



Foto: NIBIO

Innføringskurs i ysting

Dato: 20 – 23 februar

Sted: Tana videregående skole

Pris: kr. 4000,- inkl. lunsj

Antall deltaker: min. 8 maks. 15

Påmeldingsfrist: 01.02.23

Arrangør: Tana videregående skole i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding til:

marianne.johannessen@tffk.no eller 91806679. Påmeldingen er bindende, og faktura sendes. Gebyr blir sendt ut hvis vi ikke har avmelding innen 2 dager før kurset.

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmelding er bindende og faktura sendes. Påmeldingen er bindende og faktura sendes. Avmelding etter 01.02.22 belastes med 50 % av kursavgiften.

Overnatting kommer i tillegg, Tana vgs. kan være behjelpelig med å finne overnatting.

Dette innføringskurset er lagt opp etter samme program som de årlige innføringskursene i ysting hos Sogn Jord og Hagebruksskule.

Tema som blir omhandla i kurset:

- Mjølka som råvare og syring av mjølk
- Koagulering av mjølk og ysting
- Andre mjølkeprodukt, dravle
- Salting og modning av osten
- Ostesmaking



Lærer er Pascale Baudonnel fra Sogn Jord og Hagebruksskule som har solid kompetanse og lang erfaring med ysting og undervisning.

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

NORD: NIBIO
Frøydis Gillund
94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Elisabeth Tronstad
95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

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