



Tillverka din egen ost, som du tar med dig hem.

Hur gör man ost i hemmiljö? Är du intresserad av att veta grunderna i hur det går till?

Claes Elvhammar vägleder dig teoretiskt och praktiskt i hur du tillverkar din ost, i hemmiljö. Du får med dig grundläggande kunskap i;

- ingredienser och hantering under tillverkningsprocessen
- hur osten hanteras efter tillverkning (lagring mm)
- utrustning som används under osttillverkningen. Det mesta finns normalt i varje hem. *(du får ett mejl, vid anmälan vad du behöver ha med dig till tillfället)*

Kaffe och te ingår, och kanske en smakbit på en ost.

Tid: Lördag 5 december kl: 10.00 - 13.30

Plats: Tärna bygdegård

Kostnad: 700 kr, inklusive ekologisk närproducerad mjölk

Anmälan: kerstin.liljegren@sv.se 010-410 12 11, sista anmälan mån 30/11

Läs mer på www.sv.se, sök Tillverka din egen ost



Studieförbundet
Vuxenskolan



**Västmanlands
bygdegårdsdistrikt**