



## NY BUTIKK I GRUVEKROA

I Gruvekroa åpner vi ny butikk med flotte souvenirer med spennende stein fra Norge og ellers i verden, smykker og lokalprodusert ost fra glade kuer – modnet i en av våre gruveganger.



## DAGBRUDDENE – EN NATUROPPLEVELSE

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.



Gruvemuseene gir innblikk i arbeidsmetoder og drift. Utstillinger om de lokale mineralers anvendelsesområder frem til i dag. Avslutt dagen med et besøk på Th. Kittelsen museet!

## 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  
– KUN 1 TIME FRA OSLO!**

**BLAAFARVEVÆRKET · 3340 Åmot i Modum  
tlf 32 78 67 00 · [www.blaa.no](http://www.blaa.no) · [info@blaa.no](mailto:info@blaa.no)**

**NYHET!**

# GRUVEOST



**EIKER**  
Gårdsysteri





## 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 og Camembert Eiker. Nytt av året er 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 kløbørste. Dette gir god ost fra glade kuer!

### GLADE KUER

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

### BESØK OSS

Eiker Gårdsysteri  
Åpent fredag og lørdag 12–17.  
Bermingrudvn., 3300 Hokksund  
tlf. 32 70 10 33  
[www.eikergardsysteri.no](http://www.eikergardsysteri.no)



## OSTETUNNELEN

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 til rette for dette i Koboltgruvene. Den aktuelle ostetunnelen ligger 200 meter inne i fjellet og ca. 35 m under jorden og holder en luftfuktighet på nær 100% – noe som er svært gunstig for modning av ost.

### OPPLEVELSER PÅ GRUVETUR

Lagring av ost fra et lokalt gårdsysteri i en av Blaafarveværkets gruveganger vil være med på spisse den varierte opplevelsen vi ønsker å gi publikum på gruvetur. Alle besøkende som er på gruvetur vil passere "ostetunnelen" underveis. Osten skal bl.a. selges i den nybygde "Gruvebutikk" og i Gårdsbutikken hos Eiker Gårdsysteri.

### SLOW FOOD—TREND MAT—KORTREIST MAT

Ostene fra Eiker Gårdsysteri er 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.

