

## **MJÖLKSyrning – GÖR FIL & YOGHURT!**

### **– LÄR DIG TILLVERKA FRÅN EGEN MJÖLK**

---

<b>SYFTE</b>	Att lära sig grunderna i mjölkstyrning av mjölkprodukter.
<b>MÅL</b>	Kunna grunder i mjölkhantering, mjölkstyrning, olika bakteriestammar. Praktisk tillverkning av yoghurt och fil av ko- och/eller getmjölk, samt en liter fil och en liter yoghurt att ta hem.
<b>METOD</b>	Föreläsning om teori och grundläggande mjölk- och syrningskunskap. Praktisk vägledning att själv tillverka en fil- och en yoghurt-kultur av mjölk. Getmjölk och redskap finns på plats.
<b>ANORDNARE</b>	Järna Akademi i samarbete med Åsa och Arthur Borghs på egna biodynamiska Sörbro gårdsmejeri i Vårdinge, utanför Mölnbo.
<b>TRÄFF</b>	Lördag 29 augusti, kl 9.30 – 16.
<b>TRÄFFUPPLÄGG</b>	9.30 – 10.00 Välkommen, rundvisning på gården 10.00 – 10.30 Teori kring mjölkhantering och syrningskultur 10.30 – 11.00 Fika, mjölk, fil, yoghurt, knäckebröd 11.00 – 12.30 Praktiskt i mejeriet, tillverka en sats fil 12.30 – 13.30 Lunch, soppa och smörgås 13.30 – 15.00 Praktiskt i mejeriet, tillverka en sats yoghurt 15.00 – 15.20 Fika, mjölk, fil, yoghurt, frukt 15.20 – 16.00 Frågor, avrunda, reflektioner, avslutande tips
<b>FÖRELÄSARE</b>	Arthur Borghs, getbonde Åsa Borghs, getbonde och mejerist
<b>ANTAL DELTAGARE</b>	Kursen är begränsad till 10 deltagare
<b>PRIS</b>	2 000 kr. Student/pensionär 1600 kr. I priset ingår lunch, fika x 2, getmjölk och 2 stycken enliters glasflaskor för egentillverkad yoghurt och fil.
<b>PLATS</b>	Sörbro gård, Vårdinge, adress Sörbro 5, 153 96 MÖLNBO