



VIL SKAPE

Temakveld om ysting og seterkultur

Tirsdag den 31.januar kommer Pascale Baudonnel til Valle for å dele sine kunnskaper med oss. Dette blir en kveld til inspirasjon og nytte for dem som er interessert i melkeproduksjon, ysting og seterkultur.



Pascale Baudonnel er en fransk-norsk yster og bonde, prisbelønt for sine produkt og for sitt arbeide med tradisjoner.

Hun har vært i Norge i ca. 30 år og samlet mye kunnskap om norsk seterkultur og norske ystetradisjoner. Hun har holdt til i bygda Undredal i Aurland kommune siden 1983, der hun har virket ved Ivar-Bjarne Undredals familiebedrift og senere bygdesameiet *Undredal Stølsysteri* som med stedegen bakteriekultur tilvirker **brimost** og **hvitost** av geit. Dette produktet ble første norske som av den internasjonale bevegelsen Slow Food ble erklært utrydningstruet (*Presidium*).

Baudonnel er utdannet ysteteknolog fra franske ENILIA (Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires) i [Surgères](#), og er kjent for arbeidet med ysting basert på upasteurisert melk. Hun var med å etablere den landsomfattende **Norsk Gardsost** i 1997.

Programmet finner du på neste side.





Temakveld 31.januar om ysting og seterkultur

Program

1900 *Velkomst ved rektor Morten Kleven*

1910 *Norsk seterkultur og ysting,
ystetradisjoner på Østlandet (surost/pultost, m.m.)*

Ysting med upasteurisert melk – forholdet til Mattilsynet
ved Pascale Baudonnel

2010 *Pause med ost og brød, bl.a. lokal ost fra Oppland*

2040 *Fortsettelse – samme tema som over*

2140 *Spørsmål og diskusjon*

Påmelding innen:	torsdag 26.januar 2012
Påmelding til:	www.vilskape.no - Arrangement
Deltakeravgift:	kr. 100,- . Betales ved ankomst.
Sted for temakveld:	Valle videregående skole, Lena
Arrangør:	Valle videregående skole, Lena
Mer info:	www.vilskape eller www.vallevgs.no

