



Granbarkost - Guldmedalj



Sornlands Ädel - Silvermedalj



Malma - Silvermedalj

Foto: [www.jurssmejeri.se](http://www.jurssmejeri.se)



## Praktisk, digitalt ystekurs med Claes Jurss: 2. februar 2022:

# bløt muggost og kittost

Ostenettverk i Nord inviterer alle ystere i Norge til å delta på en praktisk, men digitalt ystekurs med Claes Jürss fra Jürss mejeri i Sverige. Denne gangen setter vi fokus på **bløt muggost og kittost**. Et spesielt fokus vil være på tilførsel av mugg inn i osten. Det andre temaet er kittost. Det skal ystes begge deler.

**Målgruppen er alle ystere i Norge.**

**Faglig ansvarlig:** Claes Jürss, tar utgangspunkt i at folk har erfaring med ysting.

**Gjennomføring:** digital undervisning, du yster hjemme i eget ystekar.

Minimum 8 innlogginger.

**NORD: NIBIO**  
Frøydis Gillund  
94 86 22 25  
[froydis.gillund@nibio.no](mailto:froydis.gillund@nibio.no)

**MIDT: Mære  
Landbruksskole**  
Elisabeth Tronstad  
95 59 43 32  
[Beth.tronstad@trondelagfylke.no](mailto:Beth.tronstad@trondelagfylke.no)

**VEST: Sogn Jord-  
og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

**Dato: 2. februar 2022 og en oppfølgingstime senere.**

**Tid: 9.00 til ca 16.00.**

**Pris: 2900 pr bedriftsinnlogging**  
Vi forventer at en del bedrifter vil delta med minst 2 personer. Er du en oppstartsbedrift koster deltakelsen 1500,-

**Antall deltakere: ubegrenset**  
**Påmeldingsfrist: innen 31. januar 2022 kl 16.**

**Arrangør:** LofotenMat i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord og Jürss mejeri.

**[Påmelding i linken her](#), eller til Anne Karine Statle,**  
[anne.statle@lofotenmat.no](mailto:anne.statle@lofotenmat.no)  
mobil: 97127462

**Praktisk informasjon:**  
Ved påmelding så oppgir du navn på deltakere, bedrift, organisasjonsnummer, kommune, og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

Du/dere deltar på kurset gjennom en tilsendt innloggingskode. Kurset er lagt opp til at du kan yste samtidig i eget ystekar.

**OBS: Dette ystekurset blir annerledes enn opprinnelig planlagt da dette blir digitalt. Det er også første gangen Claes gjør et digitalt kurs. Vi tror at dette skal gå fint med digital hjelp i Sverige. Vi legger opp til dialog underveis der dere kan stille spørsmål og kommentere.**

## Beskrivelse av innholdet:

Claes skal lage hvitmuggost som også kan vaskes med kitt sånn at den blir en kombiost. Du kan velge å tilsette blåmugg i stedet for hvitmugg sånn at du kan lage en myk blåmuggost eller en blåmuggost med hvitmugg utenpå.

## Praktisk parallell ysting:

Kurset gjennomføres sånn at du kan yste parallelt i eget ystekar.

Vi starter med teknisk informasjon om den digitale sendingen kl 9, deretter går vi rett i ystekaret for å klargjøre, for deretter å ta en teoridel. Kurset blir vekselvis mellom teori og ystekaret. Det blir lagt opp til pauser underveis.

Kurset vil følges opp med en oppfølgingstime for å se, vurdere og evaluere resultatene, og selvfølgelig svare på spørsmål.

## De som skal yste må:

Innen kl 9 må du ha tappet melk i karet, og evt pasteurisert den. Du må ha mesofil og termofil kultur ca 1,2% av hver. I tillegg må du ha den muggen du ønsker å benytte, samt løpe og evt kalsiumklorid. I tillegg må du ha osteformer til å fylle i.

**Om Jürss mejeri:** Kerstin og Claes Jürss driver [Jürss mejeri](#) litt vest for Stockholm i Sverige. Ysteriet ble etablert i 2004. Jürss har vunnet flere priser i World Cheese awards. Ysteriet kjøper økologisk melk fra utvalgte gårder i nærområdet. De produserer kun oster de liker selv. Jürss mejeri har vunnet priser både for blåmuggost og kittost. Produksjonen i ysteriet er på 18-20 tonn ost i året.



foto: [www.msmaimitelover.com](http://www.msmaimitelover.com)

Claes som skal være **fagansvarlig** på kurset, har holdt mange kurs i Sverige og i Norge! Vi er veldig glad for at han tar denne digitale utfordringen sammen med oss. Claes har lang erfaring både med ysting og undervisning.

**NORD: NIBIO**  
Frøydis Gillund  
94 86 22 25  
[froydis.gillund@nibio.no](mailto:froydis.gillund@nibio.no)

**MIDT: Mære Landbruksskole**  
Elisabeth Tronstad  
95 59 43 32  
[Beth.tronstad@trondelagfylke.no](mailto:Beth.tronstad@trondelagfylke.no)

**VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule**  
Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)

**SØR: Nofima**  
Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

**ØST: Nofima**  
Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)