



[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, Beth Tronstad, [bjotro@trondelagfylke.no](mailto:bjotro@trondelagfylke.no) 97594332 eller [gunbr@trondelagfylke.no](mailto:gunbr@trondelagfylke.no) 45487840

[Meld deg på](#) / skriv deg på venteliste og vi tar kontakt.

### **Mandag 11. februar kl. 08.00 -16.00 på Gangstad Gårdsysteri.**

YSTING. Vi fyller to kar og yster Gouda og Camembert. I fokus står råvaren og spesielt tørrstoffinnhold i melk. 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 ny lokalene på Gangstad Gårdsysteri. Erfaringer og spørsmål.

FØRINGSSTRATEGI. Innledning av Espen Aas, føringsrådgiver i Tine. Spørsmål og fagdiskusjon. Birgit Holan, rådgiver melketeknikk og produksjonshygiene i Tine, besvarer spørsmål på fagfeltet.

YSTEFAGLIG DISKUSJON. Ystefaglig 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.

Kl. 17.00 Middag og trivsel på Quality Grand Hotell Steinkjer.

### **Tirsdag 12. februar ca. kl. 07.00 til - 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:

09.30 - 09.45 Åpningsseminar. Steinkjer Rådhus i Weidemannsalen.

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 med ostesmaking og produktvurderinger. Ta med oster!  
Fagdiskusjoner, framtidsplaner og samarbeidsfelt. Tildeles eget rom.  
De som ikke deltar i ystenettverket, fortsetter på oppsatt program med de ulike fagforedragene, resten av tirsdag ettermiddag, (kommer det flere fra samme ysteri, har dere mulighet til å splitte).

### **Kveldsarrangementet:**

kl. 18.00 - 19.00 Smaksvorspiel med Richard Juhlin, Cider - den norske champagnen!  
kl. 19.30 Trøndersk festmiddag.

**Onsdag 13. februar kl. 08.30 - 16.00** Krisekommunikasjon, beredskap og praktisk medietrening på Mære landbruksskole i Lesesalen.

Hva gjør vi dersom krisen inntreffer og vi må trekke tilbake ost? Begrepet krise kan jo benyttes til langt mer enn tilbaketrekking isolert sett. Deltakerne får føle på at vi både har forebyggende arbeid, og arbeidet man må gjøre etter en krise. Det er nyttig å komme innom krisefølelsen også gjennom andre og overraskende vinklinger.

#### **Kursholder: Terje Olsen, Kommunikasjonsrådgiver i merrenhjerne.**

Han har lang erfaring og bred mediebakgrunn. Han startet med kurs for Tine-ledere og tillitsvalgte på alle nivåer i 2003. Han arbeider også med lokale næringslivsledere og politikere, men matindustrien og dens verdikjede har alltid hatt en spesiell plass.

Mat og servering på Mære gjennom dagen.

Overnatting på Quality Grand Hotel Steinkjer, tlf: 74166287. Tog fra Værnes til Steinkjer stasjon går hver time. (Hotellet ligger 30 m fra jernbanen).  
Mangler noen skyss fra Steinkjer til Gangstad/Mære, så ordner vi det!

Vel heim!



Matnavet på Mære  
Mære landbruksskole  
Tlf: 741 5400  
[www.maere.no](http://www.maere.no)

