



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

Dato: 9. november – 16. november 2020

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule **Førebels program**

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

Dag 1; Måndag 9. november		Lærer Ragnhild Nordbø
Klokka	Tema	
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	<b>Ysteriet:</b> Vi lagar yoghurt, inkl. teori. Måling av kvar deltakar sine mjølkeprøver og set prøvane i varmeskåp for sjølvsyrningstest. Kvar fører logg for eigne resultat. Teori i klasserom: Mjølka som råstoff, kjemisk innhald: protein, fett, laktose og mineralar.	
17:00	Avslutning av kursdagen, kveldsmat.	
Dag 2; Tysdag 10. november		Lærer Pascale Baudonnel
08:00	<b>Ysteriet:</b> Sette i gang to typar kremost, smørbar og til modning. Vi lagar kultur til kvitmuggost og blåmuggost. <b>Klasserom:</b> Mjølka som råstoff, mikrobiologi: Gode bakteriar. Klassifisering av mjølkesyrebakteriar. Om dei dårlege bakteriane.	
12:00	Middag.	
12:40	Omvising på SJH (oppmøte på tunet).	
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>• Sjølvsyrningsprøven: 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; Onsdag 11. november		Lærer Pascale Baudonnel
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.	

<b>Dag 4; Torsdag 12 november</b>		<i>Lærer Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Vi lagar kultur til halvfast ost og alpeost. Vi yster blåmuggost. Oppfølging av dei andre ostane i ysteriet.	
12:00	Middag.	
13:00	Teori om blåmuggost inkludert mogning og ysteuhell. Kjølelagring og pasteurisering, teori Ulike varmebehandlingsmetodar, utstyr Kjemisk påverknad Mikrobiologisk påverknad	
16:00	Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.	
<b>Dag 5; Fredag 13. november</b>		<i>Lærer Ragnhild Nordbø og Maria Ballhaus</i>
08:00	Ysting av halvfast ost, oppfølging av ostane i ysteriet.	
12:00	Middag.	
13:00	Ysteteori om halvfast- og fastostar inkludert mogning, lagring og ysteuhell. Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig.	
18:00	Kveldsmat og bildeserie frå Sveits ved Pascale.	
<b>Dag 6; Laurdag 14. november</b>		<i>Lærer Maria Ballhaus og Ragnhild Nordbø</i>
08:00	Ysting av alpeost. Oppfølging av ostane i ysteriet.	
12:00	Middag.	
13:00	Teori om osteløype, grundigare teori om kasein.	
17:00	Hygiene i ysteriet, vask og desinfeksjon. Oppvask 2 stk. når kursdagen er ferdig. Kveldsmat.	
<b>Dag 7; Søndag 15. november</b>		<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.	
<b>Dag 8; Måndag 16. november</b>		<i>Lærer Pascale Baudonnel</i>
08:00	Oppfølging av ostane i ysteriet.	
09:00	Emballasje til ost og mjølkeprodukt.	
12:00	Middag og ostesmaking.	
16:00	Oppsummering og avslutting.	