



# Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

## KURSSTART:

11 november 2021

## TID:

9.00-17.00, Examensdag 2 december 9.00-18.00 (Obs!)

## UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

### Torsdag 11 november

#### 8.30-9.00

Frukost och introduktion

#### 9.00-12.00

Affinörens roll:

Att göra ost

Att mognads lagra en ost – när är osten som godast?

Kvalité

Provning svenska klassiker

Föreläsare: Ola Lindblad

#### 12.00-13.00

Ostlunch

Föreläsare: Jesper Johansson

#### 13.00-15.00

Genomgång av de olika "ostfamiljerna" internationellt

Metodik och Sensorik

#### 15.15-17.00

Drycker till ost

Föreläsare: Kaija Carlson



## **Torsdag 18 november**

### **9.00-11.00**

Terroirbegreppet för ost

Mjölksprovning: Får, get, ko, buffel, obehandlat, pastöriserat?

Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll

Föreläsare: Martin Ragnar

### **11.30**

Avfärd mot Jürss, Lunch på bussen

Svenskagårdsmejerier och mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskap. Att förvandla mjölken till olika typer av ost, smör, crème fraiche, yoghurt, filbunke, mm.

Föreläsare: Kerstin Jürss

### **13.00-15.30**

Att göra ost, presentation av gårdsmejerier.

### **16.15**

Tillbaka till Stockholm



**Torsdag 25 november**

**9.00-12.00**

Italienska ostar

Kultur

Historia

Regioner märkning

Föreläsare: Måns Falk

**12.45-15.00**

Spaniens ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Sebastian Ekholm

**15.00-17.00**

Franska och Schweiziska ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Kaija Carlson



## **Torsdag 2 december**

**9.00-10.00**

Sensorisk blindprovning

**10.15-12.00**

Övriga världen, Holland, Schweiz och England  
Mat och Ost – en viktig trend just nu

Föreläsare: Chatrin Jakobsson, Blommor och Brie

**13.00-14.00**

Lunch

**14.00-15.00**

Teoriprov

**15.00-16.30**

Kaffe och Cheesecake (tid för Examinatorer att rätta prov)

**16.30-18.00**

Avslutning, diplomutdelning och kursutvärdering Ost- och champagnemingel

***Med reservationer för ev. ändringar***

### **KURSAVGIFT:**

9900 kr exkl. moms

### **I AVGIFTEN INGÅR:**

- Föreläsningmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg



Föreläsare:

Kerstin Jürss

jurssmejeri@jurssmejeri.se

Kaija Carlson

kaija@uppdragkoket.se

Martin Ragnar

martin@sockerslottet.se

Sebastian Ekholm

sebastian@mariano.se

Måns Falk

mans.falk@diluca.se

Ola Lindblad

ola.lindblad@arlafoods.com

Chatrin Jakobsson

info@blommorbrie.se