

MRmat 2022

FAGDAGER LOKAL MAT OG DRIKKE 15.-16.FEBRUAR

Innføringskurs i ysting – digitalt på Teams 16/2 kl. 10 – 15.30

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 gir innføring i melketeknologi, fermentering, hygiene og mikrobiologi. Vi veksler mellom produksjonsvideo fra ysteriet med Kari Helgetun Langfoss og gjennomgang av teori. Videoen er inndelt i bolker og starter med å vise separering, syring osv. Spørsmål og diskusjon for hver bolk pluss tilhørende teori.

Videoen viser trinnene i separering, laging av youghurt, kjerning av smør, kremost, cottage cheese og skjørost. Kurset passer for deg med interesse for videreføring av melk i etableringsfasen eller har kommet i gang.

Kurset følges opp med praktisk ystekurs til våren i Trondheim hvor det blir ysting og teori om mozzarella, rocotta og steikeost. Egen info og påmelding kommer senere!

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

Kursansvarlig: Kompetansenettverket lokalmat Midt www.matnavet.no

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



Onsdag 16/2 2022 kl. 10.00 -15.30

Innledning og kjøreplan: praktisk videoopptak, teori, spørsmål og diskusjon.

Separere melk og fermentere fløte til rømme.

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

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.

Lunsj

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

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

Kjerner av smør.

Teori om smør, smaking og Oppsummering og spørsmål

Støttelitteratur og resepter sendes påmeldte i forkant av kurset.

