



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

Ressurssenteret v/  
Sogn Jord- og Hagebruksskule  
Skulevegen 24  
5745 Aurland  
Tlf.: 57 63 71 00  
www.sjh.no/ressurssenter

## Kurs: Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 1

Sogn Jord- og Hagebruksskule

26. februar–5. mars 2019

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

Dag 1; tysdag 26. februar	
Klokka	Tema
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
09:00	Opning av kurset. Presentasjonsrunde og utdeling av kursperm. Innleiing med teori om syrning og surleiksmåling, m/ surleiksmålar, pH-meter og pH-papir.
12:00	Middag.
12:40	Omvising på SJH (oppmøte på tunet).
13:15	<b>Ysteriet:</b> Vi lagar yoghurt, inkl. teori. Måling av kvar deltakar sine mjølkeprøver og set prøvane i varmeskåp for sjølvstyrningstest. Kvar fører logg for eigne resultat.
17:00	Teori i klasserom: Mjølka som råstoff, kjemisk innhald: protein, feitt, laktose og mineralar. Avslutning av kursdagen, kveldsmat.
Dag 2; onsdag 27. februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	<b>Ysteriet:</b> Sette i gang to typar kremost, smørbar og til modning. Vi lagar kultur til kvitmuggost og salatost. <b>Klasserom:</b> Mjølka som råstoff, mikrobiologi: Gode bakteriar. Klassifisering av mjølkesyrebakteriar. Om dei dårlege bakteriane.
12:00	Middag.
13:00	Vidare om mikrobiologi i mjølk <ul style="list-style-type: none"><li>• Analysar: Kva for analysar, når i prosessen</li><li>• Lagring av mjølk ved ulike temperaturar</li><li>• Kulturar: Metodar for tillaging av kulturar, ulike typar kulturar</li><li>• Sjølvstyrningsprøven: Undersøke mjølkeprøvene i ysteriet, pH, surleik, lukte, smake, notere, samle noteringane; Tolking</li></ul>
17:30	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.
Dag 3; torsdag 28. februar	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	<b>Ysteri:</b> Ysting av Kvitmuggost: Camembert, teori undervegs. Forming av kremostane.
12:00	Middag.
13:00	Ysteteori om kvitmuggost og kremost, inkludert mogning og ysteuhell.
17:30	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.



**SJH**

Sogn Jord- og Hagebruksskule

**Ressurssenteret v/  
Sogn Jord- og Hagebruksskule**  
Skulevegen 24  
5745 Aurland  
Tlf.: 57 63 71 00  
[www.sjh.no/ressurssenter](http://www.sjh.no/ressurssenter)

<b>Dag 4; fredag 1. mars</b>	
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Vi lagar kultur til blåosten og kvitosten. Vi yster salat/fetaost. Yste/lagringsuhell ved fetaost.
12:00	Middag.
13:00	Kjølelagring og pasteurisering, teori Ulike varmebehandlingsmetodar, utstyr Kjemisk påverknad Mikrobiologisk påverknad
16:00	Hygiene i ysteriet, vask og desinfeksjon. Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.
<b>Dag 5; laurdag 2. mars</b>	
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Ysting av blåmuggost, oppfølging av ostane i ysteriet.
12:00	Middag.
13:00	Ysteteori om blåmuggost inkl. mogning og ysteuhell Teori om osteløype, grundigare teori om kasein. Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig.
18:00	Kveldsmat og bildeserie frå Sveits ved Pascale.
<b>Dag 6; søndag 3. mars</b>	
	<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Ysting av halvfast ost. Oppfølging av ostane i ysteriet.
12:00	Middag.
13:00	Ysteteori om fastostar inkludert mogning og ysteuhell, lagring av fastost.
17:00	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.
<b>Dag 7; måndag 4. mars</b>	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	Oppfølging av ostane i ysteriet med Ragnhild?
09:00	Bygging og modernisering av ysteri. Romløysing, materialval, val av utstyr. Bilete frå ysteri og aktuelt utstyr.
12:00	Middag.
13:00	Vidare om bygging av ysteri.
15:00	Synfaring til Undredal stølsysteri.
16:30	Besøk på ysteutstyr-butikken Ystebui. Her er det fint om deltakarane har planlagt kva dei skal kjøpe på førehand (kulturar, former, plagg og liknande). Kveldsmat på skulen når vi kjem att.



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

Ressursenteret v/  
Sogn Jord- og Hagebruksskule  
Skulevegen 24  
5745 Aurland  
Tlf.: 57 63 71 00  
[www.sjh.no/ressurscenter](http://www.sjh.no/ressurscenter)

<b>Dag 8; tysdag 5. mars</b>	
	<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	Oppfølging av ostane i ysteriet.
09:00	Emballasje til ost og mjølkeprodukt.
12:00	Ostesmaking.
16:00	Oppsummering og avslutting.