



SJH

Sogn Jord- og Hagebruksskule

Sogn Jord- og Hagebruksskule

Skulevegen 24

5745 Aurland

Tlf.: 57 63 71 00

[www.sjh.vgs.no/](http://www.sjh.vgs.no/)

[www.sjh.no](http://www.sjh.no)

## Innføringskurs i ysting

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH)

Tid: 18. – 22. november 2024

Lærer: Pascale Baudonnel

<b>Dag 1; måndag 18. november</b>	
Klokka	Tema
17:30 18:30-20:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppmøte i matsalen på SJH, registrering og kveldsmat</li><li>• Oppmøte i klasserom: Presentasjonsrunde. Deltakarane sin bakgrunn og forventningar</li><li>• Innleiing om ost og ysting</li></ul>
<b>Dag 2; tysdag 19. november</b> <span style="float: right;"><b>Tema: Mjølka som råvare og syring av mjølk</b></span>	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Om vask og hygiene i ysteriet</li><li>• Separering av mjølk til fløyte og skummamjølk</li><li>• Rømme</li><li>• Surmjølk</li><li>• Kremost</li><li>• Yoghurt</li><li>• Sjølvstyringsprøven – fint om alle som kan tek med prøvar av eiga mjølk</li></ul>
12:30 13:00 Ca.13:30 14:00 17:00	Middag Omvising på SJH (oppmøte på tunet) <ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet</li><li>• Oppmøte i klasserommet</li><li>• Teori: Kjemisk innhald i mjølk; protein, fett, laktose og kalsium</li><li>• Teori: Mikrobiologi, mjølkesyrebakteriar og kultur</li><li>• Undervisning slutt / oppvask 2 stk</li></ul>
<b>Dag 3; onsdag 20. november</b> <span style="float: right;"><b>Tema: Koagulering av mjølk og ysting</b></span>	
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ysting av saltlakemodna ost – feta type</li><li>• Drenering og forming av kremosten</li></ul>
12:30 13:30 14:30 16:15 17:00	Middag <ul style="list-style-type: none"><li>• Ysteriet: Oppfølging av ostane og sjølvstyringsprøvene</li><li>• Klasserom: Videre ysteteori</li><li>• Ysteriet: Ysting av magerost: Me set skjørosten til varming over natta</li><li>• Slutt undervisning / oppvask</li></ul>



**SJH**

Sogn Jord- og Hagebruksskule

**Sogn Jord- og Hagebruksskule**

**Skulevegen 24**

**5745 Aurland**

Tlf.: 57 63 71 00

[www.sjh.vgs.no/](http://www.sjh.vgs.no/)

[www.sjh.no](http://www.sjh.no)

<b>Dag 4; torsdag 21. november</b>		<b>Tema: Andre mjølkeprodukt</b>
08:00	Ysteriet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging av ostane</li><li>• Koking av dravle etter tradisjon frå Voss</li></ul>	
12:30	Middag	
13:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet</li><li>• Teori om ysting i klasserom</li></ul>	
15:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Synfaring til Undredal Stølsysteri kor dei produserer kvit og brun geitost</li><li>• Presentasjon av ysteutstyr på Ystebui i Undredal og høve til å kjøpa utstyr</li></ul>	
<b>Dag 5; fredag 22. november</b>		<b>Tema: Salting og modning av osten</b>
08:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging i ysteriet, legge fetaosten i saltlake</li></ul>	
09:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Omvising på ostelageret</li></ul>	
09:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gjennomgang av kompendium del 2, framgangsmåte for kvart produkt. I klasserommet</li></ul>	
12:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Middag</li></ul>	
13:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modning av ost- biletserie</li></ul>	
14:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ostemaking. Deltakarane kan ta med seg ostar som dei har laga sjølv eller som dei kjenner til frå sitt distrikt</li></ul>	
16:00-16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utdeling av diplom og avsluting</li></ul>	

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