



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Studietur til Frankrike 16.-22. mars 2014

med Pascale Baudonnel

Til Lycée agricole du Quesnoy i Nord-regionen i Frankrike.

Tema på turen:

Yoghurt, smør, rømme, fastost modna med midd (Mimolette), fast magerost (Fromage de Bergues) og mjukost (Maroilles, bildet). Ystelærar, Philippe Classeau, har ystekurs for oss om føremiddagen og organiserer ysteribesøk om ettermiddagen.



Praktiske opplysningar:

Turen kostar 8000,- inkludert kost og losji : Frukost, lunsj og middag alle dagar og overnatting i internatrom på skulen.

Ystekurs med materiell og oversetting er og inkludert i prisen. Alle bestiller sine flybiletter sjølv.

Reisetips: Næraste flyplass er Bruxelles Charleroi, 1 times køyring, som er trafikert av Ryanair. Rute frå Rygge 16.3 (203 kr) 16:50, Charleroi 18:50

Heim er det ikkje fly den 22, men den 23, event den 24 om ein vil tilbringe helga i Bruxelles: 23.3, Charleroi 14:25, Rygge 16:25(353 kr) 24.3, Charleroi 19.10, Rygge 21:00 (159 kr)

Du kan også fly til Brussels hovudflyplass Brussel International. Det er litt lenger frå skulen i Frankrike, men det bør gå greitt om ein legg inn litt god tid.

Felles leigebil er aktuelt frå begge flyplassane.

Det er også mulig å satse på Paris, spesielt om ein vil bruke helga der etterpå. Då må ein satse på tog fram til skulen: 2,5 time med tog med togbytte i Lille. (ca 35 euros). Du kan søke togreise på www.sncf.com, Paris gare du Nord- Le Quesnoy. Pascale kan hente på stasjonen

Påmelding: innan 1. februar 2014

Til Ressurssenteret
Sogn Jord- og Hagebruksskule
5745 Aurland
paamelding.sjh@sfj.no

Program:

Søndag 16 mars	Reisedag, ankomst om kvelden på Le Quesnoy
Måndag 17 mars	Føremiddag : Ysting av Maroilles, bløt raudkittost Ettermiddag : Besøk til eit ysteri som ystar Maroilles
Tysdag 18 mars	Føremiddag : Ysting av Mimolette, fast ost med middskorpe, liknar Edamer Ettermiddag: Besøk til eit gardsysteri som lagar Mimolette
Onsdag 19 mars	Føremiddag : Separering, syring av fløyten til smør, Ysting av fromage de Bergue med skumma mjølka. Ettermiddag : Fordyping i dei teknologien me har vore innom i ysteriet
Torsdag 20 mars	Føremiddag : Smørkinning i ulike kinnetyper Ettermiddag: Besøk til ein produsent av smør og fromage de Bergues
Fredag 21 mars	Føremiddag : Yoghurt produksjon, utstyr til yoghurtproduksjon i småskala Ettermiddag: Oppsummering og spørsmål
Laurdag 22 mars	Avreise fredag ettermiddag for dei som har planar for helga, eller laurdag morgon for dei som vil.

