



Kompetansenettverk Lokalmat i Midt
Matnavet på Mære landbruksskole www.maere.no tlf. 74175400

Fagdage MR-mat 2019

Kurs: Koma i gong med mjølkeforedling

Formål: vi lagar produkt som ikkje treng avansert modningslager, og som ein kan lage heime på kjøkkenet for å øve seg meir.

Fagansvarleg er Pascale Baudonnel som er utdanna ysteteknolog i Frankrike. Ho har arbeidd som ostefagleg rådgjevar ved ressursenteret ved Sogn Jord- og Hagebruksskule sidan 1998. Ho har vore budeie og geitebonde i 30 år, driv i dag Ystebui og er ansatt på Undredal Stølsysteri.

19. mars

- 14.00 Velkommen, kort presentasjonsrunde, introduksjon om ostane vi skal lage. Me smakar underveis
- 14.30 Vi set i gang ysting av kremost og fetaost: temperering av mjølka og kulturtilsetjing
Grunnleggjande om mjølkesyrebakteriar
Løypelegging av fetaosten, om osteløype
Skjering av fetaen, løype i kremosten, røring og forming av fetaosten
Meir om mjølkesyrebakteriar, kultur og kulturtillaging. Snu osten
- 18:30 Slutt

20. mars

- 09.00 Vi set i gang pasteurisering av yoghurtmjølka
Yogurtframstilling, inkl teori om yoghurtbakteriar, oppausing og drenering av ferskosten. Salting av fetaen.
- 13.00 Matpause
- 14:00 Uønska mikroorganismar i mjølkeprodukt, og forebygging av dei i upasteurisert og pasteurisert foredling.
Krav frå Mattilsynet om osteproduksjon. Internkontroll, HACCP, Nasjonale rettningsliner, lokale og utstyr.
- 15:00 Sjekke og setje kaldt yoghurten. Pakking av ferskosten .Pakka fetaosten i beger med saltlake. Oppsummering.
- 16:00 Slutt
- Ta med reine klede og ost som vi kan smaka på. Spørsmål kan rettast til bjotro@trondelagfylke.no Beth Tronstad 97594332