

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**



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