



Foto: melk.no

# Kurs i Melkeforedling

**Dato:** 21.-22.februar

**Sted:** Ravra gård, Mandalen i Kåfjord

**Pris:** 2500,-

**Påmeldingsfrist:** 7.februar 2017,  
bindende påmelding

**Arrangør:** Bondens marked Troms

**Påmelding til:** Gry Reinsnos, tlf:  
99163539, epost: [troms@bondensmarked.no](mailto:troms@bondensmarked.no)

**Faglig ansvarlig:** Lise Brunborg

**Deltakere:** min 8, Max 12 deltakere

**Praktisk:** Kurssted er Ravra gårdsmat, Mandalen i Kåfjord Kommune. 1- 2 timers kjøring fra Tromsø. Kursdeltakerne må sørge for overnatting selv, og her vil Mandalen sjøbuer være et godt alternativ. Bevertning vil være begge dager hos Ravra gårdsmat, som er inkludert i pris (to måltider pr dag).

KURSET RETTER SEG I HOVEDSAK TIL PRODUSENTER SOM HAR NOE KJENNSKAP TIL YSTING/ MELKEFOREDLING FRA FØR, MEN DET GJENNOMGÅS GRUNNLEGGENDE TEORI SOM MULIGGJØR DELTAKELSE OGSÅ FOR NYBEGYNNERE.

## Program

Teori: generelt om melk som råvare, litt HACCP og teori om de ulike produktene vi lager i løpet av kurset.

21. februar kl 10.00-18.00:

Velkommen og teori  
Syrning av kulturmilk og ferskost  
Separering av skummet melk og helmelk

22. februar kl 09.00-15.00:

Ysting av løpefelt hvitost- type etter ønske fra deltakerne  
Lære om de forskjellige hvitostene  
Forming av ferskost (i former og i klede)  
Smak på kulturmilk  
Teori og inspirasjon

Programmet er foreløpig og vil tilpasses deltakernes behov.

## Kurslærer

Lise Brunborg driver Stavanger Ysteri. Her er det handverksproduksjon av ost med fokus på bærekraftige råvarer, kompetanse, godt modna oster og dags ferske meierivarer av beste kvalitet. Lise har ellers brei bakgrunn innen melkeforedling, både fra studie ved NMBU, som yster på et lite geitmelks ysteri i Oslofjorden uten vann og strøm og på sykkel til ulike gardsysteri rundt i landet.

Les mer på [www.bioforsk.no/lokalmatinord](http://www.bioforsk.no/lokalmatinord)

*Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les om kurs og andre tilbud fra de fem kompetansenettverkene i Norge: [innovasjon norge.no/kompetansenettverkene](http://innovasjon norge.no/kompetansenettverkene)*

**NORD: NIBIO**  
Hilde Halland  
92 07 10 08  
[hilde.halland@nibio.no](mailto:hilde.halland@nibio.no)

**MIDT: Mære  
Landbruksskole**  
Rita Natvig  
99 41 09 87  
[rita.natvig@ntfk.no](mailto:rita.natvig@ntfk.no)

**VEST: Sogn Jord-  
og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfi.no](mailto:aud.slettehaug@sfi.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)