



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: 16. januar – 20. januar 2023

Dag 1; måndag 16. januar	
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 17. januar Tema: Mjølka som råvare og syrning av mjølk	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk• Rømme• Surmjølk• Kremost• Yoghurt• Sjølvsyrningsprøven – fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk
12:30	Middag
13:00	Omvising på SJH (oppmøte på tunet)
Ca.13:30	<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 18. januar Tema: Koagulering av mjølk og ysting	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Ysting av fetaost• Drenering og forming av kremosten
12:30	Middag
13:30	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av sjølvsyrningsprøvene• 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 19. januar		Tema: Andre mjølkeprodukt
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none">• Oppfølging av ostane• Koking av dravle etter tradisjon frå Voss	
12:30	Middag	
13:30	<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 20. januar		Tema: Salting og modning av osten
08:00	<ul style="list-style-type: none">• Oppfølging i ysteriet, legge fetaosten i saltlake	
09:00	<ul style="list-style-type: none">• Omvisning på ostelageret	
09:30	<ul style="list-style-type: none">• Gjennomgang av kompendium del 2, framgangsmåte for kvart produkt. I klasserommet	
12:30	<ul style="list-style-type: none">• Middag	
13:30	<ul style="list-style-type: none">• Modning av ost- bileterserie	
14:00	<ul style="list-style-type: none">• Ostesmaking. Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som dei kjenner til frå sitt distrikt	
16:00-16:30	<ul style="list-style-type: none">• Utdeling av diplomar og avslutning	

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