

## YSTEDAG

Fagdag på dagtid og temamøte på kvelden om ysting og presentasjon av nytt anlegg på Valle.



På **dagen 17. mars** inviteres gårdbrukere, kokker, næringsmiddelbedrifter og andre som vil få en introduksjon til ysting og bli kjent med skolens nye ystestasjon. **Ragnar Grimstad** fra firmaet Nævanyttig vil forklare hvordan ystestasjonen er konstruert og fungerer. **Pascale Baudonnel** fra Aurland vil lage ulike typer ost og samtidig gi faglige begrunnelser for framgangsmåtene. Maksimalt 10 deltakere!

**NÆVANYTTIG**

**GUILL**

GJØVIKREGIONENS  
UTVIKLINGSFORUM FOR  
LEVENDE LANDBRUK



Oppland fylkeskommune  
**LENA-VALLE**  
videregående skole

Pris for ystedag kr 800 **påmelding før 10. mars > [www.vilskape.no](http://www.vilskape.no)**



VELKOMMEN TIL

# INTRODUKSJON TIL YSTING MED NY YSTESTASJON

**NÅR?** Torsdag 17. mars kl 08:00–15:00

**HVOR?** Lena-Valle VGS, på Valle

## PROGRAM

**Kl 08:00**

### Introduksjon

Skolens arbeid med ysting – **Morten Kleven**

Dagens program – **Pascale Baudonnel**

Deltakernes presenterer seg

**Kl 08:45 – 15:00**

**Gjennomgang av ystestasjon** – Ragnar Grimstad

**Ysting** – Pascale Baudonnel

- Produksjon av hvitost, salatost
- Produksjon av kremost
- Produksjon brunost
- Beskrive produksjon av ulike typer oster
- Håndtering av mjølk, mikrobiologi og hygiene
- Lagring

**Oppsummering og spørsmål**

**Kl 12:00 Lunsj**