



**SJH**

Sogn Jord- og Hagebruksskule

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

## Innføringskurs i ysting med Pascale Baudonnel

Sogn Jord- og Hagebruksskule

27. januar–31. januar 2020

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

<b>Dag 1; måndag 27. januar</b>	
Klokka	Tema
17:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat</li></ul>
18:30-20:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar</li><li>• Innleiing om ost og ysting ved Pascale Baudonnel</li></ul>
<b>Dag 2; tysdag 28. januar</b> <span style="float: right;"><b>Tema: Mjølka som råvare og syrning av mjølk</b></span>	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk</li><li>• Rømme</li><li>• Surmjølk</li><li>• Ferskost</li><li>• Yoghurt</li><li>• Sjølvstyringsprøven – fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk</li></ul>
12:00	Middag
12:40	Omvising på SJH (oppmøte på tunet)
13:15	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet</li></ul>
14:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppmøte i klasserommet</li><li>• Teori: Kjemisk innhald i mjølk, mikrobiologisk mjølke kvalitet: protein, fett, laktose og kalsium</li></ul>
17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teori: Mikrobiologi mjølkesyre bakterier og kultur</li><li>• Undervisning slutt / oppvask 2 stk</li></ul>
<b>Dag 3; onsdag 29. januar</b> <span style="float: right;"><b>Tema: Koagulering av mjølk og ysting</b></span>	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ysting av fetaost</li><li>• Drenering og forming av ferskosten</li></ul>
12:00	Middag
13:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging av sjølvstyringsprøvene</li><li>• Klasserom: Teori om vask og hygiene i ysteriet</li><li>• Ysting av magerost: Me set skjørosten til varming over natta</li></ul>
17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Slutt undervisning / oppvask</li></ul>



**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 4; torsdag 30. januar</b>		<b>Tema: Andre mjølkeprodukt</b>
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging av ostane</li><li>• Koking av dravle etter tradisjon frå Voss</li></ul>	
12:00	Middag	
13:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet</li><li>• Teori om ysting i klasserom</li></ul>	
15:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Synfaring til Undredal Stølsysteri kor dei produserer kvit og brun geitost</li><li>• Presentasjon av ysteutstyr på Ystebui i Undredal og høve til å kjøpa utstyr</li></ul>	
<b>Dag 5; fredag 31. januar</b>		<b>Tema: Salting og modning av osten</b>
08:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet</li></ul>	
09:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppsummering oppskriftene i klasserom</li></ul>	
10:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modning av ost – biletserie</li></ul>	
12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Middag – Ostemaking av ulike typar ost</li><li>• Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som dei kjenner til frå sitt distrikt</li></ul>	
15:30-16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppsummering og avslutning</li></ul>	