

## Schema YSTNING, grundkurs med Michel Lepage

Grundläggande ystningskunskaper. Kursen innehåller följande delar där praktiska och teoretiska delar varvas:

### **DAG 1 Mjölkkemi, mikrobiologi, syrakultur. Lactique, yoghurt, filmjolk.**

Mjölakens mikrobiologi: den mikrobiella floran, olika faktorer som påverkar utvecklingen under ystningen. Mjölksyrebakterier. Patogena bakterier.

Mjölakens kemi: mjölakens sammansättning, olika faktorer som påverkar ostens kvalitet.

Laktofermentation och enkla kontroller/tester. Tillverkning av mjölksyrakultur.

Ystning av syrade ostar (lactique). Tillverkning av yoghurt och filmjolk.

### **DAG 2 Mjuka osttyper**

#### **Förmiddag:**

Ystning av mjuka osttyper av typ camembert samt mjuka ostar med tvättad yta (kittostar) typ Münster.

Formsättning av den syrade osten (lactique).

#### **Eftermiddag:**

Tillverkning av kryddade färskostar (syrade ostar). Vändning av de mjuka ostarna och pH-kontroll. Observationer kring laktofermentation.

Teoretisk genomgång av lagring av mjuka ostar. Ostfel som kan uppstå med mjuka osttyper.

### **DAG 3 Pressade osttyper**

#### **Förmiddag:**

Tillverkning av pressade ostar (typ schweiziska/skållade).

Saltning av de mjuka ostarna. Saltning av de formsatta syrade ostarna.

#### **Eftermiddag:**

Ystning av (icke-skållade) pressade ostar med kort lagringstid, typ Tomme.

Teoretisk genomgång av lagring av pressade ostar med blommande yta samt tvättad yta. Ystningsfel som kan uppstå vid tillverkning av pressade ostar.

### **DAG 4 Blåmögelostar**

#### **Förmiddag**

Tillverkning av en syrad blåmögelost med lång lagringstid.

Saltning av de pressade ostarna. Mjuka ostar till lagring.

#### **Eftermiddag**

Teoretisk genomgång av olika tekniker för att tillverka blåmögelost (bleu), syrad respektive mjuk. Lagring av blåmögelost. Ostfel som kan uppstå vid ystning av blåmögelost.

### **DAG 5 Feta, mozarella, provsmakning.**

Tillverkning av fetaost. Tillverkning av Mozarella.

Summering av veckans olika ystningar, kompletterande frågor.

Provsmakning av olika ostar.