



Inbjudan till Ystningskurs

Arrangör: Sveriges Gårdsmejerister

Kursens namn: 1-dags kurs i ystning av hårdost och kryddost. Kursen vänder sig till ystare som har gått minst en introduktionskurs i ystning, eller som känner till grunderna i ystningsprocessen.

Kursen hålls av Claes Jürss, hantverksystare med lång erfarenhet av ystning och utbildning.

Plats: Jürss Mejeri i Flen

Datum: 27 september 2010

Tid: 8.00–17.00

Kursavgift: 500:-. I avgiften ingår kaffe och lunch.

Deltagarna ordnar själva med resa och övernattnig. Förslag:

- Idrottsgården i Flen – vandrarhemsstandard.
Telefon 0157-128 51. Avstånd från Jürss Mejeri c:a 2 km.
- Hotell Loftet – motellstandard med restaurang.
Telefon 0157-122 20. C:a 2 km.
- Yxtaholms Slott – konferensanläggning med hög standard och bra restaurang.
Telefon 0157-244 40. C:a 4 km.

Anmälan: Anmälan lämnas till Kerstin Jürss via e-post till kerstin@jurssmejeri.se eller per telefon 0157-141 10. Anmälningar till kursen är bindande efter den 20 september 2010 och deltagare som avanmäler efter detta datum debiteras 50 % kursavgift. En förutsättning för att kursen skall genomföras är att det blir minst 6 kursdeltagare. Deltagare skall ha med egna rena kläder och skor. Alla deltagare får kursintyg efter avslutad kurs.

Vägbeskrivning: Jürss Mejeri ligger i utkanten av Flen. Om man kommer från norr via v. 55 så är det alldeles i början av Flen (efter det att man passerat över järnvägen) på höger sida, vägs skylt "Mejeributik". Om man kommer på v. 57 är det direkt efter det att man kommit in på v. 55 och svängt vänster. Om man kommer väg 55 söderifrån är det c:a 1,5 km efter att man kört rakt fram igenom en rondell med ett antal bensinstationer och restaurang och hotell Loftet. Då står skylten "Mejeributik" på vänster sida. Det går att åka tåg till Flen. Vi hämtar vid stationen i så fall. För er som ej åker bil kan transporter mellan järnvägsstationen och kurslokalen ordnas. Säg i så fall till om detta vid anmälan till kursen.

Kursplan 27 september 2010

8.00–8.15	Välkommen, kaffe och smörgås serveras.
8.15–9.15	Teoretisk genomgång av dagens ystningar
9.15–12.30	Ystning av hårdost och kryddost
12.30–13.15	Lunch i lokal i anslutning till mejeriet
13.15–14.15	Vändning av ostar i press och besök i lagerlokaler
14.15	Eftermiddagskaffe
14.45	Vändning av ostar i press och besök i lagerlokaler
15.15–17.00	Teoretisk repetition och frågor

Observera att alla tiderna, utom start och stopptiden, är ungefärliga. Vi kommer som alltid när man ystar att anpassa oss till ystningsförloppet.

Välkommen på kurs!

Kerstin Jürss

Ordförande i Sveriges Gårdsmejerister