

MRmat 3.-4. og 5.febr 2015

Hustadvika Gjestegård i Fræna

Som en del av det årlige kompetansearrangementet for lokalmatprodusenter og serveringssteder i Møre og Romsdal arrangeres kurset

Innføringskurs i ysting med Lise Brunborg fra Håøya naturverksted

Dette kurset gir deltakerne en grundig innføring i ysting av rå (upasturisert) melk. Kurset passer for alle som er interesserte i ysting, og gir grunnlag for å gå videre på modulkurs som er rettet mot de som ønsker å etablere ysteri. Det vil bli praktisk ysting av ferskost og fetaost.

Deltakerne lærer også å lage kulturer, yoghurt, rømme og å kjerne smør. I teoribolken kommer vi innom teori om de ulike produktene i kurset, melkens kjemiske innhold, mikrobiologisk melkekvalitet, vask, hygiene og matsikkerhet.

TIRSDAG 09.00-16.00

09.00 Velkommen
09.30 Fremstilling av yoghurt
10.30 Fremstilling av mesofil kultur
11.00 Teori: Melkekartet, yoghurt, mesofil kultur og mikrobiologi i melk
12.00 Lunsj
13.00 Separering av melk
14.00 Fremstilling av rømme
14.30 Teori: mikroorganismer i ost, hygiene, melkas sammensetning og koagulering
15.45 Yoghurt ferdig, settes kaldt
16.00 Ferdig for dagen!

ONSDAG 14.00-18.00

14.00 Start ysting av Feta
17.00 Rømme ferdig syret, settes kaldt
17.30 Start ysting av ferskost
18.00 Ferdig for dagen!

TORSDAG 09.00-16.00

09.00 Tørresalting Feta
09.30 Forming av ferskost
10.00 Teori: Feta og ferskost
11.00 Forts.erskost og lagesalting av feta
12.00 Lunsj
13.00 Kinning av smør
14.30 Teori: Rømme og smør
15.30 Oppsummering, veien videre, spm og diskusjon
16.00 Ferdig for dagen!



Påmelding

www.matnavet.eventweb.no innen 26.jan

Kontaktpersoner

Gunn Bratberg
Matnavet på Mære, tlf. 45 48 78 40,
gunn.bratberg@ntfk.no

Kirsti Indreeide

Fylkesmannen i Møre og Romsdal, tlf 94 16 28 63,
fmmrkii@fylkesmannen.no

Priser inkl. kaffe og lunsj:

Foredrag og praktiske kurs begge dager Kr 1700,-
Bare foredrag og lunsj onsdag Kr 500,-
Bare praktiske kurs 1,5 dag Kr 1500,-
Festmiddag onsdag 4. februar kl. 19.30 Kr 450,-

Pris for overnatting inkl. frokost:

Enkeltrom Kr. 450,- pr. person
Dobbeltrom Kr. 350,- pr. person
Tre personer i sjøhus Kr. 250,- pr. person



Lise Brunborg er kanskje mest kjent som den syklende meieristen som reiste fra ysteri til ysteri i sommerferien for et par år siden. Som nyutdannet meieriteknolog fra Ås så var hun på jakt etter praktisk erfaring å henge teorien på. Lise har skrevet masteroppgave om hvit geitost, men har ellers en bred teoretisk tilnærming til faget. Hun har selv tatt modulkurs i ysting i Sogn, og har holdt flere innføringskurs for nye ystere. Hun driver nå seterysteriet «Håøya naturverksted» på Håøya i Oslofjorden.