

Innføringskurs i ysting med Pascale Baudonnel

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Tid: 22. januar – 26. januar 2024

Dag 1; måndag 22. januar	
17:30	<ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat
18:30-20:30	<ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar• Innleiing om ost og ysting ved Pascale Baudonnel
Dag 2; tysdag 23. januar Tema: Mjølka som råvare og syring av mjølk	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk• Rømme• Surmjølk• Kremost• Yoghurt• Sjølvsyrningsprøven – fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk
13:00	Omvising på SJH (oppmøte på tunet)
Ca.13:30	<ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet
14:00	<ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i klasserommet• Teori: Kjemisk innhald i mjølk; protein, fett, laktose og kalsium• Teori: Mikrobiologi, mjølkesyrebakteriar og kultur
17:00	<ul style="list-style-type: none">• Undervisning slutt / oppvask 2 stk
Dag 3; onsdag 24. januar Tema: Koagulering av mjølk og ysting	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Ysting av fetaost• Drenering og forming av kremosten
13:30	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av sjølvsyrningsprøvene• Klasserom: Teori om vask og hygiene i ysteriet• Ysting av magerost: Me set skjørosten til varming over natta
17:00	<ul style="list-style-type: none">• Slutt undervisning / oppvask
Dag 4; torsdag 25. januar Tema: Andre mjølkeprodukt	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av ostante• Koking av dravle etter tradisjon frå Voss
13:30	<ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet• Teori om ysting i klasserom
15:00	<ul style="list-style-type: none">• Synfaring til Undredal Stølsysteri kor dei produserer kvit og brun geitost• Presentasjon av ysteutstyr på Ystebui i Undredal og høve til å kjøpa utstyr
Dag 5; fredag 26. januar Tema: Salting og modning av osten	
08:00	<ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet, legge fetaosten i saltlake
09:00	<ul style="list-style-type: none">• Omvising på ostelageret
09:30	<ul style="list-style-type: none">• Gjennomgang av kompendium del 2, framgangsmåte for kvart produkt.
13:30	<ul style="list-style-type: none">• Modning av ost- bileterserie
14:00	<ul style="list-style-type: none">• Ostesmaking. Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som dei kjenner til frå sitt distrikt
16:00-16:30	<ul style="list-style-type: none">• Utdeling av diplomar og avslutning

Det er lunsj/middag 12.30, kaffipausar ca. 09.30 og 14.30. Dette står ikkje programmet.