

## Program Del 2, 20. - 24. februar 2012

Dag 1; Måndag 20. februar		
Tid	Tema	
08.00	Ysting av pultost, eldhuset.	Lage og Pascale
12.00	Middag	
12.45	Ysting av gamalost etter sognemetoden i ysteriet	Maria
13.15	Teori om surmjølkostar	Pascale
14.30	Framhald, ysting av gamalost	Maria
17.00	Ysting av tradisjonell kvit geitost, oppkoking til brunost i eldhuset	Pascale
Dag 2; Tysdag 21. februar		
08.00	Røring av brunost i eldhuset	Pascale
09.00	Evt koking av gomme parallelt	Ragnhild
12.00	Middag	
12.45	Teori om brunostkoking	Pascale
17.00	Slutt	
Dag 3; Onsdag 22. februar		
08.00	Separering, rømme og smør i ysteriet	Ragnhild
11.30	Middag	
12.15	Teori om rømme og smør	
16.30	Ferdig	Pascale
18.00	Bilde program ved maria	maria
Dag 4; Torsdag 23. februar		
08.00	Elting og pakking av smøret	Ragnhild
09.00	Regelverk hygiene	Ragnhild
12.15	Middag	
13.00	Presentasjon av kvar enkelt sine planar i plenum, 20 min på kvar, forretningsidé, lokale, type produkt/produksjon	Pascale
18.00	Film om ost	
Dag 5; Fredag 24. februar		
08.00	Sensorikk, Ostesmaking i teori og praksis	Ragnhild
12.00	Middag	
12.45	Sensorikk, Ostesmaking fortsetting	Ragnhild (og Pascale)
16.00	oppsummering og avslutning	

Med atterhald om små endringar i programmet.