

Fördjupningskurs i ystning för fäbodbrukare

Lärare: Ivan Larcher

Detta är en del av aktiviteterna i Eldrimners fäbodprojekt som syftar till att stödja och underlätta för målgruppen – befintliga och blivande fäbodbrukare – att utveckla sin verksamhet inom mjölkförädling. Aktiviteterna i projektet är subventionerade för att möjliggöra ett högt deltagande.

KURSBESKRIVNING

Målgrupp: Denna kurs vänder sig till dig som förädlar mjölk på fäbod, eller under liknande förhållanden men även till dig som vill starta med fäbodtillverkning och har erfarenhet av ystning eller tidigare gått ystningskurs.

Kursledare är Ivan Larcher som har lång erfarenhet inom ystning och pedagogiskt arbete. Sedan 2011 har han lett kurser i USA, England och Australien och arbetat som resande mejerikonstult i flertalet länder.

Kursen fokuserar på syrningsprocessen och vilda syrakulturer och hur vi kan arbeta för att höja smak och kvalitet på fäbodosten, med andra ord hur vi kan ta tillvara fäbodens terroir (plats-specifika egenskaper beroende på den geografiska miljön och som ger särskilda aromer och kvaliteter till produkten).

Vi lära oss ett par metoder för att odla fram en egen fäbodspecifik syrakultur med en flora av mjölksyrabakterier som kan bidra med fler aromer och utvecklad smak. Den hygieniska kvaliteten är naturligtvis avgörande och vi får veta hur man gör för att syrakulturen ska bli livsmedelssäker. Vi får även kunskap om hur vi kan använda vassle eller kärnmjölk som syrningskultur.

Första dagen ystar vi en typ bergsost i ett par batcher med olika slags "vilda" syrakulturer (som förberetts på Eldrimner). Vi jämför syrningshastighet och vi värmer ostarna till olika temperaturer. Andra dagen använder vi vassle som syrakultur och gör ett par batcher som vi löper med hjälp av torkad löpmage som Ivan tar med sig.

Vi får lära oss hur man kan arbeta med egna kulturer och vasslekulturer i fäbodens specifika miljö, vilka fördelar det kan finnas med att använda torkad löpmage etc.

På en nätverksträff som planeras till i april 2020 hoppas vi kunna erbjuda er möjlighet att avsmaka ostarna.

MÅLTIDER

Lunchrestaurang finns på Torsta, 5 minuters promenad bort. För meny se www.torsta.se.

Enklare lunch erbjuder kafé Fröjas intill Eldrimner. Mikro finns att tillgå i Eldrimners matsal. För- och eftermiddagsfika ingår i kurskostnaden.

Middag måndag kväll ordnar vi tillsammans eller går ut och äter.

Varmt välkommen!

DATUM: må-ti 20–21 januari 2020

PLATS: Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD: 1 200 kr (+ moms) för målgruppen

SISTA ANMÄLNINGS DAG: 1 januari 2020

KONTAKT: Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri, birgitta@eldrimner.com, 010-225 33 74