



Välkomna till yoghurtutbildning!

Vi kommer med Håkan Andersson från Kemikalia gå igenom hur man gör yoghurt och vad som påverkar smak och konsistens vid yoghurttillverkningen. För att visa detta kommer Håkan även ympa in olika kulturer i mjölk med olika fetthalt och pastöriseringstemperaturer.

Start på Kråkarps mejeri för att ympa in en sats yoghurt i deras grytpastör. Adressen är: Kråkarp 11, 513 97, Borgstena, därefter fortsätter vi på Folkhögskolan Fristad med lunch och olika föredrag.

Program: Se hela programmet på vår hemsida www.gronamoten.se.

Anmälan på www.gronamoten.se senast måndag den 7 november.

Kontaktperson är Cecilia Faktus, 073-379 41 34, cecilia@piv.se

Dag: 16-17 november

Plats: Folkhögskolan Fristad, Folkhögskolevägen 7 Fristad

Tid: 16/11: 12.00 – 17.30, 17/11: 9.30-14.00

Välkommen!

