

MRmat 2022

FAGDAGER LOKAL MAT OG DRIKKE 15.-16.FEBRUAR

Innføringskurs i ysting - Stranda vgs.

Utviklingen av norsk ost er formidabel både i bredde og kvalitet. Vi har lange tradisjoner i Norge for å videreføre melk både til ost, smør og rømme. For ti-femten år siden var det lite lokale oster mens i dag teller vi nesten 400 ulike gårdsoster. Norske forbrukere har for alvor fått øynene opp for osterevolusjonen!

Men man kan ikke lage gode produkter uten godt råstoff og god foredlingskunnskap! Derfor tilbyr vi kurs og beslutningsstøtte. Dette er viktig for å sikre mat med kvalitet og mat som er trygg. Med kunnskap bygger man samtidig omdømme for lokalmaten.

Kurset går over 1 og halv dag. Praktisk og teoretisk kurs for deg med interesse for videreføring av melk i etableringsfasen. Kurset gir innføring i melketeknologi, fermentering, hygiene og mikrobiologi. Vi separerer melk, lager yoghurt, kjerner smør, kremost, cottage cheese og Skjørost. Litt teori omkring mozzarella og tapping av melk som gir grunnlag for et praktisk ystekurs i mozzarella våren 2022 i Trondheim.

Fagansvarlig: Kari Helgetun Langfoss, utdannet innen Matteknologi/Matvitenskap (YsteKari). Hun underviser på spesialområdet melk og er i flere år benyttet som rådgiver i Kompetansenettverket lokalmat Midt. Faglitteratur deles ut på kursdag.

Deltakerbegrensning kan komme ift. smitteanbefalinger fra FHI.

Kursansvarlig: Kompetansenettverket lokalmat Midt www.matnavet.no

For spørsmål og påmelding: Beth Tronstad 97594332 | bjotro@trondelagfylke.no



Tirsdag 15/2 2022 kl. 15.30 – 18.30

15:30- 16:30

Separere melk og fermentere fløte til rømme

16:30-17:30

Standardisering, varmebehandling og fermentering av melk til kremost, Cottage cheese eller Skjørost.

17:30-18:30

Teoretisk gjennomgang av forbehandling og fermentering av yoghurtmiks. Kalibrering av pH meter. Avslutt fermentering av yoghurtmiks ved pH 4,6. Røring og avkjøling til neste dag. Teori Mozzarella og tapping mel

Onsdag 16/2 2022 kl. 09.00 - 15.30

09:00-10:30

Varm opp den fermenterte melka fra forrige dag, til 60 °C. Følg reseptene for kremost, cottage cheese, skjørost. Noe teorigjennomgang.

10:30-11:30

Måling av pH i rømmen. Pakking av yoghurten i beger. Noe teorigjennomgang.

11:30-12:30 Lunsj

12:30-14:30

Kjerning av smør

14:30 – 15:30

Teori om smør, smaking og Oppsummering og spørsmål

