

# Innføringskurs i ysting med Pascale Baudonnel

**Tid:** 25. - 29. januar 2016

**Stad:** Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH)

---

## Måndag 25. januar

17.30 Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat

18.00 Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar  
Innleiing om ost og ysting ved Pascale Baudonnel

## Tysdag 26. januar Tema: Mjølka som råvare og syring av mjølk

08.00 Oppmøte i ysteriet.

- Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk
- Rømme
- Surmjølk
- Ferskost
- Yoghurt
- Sjølvstyringsprøven - fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk

11.30 Middag

12.30 Oppfølging i ysteriet

13.30 Oppmøte i klasserommet

Teori om kjemisk innhald i mjølk, mikrobiologisk mjølke kvalitet og om syring

17:00 Undervisning slutt/oppvask

## Onsdag 27. januar Tema: Koagulering av mjølk og ysting

8:00 Oppmøte i ysteriet

- Ysting av fetaost
- Drenering og forming av ferskosten

12:00 Middag

13:00 Oppmøte i ysteriet:

- Ysting av magerost: Skjørøst
- Oppfølging av sjølvstyringsprøvene
- Klasserom: Teori om vask og hygiene i ysteriet

17:00 Slutt undervisning/oppvask

## Torsdag 28. januar Tema: Andre mjølkeprodukt

8:00 Oppmøte i ysteriet.

- Oppfølging av ostane
- Koking av dravle etter tradisjon frå Voss

11:30 Middag

12:30 Ysteri, oppfølging

Teori om ysting i klasserom

15:00 Synfaring til Undredal Stølsysteri kor dei produserer kvit og brun geitost.

Presentasjon av ysteutstyr på Ystebui i Undredal og høve til å kjøpa utstyr.

## Fredag 29. januar Tema: Salting og modning av osten

08:00 Oppfølging av ostane i ysteriet

09:00 Oppsummering oppskriftene

10:30 Modning av ost - biletserie

12:15 Ostesmaking. Ulike typar ost .i Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som de kjenner til frå sitt distrikt.

15:30 Film om ysting –

17:00 Oppsummering og avslutning