

# Kurs i ystning för fäbodbrukare

Lärare: Kristina Åkermo

## Kurs i ystning för fäbodbrukare, med Kristina Åkermo

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**

Kursen vänder sig till dig som förädlar mjölk på fäbod eller under liknande förhållanden men även till dig som vill starta med fäbodtillverkning och liknande.

Kursledare är Kristina Åkermo, veterinär i grunden och gårdsmejerist under 15 år. Från och med förra året ystar hon ost på fäbod.

Under kursdagarna får du lära dig om mjölkråvarukvalitet, grunderna i ystning och hur du kan göra en både livsmedelssäker och god ost med utgångspunkt i fäbodtillverkning. Vi kommer att ysta en typ av fäbodost och vi gör några ystningar med olika fetthalt. Vi provar även att göra andra produkter, till exempel kvarg och fetaost på skummjölk och vitmese (ricotta) på vassle.

### **MÅLTIDER**

Lunchrestaurang finns på Torsta, 5 minuters promenad bort. För meny se [www.torsta.se](http://www.torsta.se).

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

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

**DATUM:** ti-on 19–20 november 2019, ti kl. 8.30-16.30, on kl. 8.30-16

**PLATS:** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD:** 1 200 kr (+ moms)

**SISTA ANMÄLNINGSDAG:** 3 november 2019. Antal platser: max 14 deltagare

Anmäl dig på vår hemsida eller kontakta Sara Lundqvist, [sara@eldrimner.com](mailto:sara@eldrimner.com), 010-225 35 06.)

Kursansvarig: Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri och projektledare Fäbodprojektet, [birgitta@eldrimner.com](mailto:birgitta@eldrimner.com), 010-225 33 74.