



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 i lokal foredling av mjølk, del 2

Dato: 1. februar – 6. februar 2021
Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule

førebeles

Tidene kan endrast litt. Det er kaffipausar kvar dag, ca. 09:30 og 14:30. Dei står ikkje på programmet.

Dag 1;	
Klokka	Tema
17:00	• Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat
18:00-20:00	• Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar • Innleiing til kurset ved Pascale Baudonnel

Dag 2;		Tema: Pultost og gamalost
07:00	Sette 1/2 skummamjølka til oppvarming på 2	Maria
08:00	Teori om pultosten	Pascale Baudonnel
10:00	Ysteriet: Ysting av pultost. Smuldring av den som er laga dagen før.	
11:00	Oppausing av pultosten	
12:00	Middag	
12:45	Omvisning på SJH, oppmøte v/klasserom	
13:30	Ysting av gamalost etter sognemetoden	Maria Ballhaus
13:30	Teori/Bilete om gamalost	
14:30	Framhald, ysting av gamalost	
17:30	Kveldsmat	

Dag 3;		Tema: Rømme, smør, kvit geitost
08:00	Ysteriet: Separering, rømme og smør	Maria Ballhaus
12:00	Middag	
13:00	Smuldring av resten av pultosten og elting og pakking av smøret	Maria Ballhaus
14:00	Teori om rømme og smør	Pascale Baudonnel
17:00	Ysting av kvitost og oppkoking til brunost, kveldsmat innimellom Røre i pultosten i løpet av kvelden	Pascale



SJH

Sogn Jord- og Hagebrukskule

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

Dag 4;		Tema: Brunost, gomme, pultost
07:00	Fyre opp under brunostkjelen	Maria Ballhaus
08:00	Oppfølging av pultosten i ysteriet	Ragnhild Nordbø
08:30	Røring av brunost i eldhuset og koking av gomme/songraut	Maria og Ragnhild
12:00	Middag	
13:00	Forming av brunost	Maria Ballhaus
13:30	Teori om brunostkoking	Pascale Baudonnel
16:30	Avslutning av gommekoking	Ragnhild Nordbø
17:00	Tur til Ystebui	Pascale Baudonnel
19:00	Kveldsmat	
20:00	Oppfølging av pultosten	Deltakarane

Dag 5;		Tema: Regelverk, div. ost, presentasjoner
08:00	Oppfølging av pultost og poding av gamalost, pynting av brunost	Maria Ballhaus
09:30	Regelverk / korleis det enkelte ysteri kan ta i bruk NRL	Ragnhild Nordbø
12:00	Middag	
13:00	Fortsatt om regelverk	Ragnhild Nordbø
14:30	Presentasjon av kvar enkelt sine planar i plenum: 15–20 min på kvar, forretningsidé, lokale, type produkt/produksjon	Alle
17:30	Kveldsmat	
18:00	Film om ysting Røre i pultosten	Pascale Baudonnel

Dag 6;		Tema: Regelverk, sensorikk, ostesmaking
08:00	Røre i pultosten	Ragnhild Nordbø
08:30	Fortsatt om regelverk	Ragnhild Nordbø
12:00	Middag på bakeriet i sentrum	
13:00	Sensorikk, teori om smakstesting	Ragnhild Nordbø
19:00	Ostesmaking ☺	Alle