



Grundutbildning i hantverksmässig ystning, 5 dagar

En utbildning, där teori varvas med praktik, som främst är anpassad för dig som funderar på att starta egen hantverksmässig verksamhet. Förkunskaper är bra men inte nödvändiga.

Utbildningsmål: Efter avslutad utbildning skall du ha fått sådana kunskaper att du kan förstå hur du kan påverka mjölken och ystningsförloppet så att du kan genomföra flera olika typer av ystningar.

Varje deltagare får ett detaljerat program innan utbildningen inleds. I priset ingår teoretiskt grundmaterial, varje deltagare får dessutom två olika ostformer, ostduk och löpe efter avslutad utbildning samt intyg.

Dag 1 – Teoretisk genomgång av ystningsprocessen

Dag 2 – Praktisk ystning

Dag 3 – Praktisk ystning på förmiddag och teori på eftermiddag

Dag 4 – Teoretisk dag

Dag 5 – Praktisk ystning

Datum: 12–16/5 2025

Tid: Utbildningen startar klockan 9 dag ett och avslutas klockan 16 dag fem

Plats: Jürss Mejeri, Gjutmästarbacken 1, 648 31 Hälleforsnäs.

Pris: 12.500:-/deltagare. I priset ingår förutom det som anges ovan lunch, fika samt moms. Deltagarna skall ha egna rena kläder och skor. OBS! Inga plagg får ha använts i lokaler där djur vistats. Deltagarna ordnar själva med resa och övernattning. För tips om övernattning, vänd er till turistbyrån i Flen, tel 0157-43 09 96.

Anmälan med inbetalning av anmälningsavgift görs på hemsidan.

Vid förfrågningar: Kontakta Jürss Mejeri, telefon 0157-14110 eller e-posta jurssmejeri@jurssmejeri.se

Anmäl senast 10 dagar före start. Anmälan är bindande. Vid en eventuell avbokning med mer än sju dagar kvar till utbildningen faktureras 50 % av avgiften. Vid senare avbokning debiteras hela avgiften.

Välkommen på kurs!

Kerstin och Claes