



[Velkommen til Fagdager Mat på Mære 12. -14. februar 2019](#) (Fullstendig program)

YSTEKURS 11.-13. februar

Dag 1 og 2 (11. -12.febr) er fulltegnet, men tredje kursdag 13.februar med krisehåndtering er fremdeles åpent. Ta kontakt ved spørsmål: bjotro@trondelagfylke.no 97594332 eller gunbr@trondelagfylke.no 45487840

[Meld deg på](#) / [skriv deg på venteliste.](#)

Mandag 11. februar kl. 08.30 -16.00 på Gangstad Gårdsysteri.

YSTING. Vi fyller to kar og yster Gouda og Camembert. I fokus står råvaren og spesielt tørrstoffinnholdet i melken. Med kjent fett og proteininnhold i ystemelken gir det mer forutsigbar produksjon og lagring. Imidlertid vet vi at forholdet mellom fett og protein varierer i løpet av året. Hvilke ystetekniske utfordringer kan dette by på? Hvordan kan vi styre ysteprosessen, slik at vi får ønsket kvalitet på sluttproduktet? Kursholder: Claas Jürss.

OMVISNING i nylokalene på Gangstad Gårdsysteri. Erfaringer og spørsmål.

FØRINGSSTRATEGI. Innledning av Espen Aas, føringsrådgiver Tine. Birgit Holan, rådgiver melk Tine. Spørsmål og diskusjon.

YSTEFAGLIG DISKUSJON. Ystefaglige rådgivning med Claas Jürss, Jürss Mejeri og Ragnhild Nordbø, Norsk Gardsost. Her stilles absolutt "alle" slags spørsmål i forhold til ysting og problemløsninger. Denne diskusjonen fortsetter tirsdag ettermiddag.

Tirsdag 12. februar kl. Tidlig - 09.15 Gangstad Gårdsysteri og Steinkjer Rådhus.

Tar osten ut av formene og fagdiskusjon. Frokost med påsmurt serveres på Gangstad før vi kjører til Steinkjer på åpningsseminaret kl. 09.30 i Steinkjer Rådhus i Weidemannssalen.

09.45 - 10.30 Kan vi smake Trøndelag? Ved Richard Juhlin; svensk smaker, forfatter og journalist.

10.30 - 11.00 Smaksmetodikk, ved Lene Waldenstrøm universitetslektor NTNU.

11.00 - 13.00 Smaksshow. Smakspanel ledet av Richard Juhlin tester råvarer og produkt og gir oss kvalifiserte tilbakemeldinger. Deltakerne kan også teste seg selv som sensorikere og gi svar via en app til panelet, som presenterer både vurderinger og resultat via en storskjerm.

Lunsj serveres og er en del av smakshowet.

Ystenettverket fortsetter fagdiskusjoner i eget lokalet. De som ikke deltar i ystenettverket, fortsetter å delta på det oppsatt program med de ulike fagforedragene.

Kveldsarrangementet:

kl. 18.00 - 19.00 Smaksvorspiel med Richard Juhlin, Cider - den norske champagnen!

kl. 19.30 Trøndersk festmiddag.

Onsdag 13. februar kl. 09.00 - 15.30 Krisekommunikasjon, beredskap og mediehåndtering på Mære landbruksskole i Lesesalen.

Hva gjør vi dersom krisen inntreffer og vi må trekke tilbake ost? Selv om man har gode kvalitetsstyringssystemer, kan det oppstå uheldige og veldig uoversiktlige situasjoner som krever gode evner i kommunikasjon.

Denne dagen får vi god innsikt og forståelse av betydningen av å ha en gjennomtenkt mediestrategi og gode rutiner.

Kursholder: Terje Olsen, Kommunikasjonsrådgiver i Merennhjerne. (Tidligere makker til Øystein Syrstad i Tine Kommunikasjon).

Mat og servering på Mære gjennom dagen.

Vel heim!

