



Kurs: Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 2
Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Tid: 25. februar - 1. mars 2014

Program - del 2

Måndag kveld blir det kveldsmat på internatet frå kl 17.30

Dag 1; tysdag		
Tid	Tema	
08.00	Ysting av pultost, eldhuset	Åse Haugstad
12.00	Middag	
12.45	Ysting av gamalost etter sognemetoden i ysteriet	Maria Ballhaus
13.15	Teori om surmjølkostar	
14.30	Framhald, ysting av gamalost	Even Hov
17.00	Ysting av tradisjonell kvit geitost, oppkoking til brunost i eldhuset	
Dag 2; Onsdag		
08.00	Oppfølging av pultosten i ysteriet	Pascale Ragnhild
09.00	Røring av brunost i eldhuset	
12.00	koking av gomme parallelt Middag	Pascale
12.45	Ferdigkoking av gomme	
14. 45	Teori om brunostkoking	
Dag 3; Torsdag		
08.00	Separering, rømme og smør i ysteriet	Ragnhild/ Even
11.30	Middag	
12.15	Teori om rømme og smør	Pascale
16.30	Ferdig	
18.00	Film om ost (fredag?)	
Dag 4; Fredag		
08.00	Elting og pakking av smøret	Ragnhild
09.00	Sensorikk, Ostesmaking i teori og praksis	
12.00	pause	Ragnhild og Pascale
12.45	Sensorikk, Ostesmaking fortsetting	
15.00	Innleing om regelverk/ Nasjonale retningsliner (NRL)	
Dag 5; Laurdag		
08.00	Regelverk / bruk av NRL (litt teori og litt om korleis Det enkelteysteri kan ta i bruk NRL	Ragnhild
12.00	lunsj	Pascale Ragnhild
13.00	Presentasjon av kvar enkelt sine planar i plenum, 15.-20 min på kvar, forretningsidé, lokale, type produkt/produksjon	
19.00	Kveldsprogram	