



Foto Ulrika Åkesson



Produktutveckling ger ökad lönsamhet för småskaligt mejeri - workshop om hur du tillverkar hårdost av komjolk

”Ostessad mjölk är god mjölk och god mjölk gör en god ost”. Det låter enkelt när tidigare ostmästare Göran Nyström beskriver varför just svensk mjölk är extra lämplig att använda för att tillverka hårdost. Göran från Nyströms Smak, leder oss i workshopen där vi får grundkunskaperna i att ysta ost. Vi vänder oss till mjölkproducenter som redan driver småskaligt mejeri eller har för avsikt att starta och som är intresserade av ystning.

Dag: 21 februari 2019

Plats: Studieförbundet Vuxenskolan, Druveforsv 8, Borås

Tid: 09.00 – ca 17.00

Detta är ett samarrangemang mellan Gröna Möten, Lokalproducerat i Väst och Studieförbundet Vuxenskolan. Workshopen görs inom ramen för EU-projektet REFRAME.

Anmäl dig enkelt genom att registrera dig under evenemanget på gronamoten.se senast 14 februari 2019. Workshopen är kostnadsfri och förtäring ingår.

Uteblivelse debiteras med 300:-

Välkomna!



Program

09.00 Registrering och frukostmacka

Gröna Möten och Lokalproducerat i Väst hälsar välkommen.

09.20 Information om EU-projekt REFRAME

Lokalproducerat i Väst berättar om deras satsning i kompetenshöjande aktiviteter för att öka tillväxt och lönsamhet för småskaliga producenter.

09.30 – 17.00 Workshop hur du ystar ost

Vi lär oss de olika osttyperna, ostkulturer, mjölkråvarans betydelse. Göran Nyström går också igenom teoretiskt stegen i ystningsförloppet. Därefter får deltagarna praktiskt genomföra de olika momenten i liten skala. Vi går också teoretiskt och kortfattat igenom hur du smakbedömer ost samt även efterbehandling av hårdost.



Anmäl ditt deltagande genom att registrera dig på www.gronamoten.se senast

14-02-2019. Vid frågor kontakta Cecilia Faktus, Lokalproducerat i Väst, cecilia@lpiv.se. 0733 79 41 34

Gröna Möten i Sjuhärad finansieras av:

