



Ostutbildning – Diplomerad fromager Schema VT 23

22 mars

09:00 - 09:30 Frukost och introduktion

09:30 - 13:00 **Affinörens roll:**

Fredrik Andersson

- Att göra ost
- Att mognads lagra en ost, när är osten som godast?
- Kvalitet
- Provning svenska klassiker

13:00 - 14:00 **Lunch**

14:00 - 14:45 **Metodik och Sensorik**

Jesper Johansson

14:45 - 16:00 **Nordiska ostar**

Frida Ewertsson

29 mars

09:00 - 11:00 **Terroirbegreppet för ost**

Martin Ragnar

- Mjölprovning av olika sorters komjölk
- Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll

11:00 - 12:30 Genomgång av de olika ”ostfamiljerna/kategorier”

Anders Bengtsson

Provning av **ostar från övriga världen**

12:30 - 13:15 **Lunch**

13:00 - 16:00 **Franska och Schweiziska ostar**

Anders Bengtsson

- Kultur och historia
- Regioner, märkning
- Provning av ostar från Frankrike och Schweiz

5 april

09:00 - 12:00 **Italienska ostar**

Anna Mellberg

- Kultur och historia
- Regioner märkning
- Provning av Italienska ostar

12:00 - 13:00 **Lunch**

13:00 - 16:00 **Spaniens ostar**

Sebastian Ekholm

- Kultur och historia
- Regioner, märkning
- Provning av Spanska ostar

19 april

09:00 – 16:00 Studiebesök hos Jürss mejeri

Kerstin Jürss

- 09.00: Avfärd mot Jürss med buss från Restaurangakademien
- Svenskagårdsmejerister och mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskap. Att förvandla mjölken till olika typer av ost, smör, crème fraiche, yoghurt, filbunke, mm.
- Att göra ost, presentation av gårdsmejerier.

Ca, 16:00 Hemresa

26 april

09:00 – 10:00 Prov i Sensorisk Blindprovning

Jesper Johansson

10:00 – 11:00 Teoriprov

Jesper Johansson

11:30 – 15:00 Ost och Vin i kombination

Niklas Bergqvist

Provning i salen med olika ostar

Provning i köket med olika maträtter

15:30 - 16:00 Avslutning, diplomutdelning och kursutvärdering Ost- och champagnemingel

Föreläsare

Fredrik Andersson

arfran3@arlafoods.com

Anders Bengtsson

anders.bengtsson@wernerssonost.se

Niklas Bergqvist

niklas.a.bergqvist@gmail.com

Sebastian Ekholm

sebastian@mariano.se

Frida Ewertsson

frewe@arlafoods.com

Anna Mellberg

anna.mellberg@diluca.se

Jesper Johansson

jesper.johansson@restaurangakademien.se

Kerstin Jürss

jurssmejeri@jurssmejeri.se

Martin Ragnar

martin@sockerslottet.se

Med reservation för ändringar

RESTAURANGAKADEMIEN

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel 08- 128 60 360 www.restaurangakademien.se