

## Webbinarium om Konsten att koka mese

samt om traditionsprodukter från sätern

Med Pascale Baudonnel, Sogn Jord og Hagebruksskule, Aurland, Norge

*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.*

### **BESKRIVNING**

Webbinalet vänder sig i första hand till dig som förädlar mjölk på fäbod eller under liknande förhållanden, men även till dig som vill starta med fäbodtillverkning. I mån av plats tar vi in övriga hantverksmejerister, som då kan anmäla sig som reserver direkt till Sara Lundqvist (se nedan).

Föreläsaren Pascale Baudonnel är utbildad mejerikonst i Frankrike med lång erfarenhet som gårdsmejerist i Norge. Hon håller kurser bland annat i brunosttillverkning och har varit engagerad i föreningen Norsk Gardsost.

Under webinariet får du lära dig om viktiga parametrar vid tillverkning av mese, innehåll, brunost/mesost, vad händer under kokningen, tillverkningsfel och lösningar, förpackning, förvaring, utrustning, energialternativ och lokaler. I mån av tid kommer Pascale på slutet av webinariet berätta lite kring norska traditionsprodukter från sätern.

Webbinalet hålls på norska, med material översatt till svenska.

**DATUM:** torsdag 26 november 2020, kl. 13.00–16.30 med paus

**KOSTNAD:** 240 kr + moms för fäbodbrukare och blivande (450 kr + moms för övriga)

**SISTA ANMÄLNINGSDAG:** 23 november. Antal platser: 15 deltagare

Anmäl dig på vår hemsida eller kontakta Sara Lundqvist, sara@eldrimner.com, 010-225 35 06

**KONTAKT:** Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri och projektledare Eldrimners fäbodprojekt, birgitta@eldrimner.com, 010-225 33 74