



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Innføringskurs i Ysting av rå mjølk

med Pascale Baudonnel

Innføringskurs i ysting gir deltakarane grunnleggande kunnskap om ysting av rå (upasteurisert) mjølk. Det passar for alle med interesse for ysting. Kurset gir grunnlag for å gå vidare på modulkurs i ysting som er retta mot dei som vil etablere ysteri.

Kursstad: Sogn Jord- og Hagebruksskule, Aurland

Tid: 23. - 27. januar 2012

Kurslærer: Pascale Baudonnel



Pascale Baudonnel er utdanna ysteteknolog frå Frankrike og er ein av matkontaktane til Kompetansenavet Vest. Ho driv med rådgjeving innan upasteurisert mjølk gjennom Norsk Gardsost og Kompetansenavet Vest, og ho har halde kurs og har vore/er rådgjevar for mange av dei som driv gardsysteri i Noreg i dag. Pascale er og ein av produsentane i Undredal Stølsysteri.

Kursavgift: Kr 4.290 inkl. kost og losji
Kr 3.500 inkl. kost utan overnatting

Program:

Måndag 23. januar :

frå kl. 17.30 Kveldsmat og registrering
19.00 Innleiing om ysting v/Pascale Baudonnel

Tysdag 24.januar:

08.00 Oppmøte i ysteriet. Ysting av ferskost og fast kvitost. Oppkoking av myse t til brunost
12.45-17.00 Teori om mjølk som råvare / hygiene i mjølkeforedling

Onsdag 25. januar

08.00 Oppmøte i eldhuset. Koking av brunost. Brunostteori og oppfølging av kvitost frå dagen før.
12.45-17.00 Teori: ysting av kvitost, skjering, røring og pressing. Ulike metodar for ysting av kvitost.
19.00 Film om kvitost

Torsdag 26.januar

08.00 Surmjølksostar: praksis og teori
Yoghurt og gamalost
12.45-17.00 Teori om salting og lagring av kvitost

Fredag 27. januar

08.00 Oppfølging av ostane i ysteriet
12.00 Ostesmaking. Ulike ostar frå inn- og utland
14.00 Synfaring til Undredal Stølsysteri og Ystebui, der vet vert høve til å handle ysteutstyr

Matsservering på internatet alle kursdagane:

Frukost: 07.00-08.00 Middag: 12.00 Kveldsmat: 17.30

Påmeldingsfrist 15. desember 2011 til:

paamelding.sjh@sfj.no, tlf.: 57 63 26 50. Ta gjerne kontakt med ressursenteret på SJH for meir informasjon.

Velkomen til lærerike dagar i ysteriet på SJH

