



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

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

Innføringskurs i ysting med Pascale Baudonnel

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Tid: 26. oktober – 30. oktober 2020

| Dag 1; måndag 26. oktober | |
|---|---|
| Klokka | Tema |
| 17:30 | <ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat |
| 18:30-20:30 | <ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar• Innleiing om ost og ysting ved Pascale Baudonnel |
| Dag 2; tysdag 27. oktober Tema: Mjølka som råvare og syring av mjølk | |
| 08:00 | Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk• Rømme• Surmjølk• Ferskost• Yoghurt• Sjølvstyringsprøven – fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk |
| 12:00 | Middag |
| 12:40 | Omvising på SJH (oppmøte på tunet) |
| 13:15 | <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet |
| 14:00 | <ul style="list-style-type: none">• Oppmøte i klasserommet• Teori: Kjemisk innhald i mjølk; protein, fett, laktose og kalsium• Teori: Mikrobiologi, mjølkesyrebakteriar og kultur |
| 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Undervisning slutt / oppvask 2 stk |
| Dag 3; onsdag 28. oktober Tema: Koagulering av mjølk og ysting | |
| 08:00 | Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Ysting av fetaost• Drenering og forming av ferskosten |
| 12:00 | Middag |
| 13:00 | Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av sjølvstyringsprøvene• Klasserom: Teori om vask og hygiene i ysteriet• Ysting av magerost: Me set skjørosten til varming over natta |
| 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Slutt undervisning / oppvask |



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

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

| Dag 4; torsdag 29. oktober | | Tema: Andre mjølkeprodukt |
|-----------------------------------|--|--|
| 08:00 | Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av ostane• Koking av dravle etter tradisjon frå Voss | |
| 12:00 | Middag | |
| 13:00 | <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet• Teori om ysting i klasserom | |
| 15:00 | <ul style="list-style-type: none">• Synfaring til Undredal Stølsysteri kor dei produserer kvit og brun geitost• Presentasjon av ysteutstyr på Ystebui i Undredal og høve til å kjøpa utstyr | |
| Dag 5; fredag 30. oktober | | Tema: Salting og modning av osten |
| 08:00 | <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet | |
| 09:00 | <ul style="list-style-type: none">• Oppsummering oppskriftene i klasserom | |
| 10:30 | <ul style="list-style-type: none">• Modning av ost – biletserie | |
| 12:00 | <ul style="list-style-type: none">• Middag – Ostesmaking av ulike typar ost• Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som dei kjenner til frå sitt distrikt | |
| 15:30-16:30 | <ul style="list-style-type: none">• Oppsummering og avslutning | |

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