

Program Innføringskurs i ysting



Foto: www.nordnorge.com

Mandag 19.mars

17:00 Oppmøte på Aaland Gård, litt å bite i og presentasjonsrunde. Deltakerne sin bakgrunn og forventninger. Innledning om ost og ysting ved Pascale Boudonnel

20:00 Kveld

Tirsdag 20.mars Tema: Melka som råvare, syrning og forventninger

08:00 Oppmøte i ysteriet

- Separering av melk til fløte og skummamelk
- Rømme
- Surmelk
- Ferskost
- Yoghurt
- Selvsyrningsprøven – fint om de som har kan ta med prøver av egen melk

12:00 Lunsj

13:00 Oppfølging i ysteriet

- Teori om kjemisk innhold i melk, mikrobiologisk melke kvalitet og om syrning
- Undervisning slutt/oppvask

Onsdag 21.mars Tema: Koagulering av melk og ysting

08:00 Oppmøte i ysteriet

- Ysting av fetaost
- Oppfølging av selvsyrningsprøvene
- Teori om vask og hygiene i ysteriet

17:00 Slutt på undervisning/oppvask

Torsdag 22.mars Tema: Andre melkeprodukter

08:00 Oppmøte i ysteriet

- Oppfølging av ostene
- Koking av dravle etter tradisjon fra Voss

12:00 Lunsj

13:00 Ysting, oppfølging

Teori om ysting/oppsummering av oppskriftene

15:00 Modning av ost og visning av bilder **Tema: Salting og modning av osten**

17:00 Slutt med ostesmaking av ulike typer ost. Deltakerne kan ta med egne oster hvis de har, eller fra andre i sitt distrikt.

19:30: Avslutning

Fredag 23.mars Hjemreise