

Kurs: Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 1

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Dato: 6.-13. februar 2018

Tidene kan endrast litt. Det er kaffipausar kvar dag, ca. 09.30 og 14.30, dei står ikkje på programmet!

Dag 1; tysdag 6. februar	
Klokka	Tema
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
09.00	Opning av kurset. Presentasjonsrunde og utdeling av kursperm. Innleing med teori om syring og surleiksmåling, med surleiksmålar, pH-meter og pH-papir
12.00	Middag
12.45	Ysteriet: Vi lagar yoghurt, inkl. teori Måling av kvar deltakar sine mjølkeprøver og set prøvane i varmeskåp for sjølvstyrningstest. Kvar fører logg for eigne resultat. Teori i klasserom: Mjølka som råstoff, kjemisk innhald: protein, feitt, laktose og mineralar
17.00	Avslutning av kursdagen, kveldsmat
Dag 2; onsdag 7. februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08.00	Ysteriet: Sette i gang fersk syrna ost, Vi lagar kultur til kvitmuggost og blåmuggost Klasserom: Mjølka som råstoff, mikrobiologi Gode bakteriar. Klassifisering av mjølkesyrebakteriar Om dei dårlege bakteriane
12.00	Middag
12.30	Mikrobiologisk kvalitetskontroll <ul style="list-style-type: none"> • Analysar- Kva for analysar, når i prosessen. • Lagring av mjølk ved ulike temperaturar • Kulturar: Metodar for tillaging av kulturar, ulike typar kulturar, • Sjølvstyrningsprøven • Undersøke mjølkeprøvene i ysteriet, pH, surleik, lukte, smake, notere, samle noteringane; Tolking
17.30	Slutt for dagen - kveldsmat
Dag 3; torsdag 8. februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08.00	Ysteri: Ysting av Kvitmuggost: Camembert, teori undervegs. Forming av fersk syrna ost
12.00	Middag, vi held fram ystinga etter middag, til osten er i form
13:30	Ysteteori om Kvitmuggost, og fersk syrna ost, inkludert mogning og ysteuhell.
17.30	Kveldsmat

Dag 4; fredag 9. februar	
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08.00 12.00	Vi ystar blåmuggost og lagar kultur til kvitosten, oppfølging av dei andre ostane Middag
13.00 17.30	Teori om blåmuggost inkludert mogning og ysteuhell Pasteurisering, teori Lang-kort, utstyr Kjemisk påverknad Mikrobiologisk påverknad Kveldsmat
Dag 5; laurdag 10. februar	
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø og Maria Ballhaus</i>
08.00 12.00	Ysting av halvfast ost, Oppfølging av ostane i ysteriet, tillaging av kultur til fastosten Middag - suppe på Marianne kafe og bakeri
12.45 18.30	Ysteteori om halvfast- og fastostar inkludert mogning og ysteuhell, lagring av halvfast og fastost Kveldsmat bildeserie frå Sveits
Dag 6; søndag 11. februar	
	<i>Lærer Maria Ballhaus og Ragnhild Nordbø</i>
08.00 Ca kl 12.30	Ysting av sveitsisk alpeost. Lunsj
12.30 17.00	Teori om osteløype, grundigare teori om kasein Hygiene i ysteriet , Vask og Desinfeksjon Middag på Sognaporten - ope til 19.00
Dag 7; måndag 12. februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08.00 09.00 11.30 13:00 14:30 16:00	Oppfølging av ostane i ysteriet. Bygging og modernisering av ysteri. Romløysing, materialval, val av utstyr. Bilete frå ysteri og aktuelt utstyr. Middag meir om bygging av ysteri Synfaring til Undredal stølsysteri. Besøk på ysteutstyr-butikken Ystebui. Her er det fint om deltakarane har planlagt kva dei skal kjøpe på førehand. (kulturar, former, plagg og liknande)
Dag 8; tysdag 13.februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08.00 09.00 12.00	Oppfølging av ostane i ysteriet med Ragnhild Emballasje til ost og mjølkeprodukt Ostesmaking
16.00	Oppsummering og avslutting