



GRUVEKRO OG GRUVEBUTIKK



I Gruvekroa finner du Gruvebutikken med spennende stein fra Norge og ellers i verden. Her finner du også andre souvenirer fra Blaafarveværket. Gruvekroa tilbyr hjemmelaget mat, tilberedt med ferske råvarer, i en hyggelig atmosfære.

OPPLEVELSER OVER OG UNDER JORD

Landskapet på Skuterudåsen er preget av de store åpne dagbrudd og de vakkert arrangerte steintipper med avfallsteinene, minner fra de tidligste driftårene, etter at malmen ble oppdaget i 1772. I sommersesongen kan man være med på guidede turer i Koboltgruvene flere ganger daglig. I 2017 åpnet en ny og spektakulær attraksjon inne i Koboltgruvene, et "svevende" glassgulv over en 25 meter dyp sjakt.



SPESIALARRANGEMENTER

Natur, kultur og historie gir opplevelser og inspirasjon. Benytt våre unike lokaler og miljøet rundt til kurs, møter og selskaper. Vi organiserer skreddersydde turer og aktiviteter for grupper hele året.

BLAAFARVEVÆRKET INVITERER ALLE TIL EN UFORGLEMMELIG DAG, MED OPPLEVELSER FOR ALLE SANSER



3340 Åmot i Modum • tlf 32 77 88 00
info@blaa.no • www.blaa.no

januar 2017



Blaafarveværket
og Koboltgruvene

Gruveost

– siden 2007 –





GRUVEOST FRA EIKER GÅRDSYSTEMER

Eiker Gårdsysteri i Hokksund er stedet for velsmakende oster. Produksjonen omfatter bl.a. Holtefjell, Tilsiter Eiker, Eiker Mutchli, Hvit Eiker, BerBrie, Camembert Eiker og Gruveost modnet i Koboltgruvene på Blaafarveværket.

HISTORIEN

Historien bak Eiker Gårdsysteri er tre «bondefamilier» som gikk sammen om et nytt, moderne fjøs med fokus på god dyrevelferd. Kuene går fritt omkring og bestemmer sjøl når de skal melkes, spise og sove. De ligger på kumadrasser og har egen kløborste. Dette gir god ost fra glade kuer!

GLADE KUER

Avlegger du ysteriet et besøk, kan vi friste med vår sjarmerende gårdsbutikk, matservering med råvarer fra gården, se på kuer, kalver, hester, lam, høns og kanin.

BESØK OSS

Eiker Gårdsysteri,
Gårdsbutikk og hems
Bermingrudvn., 3300 Hokksund
tlf. 32 70 10 33
www.eikergardsysteri.no



OSTETUNNELEN I KOBOLTGRUVENE

Blaafarveværket legger vekt på å være i stadig utvikling og å kunne tilby sine besøkende varierte og nye opplevelser for alle sanser.



Som et ledd i denne utviklingen ble ideen om modning av ost i gruvene unnfanget. Dette er en kjent metode i flere land, og forholdene ligger godt tilrette for dette i Koboltgruvene.

Ostetunnelen åpnet i 2007 og ligger 200 meter inne i fjellet, ca. 35 m under jorden og holder en luftfuktighet på nær 100%, noe som er svært gunstig for modning av ost. Du får se ostetunnelen når du er på guidede gruveturer.

SLOW FOOD – KORTREIST MAT

Ostene fra Eiker Gårdsysteri er laget av pasteurisert melk, helt uten tilsetningsstoffer og passer godt inn i matkonseptet som Blaafarveværket har stått for i over 30 år; hjemmelaget mat uten tilsetningsstoffer med vekt på lokale råvarer av høy kvalitet – hvor dette lar seg gjøre.

Unik smak fra Matmerk til Gruveosten!

Gruveosten er nylig tildelt Spesialitetsmerket - Unik smak fra Matmerk. Spesialitet-merket er et kvalitetsmerke for norskprodusert mat og drikke, basert på de beste lokale råvarene, særegne lokale oppskrifter og laget av stolte fagfolk. Osten er av mutchli-typen og har en halvfast og smidig konsistens og en mild, fyldig og aromatisk smak. Smaken utvikler seg videre ved lengre lagring.

Høsten 2016 fikk Gruveosten bronsemedalje under World Chese Awards i Spania.

