

FAGDAGER LOKAL MAT OG DRIKKE – MAT PÅ MÆRE

Sted: Jegtvolden Fjordhotell - Inderøy

ACADEMY OF CHEESE – 21. og 22.mars 2023

Academy of Cheese Level 1 er et grunnleggende kurs i ost som tar for seg de forskjellige fagfeltene innen ost. Kandidaten vil kunne lære om osteproduksjon, lagring/modning/kjøp og salg/presentasjon, kommunikasjon, industrikunnskap og matsikkerhet. I tillegg til alt dette vil kandidaten lære seg å smake strukturert på ost, og bruke mer av beskrivende ord og uttrykk innen smak og aroma. Dette vil kunne være et godt grunnlag som kan bli brukt når osteelskere og ostenerder samles til World Cheese Awards 2023 i Trondheim i oktober.

Kurset er det første i rekken, og en bestått eksamen gir rettighet til neste kurs i rekken: Academy of Cheese Level 2.

Kurset på nett/skriftlig er på engelsk, men med norsk instruktør fra Oluf Lorentzen. Det vil også bli utdelt en teknisk ordliste. Kurset består av en kursdag på ca.9 timer etterfulgt av ca.30 timer egenstudier samt en flervalgseksamen. Når Academy of cheese level 1 er bestått blir det tilsendt et diplom og en pin som gir et synlig bevis for kandidatens kunnskap. Kurset er et første steg i å få en bredere forståelse for ost og det som ligger rundt; ysting, lagring, konsum, smaking, oppbevaring med mer.

Kurset inkluderer guidet smaking, adgang til onlinekurs, eksamenskostnader, lunsj og drikke. Det blir mest britiske og franske oster, men også norske og trønderske oster vil bli snakket om. De må regne med å lese inntil 30 timer selv for å ta eksamen digitalt.



Mære
landbruksskole



Norsk Gardsost



TIRSDAG 21.MARS

- 09.30-10.15 Kaffe, mingel og registrering
10.15-10.30 **Åpning av Mat på Mære 2023**
10.30-11.00 **Kåseri med Arne Hjeltnes**
11.00-13.00 **Sofaprat med Arne Hjeltnes og gjester:**

World Cheese Awards 2023 – Bernt B. Johannessen, Hanen og Kristine Rise, Oi! Trøndersk mat og drikke

Smak og modningsstadier i fastost - Clas Jürss, Jürss Mejeri

Brunosttradisjoner i Norge - Pål Medhus, Ostebygda.

Håndverksysting og måltidsopplevelser hand i hand

- Hans Brimi, Brimi Sæteri Lom

Midtveis blir det beinstrekk, mingel og påfyll av kaffe!

- 13.00-14.30 Lunsj i klubben. Vi får bl.a. teste det berømte "skråppå-tå"-konseptet fra Brimi Sæter.

- 15.30-18.30 **Academy of Cheese starter**
20.00 **Felles middag for alle konferanse-deltakere**

ONSDAG 22.mars

- 09.00-16.00 **Academy of Cheese fortsetter**

Kursholder:

Svein Erik Backlund,
salgsleder Oluf Lorentzen AS



Svein Erik har vokst opp i dagligvarebutikk og har jobbet med dette siden han var midt i tenårene. Med et avbrudd på to og et halvt år, har han vært i Oluf Lorentzen AS siden år 2000, hvor han har jobbet med space management i mange år. I dag har han ansvaret for dagligvareselgerne. Noe av det han liker aller best med jobben er å lære bort kunnskap om de ulike varene, og siden ost er en stor del av omsetningen, er det som oftest ostekurs han holder. I 2018 var han med som dommer i Oste-VM i Bergen.

Arrangør av Mat på Mære:

Grønt kompetansesenter – Mære Skjetlein

Påmelding:

www.matnavet.no under Planlagte kurs.

Kontaktperson:

Gunn Bratberg

Tlf. 45 48 78 40 – gunbr@trondelagfylke.no