



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

2. februar–9. februar 2020

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

Dag 1; Søndag 2. februar		<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
Klokka	Tema	
09:00	Opning av kurset. Presentasjonsrunde og utdeling av kursperm. Innleiing med teori om syring og surleiksmåling, m/ surleiksmålar, pH-meter og pH-papir.	
12:00	Middag.	
12:40	Omvising på SJH (oppmøte på tunet).	
13:15	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.	
17:00	Teori i klasserom: Mjølka som råstoff, kjemisk innhald: protein, feitt, laktose og mineralar. Avslutning av kursdagen, kveldsmat.	
Dag 2; Måndag 3. februar		<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	Ysteriet: Sette i gang to typar kremost, smørbar og til modning. Vi lagar kultur til kvitmuggost og salatost. Klasserom: 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">• Analysar: Kva for analysar, når i prosessen• Lagring av mjølk ved ulike temperaturar• Kulturar: Metodar for tillaging av kulturar, ulike typar kulturar• Sjølvstyringsprøven: Undersøke mjølkeprøvene i ysteriet, pH, surleik, lukte, smake, notere, samle noteringane; Tolking	
17:30	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.	
Dag 3; Tysdag 4. februar		<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	Ysteri: 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.	
Dag 4; Onsdag 5. februar		<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Vi lagar kultur til blåosten og kvitosten. Vi yster salat/fetaost. Yste/lagringsuhell ved fetaost.	



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

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

12:00	Middag.
13:00	Kjølelagring og pasteurisering, teori Ulike varmebehandlingsmetodar, utstyr Kjemisk påverknad Mikrobiologisk påverknad Hygiene i ysteriet, vask og desinfeksjon.
16:00	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.
Dag 5; Torsdag 6. februar <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.
Dag 6; Fredag 7. februar <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.
Dag 7; Laurdag 8. februar <i>Lærer Pascale Baudonnel</i>	
08:00	Oppfølging av ostane i ysteriet
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.
Dag 8; Søndag 9. februar <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.