut var blåmuggosten «Bukkeblå», som ble gullvinner under NM i 2017.

*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](http://innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene)*

**NORD: NIBIO**  
Åse Vøllestad  
92 84 46 02  
[ase.vollestad@nibio.no](mailto:ase.vollestad@nibio.no)

**MIDT: Mære Landbruksskole**  
Rita Natvig  
99 41 09 87  
[rita.natvig@ntfk.no](mailto:rita.natvig@ntfk.no)

**VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfi.no](mailto:aud.slettehaug@sfi.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)