

## Innføringskurs i ysting

**Tid:** 22. - 25. januar 2016

**Stad:** Sogn Jord- og Hagebruksskule

**Kurslærer:** Maria Ballhaus



### Fredag 22. januar: Separering og syrning av mjølk

17.00 Oppmøte i ysteriet. Klebytte og kort presentasjonsrunde.  
Separering av mjølk og syrning av fløyte til rømme og skummamjølk til «skjør»  
Vi lager kulturar til ost og set opp sjølvstyringsprøver for testing av mjølkekvilietet.

### Laurdag 23. januar: Ysting av kvitost, ferskost og skjørost

07.00 Frukost  
08.00 Oppmøte i ysteriet. Tema: ferskost, skjørost og halvfast kvitost.  
10.00 Kaffipause  
10.15 Framhald ysting av kvitost - vi koker ricotta av mysa. Ferdigkoking og oppausing av skjørost  
12.00 Lunsj  
13.00 Oppfølging av ostane i ysteriet, snu kvitosten  
14.00 Teori om mjølkekvilietet, mjølkesyre bakteriar og kultur, litt om uønska bakteriar  
15.30 Kaffipause  
15.45 Oppmøte i ysteriet: pressing av kvitost, måling av syrning i kultur og mjølkeprøvar  
19.30 Ostebord med ein smak av ulike norske ostar.

### Søndag 24. januar: Ferskost, fetaost og yoghurt

08.00 Frukost  
09.00 Oppmøte i ysteriet. Drenering av ferskost og ysting av fetaost .  
11.00 Kort kaffipause - ysting av fetaost held fram  
12.00 Framstilling av yoghurt  
13.30 Middag  
14.15 Oppmøte i ysteriet: Oppfølging av fetaosten. Salting og krydring av ferskost  
15.15 Teori om mjølkeforedling (vi legg inn ein kaffipause der det passar)  
16.30 Oppmøte i ysteriet. Oppfølging av yoghurt og ostane i ysteriet. Modning av kvitost.  
Oppsummering av kurset.  
18.30 Pizza og sosialt samvær

### Mandag 25. januar: Oppfølging av ostane, hygiene og reinhald

07.00  
-08.00 Frukost  
08.30 Oppmøte i ysteriet oppfølging av ostane vi har laga, vi lager saltlake til fetaosten.  
Hygiene og reinhald i ysteriet (avslutte, vaske og rydde slik at ysteriet er klart til nytt kurs.)  
11.30 Lunsj

26.11.2015