



Foto: Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no)

## Melkeforedling

**Tid:** 27.-28.februar 2016

**Sted:** Bodø videregående skole

**Pris:** 2000,-

**Påmeldingsfrist:** 10.februar

På kurset vil kurslærer Lise Brunborg dele av sine erfaringer og gi kunnskap om hvordan man lager ulike handverksprodukt av mjølk. Det vil bli både teori om blant annet melk som råvare, HACCP og ulike melkeprodukt. Det blir også lærdom gjennom praktiske øvinger. Det vil blant annet bli laga fetaost, kulturmilk, ferskost og smør.

### Praktisk informasjon

Kurset arrangeres av Kompetansenettverket for lokalmat i nord med støtte fra Innovasjon Norges utviklingsprogram for lokalmat og opplevelse.

### Kurslæreren



Foto: Carina Johansen/RA 11.08.2015

Lise Brunborg driver Stavanger Ysteri som ligger i sentrum av Stavanger. 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 mjølkeforedling, 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.



<b>Kursnavn:</b>	Melkeforedling
<b>Målgruppe:</b>	Matprodusenter
<b>Forkunnskaper:</b>	Deltakerne må ha grunnkunnskaper om ysting/melkeforedling.
<b>Omfang:</b>	14 timer
<b>Innhold:</b>	<p>Foreløpig program: Teori: generelt om melk som råvare, litt HACCP og teori om de ulike produktene vi lager i løpet av kurset + teori om yoghurt og modning av kremost</p> <p>Dag 1(fra lunsj): Velkommen og teori Syrning av kulturmilk og ferskost Separering</p> <p>Dag 2 (hele dagen): Ysting av Feta Forming av ferskost ( i former og i klede) Smak på kulturmilk Kinning av smør Teori og inspirasjon</p>
<b>Kursavgift:</b>	2000,-
<b>Tidspunkt:</b>	27.februar (fra lunsj) - 28.februar (hele dagen)
<b>Arrangør:</b>	Kompetansenettverket for lokalmat i nord / Norsk Landbruksrådgivning Salten
<b>Faglig ansvarlig:</b>	Lise Brunborg, Stavanger Ysteri
<b>Kontaktperson(er):</b>	Anne Marit Isachsen, Norsk Landbruksrådgivning Salten
<b>Kurssted:</b>	Bodø videregående skole, Amtmann Heggnes vei 3-4, Bodø
<b>Påmeldingsadresse:</b>	<a href="mailto:anne.marit.isachsen@nlr.no">anne.marit.isachsen@nlr.no</a> eller tlf 91320731
<b>Påmeldingsfrist:</b>	
<b>Betaling:</b>	Påmelding er bindende, Faktura blir sendt ut ved påmeldingsfristens utløp.
<b>Antall deltagere:</b>	Min. 8 maks 15.
<b>Aktuelle lenker:</b>	<a href="http://www.bioforsk.no/lokalmatinord">www.bioforsk.no/lokalmatinord</a> ,