

MEJERI

Närvarade medlemmar: Kerstin Jürss (Jürss Mejeri), Kerstin Johansson (Nordgårds ost), Eva Kauppi Bodin (Kangososten), Ida Olofsson (Rösta utbildningsmejeri).

Frånvarande medlemmar: Anita Ydrestrand (Brostorps Gård), Tor Norrman (Skärvångens bymejeri), Karin Danielsson (Rättviks mjölkfår), Ingegerd Sundeberg (Sundebergs Lantbruk).

Seminarier

Seminariet "ystning steg 2" har getts och ett tredje steg planeras. Även inspirationsdagar kring ystning för dem som funderar på att starta bör ges. Rådet pratade även om ett marknadsföringsseminarium, gärna när Eldrimners bok inom detta ämne blivit färdig.

Studieresor

En resa till Slow Food- mässan "Cheese" i september diskuterades och även en resa till England för att få se ystning av specialiteter som Stilton och Cheddar.

Material

Branschriktlinjerna korrekturläses nu en sista gång. Det har även kommit in förslag om att göra ett material om goda exempel på lokaler, vilket det finns ett stort behov av särskilt bland nystartare. En instruktionsbok i ystning är på gång att skrivas av Birgitta Sundin på Eldrimner utifrån Michel Lepages kunskaper.

Projekt/Utvecklingsarbeten

En workshop kring produkter på opastöriserade mjölkprodukter i Norden önskades som ett startskott till ett projekt inom området.

Övrigt

Mejerirådet önskade en kunskapsbank för svåra frågor på webbplatsen.