2024-03-13

Ostutbildning - Diplomerad Fromager

Schema våren 2024

Datum	Tid	Ämne	Föreläsare
13-mar			
	09:00-09:30	Frukost och introduktion	
	09:30-13:00	Affinörens roll Att mognadslagra en ost, när är osten som godast? kvalitet, provning svenska klassiker	Fredrik Andersson
	13:00-14:00	Lunch	
	14:00-16:00	Att göra ost i det praktiska	Fredrik Andersson
20-mar			
	09:00-11:00	Metodik och Sensorik	Jesper Johansson
	11:00-12:30	Genomgång av de olika ”ostfamiljerna/kategorier” Provning av ostar från övriga världen	Jenny Svensson
	12:30-13:15	Lunch	
	13:15-16:00	Franska och Schweiziska ostar Kultur och historia, regioner, märkning, provning av ostar från Frankrike och Schweiz	Jenny Svensson
27-mar			
	09:00-11:00	Terroirbegreppet för ost Mjölkprovning av olika sorters komjölk Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll	Martin Ragnar
	11:00-16:00	Nordiska ostar Ost i matlagning inklusive lunch	Frida Ewertsson Jesper Johansson
10-apr			
	09:00-12:00	Italienska ostar Kultur och historia, regioner märkning, provning av italienska ostar	Anna Mellberg
	12:00-13:00	Lunch	
	13:00-16:00	Spanska ostar Regioner, märkning, provning av spanska ostar	Sebastian Ekholm

2024-03-13

17-apr

07:00-19:00	Studiebesök hos Jürss mejeri (09:00-17:00) Buss avgår från Restaurangakademien 07:00 Lunch serveras på Jürss Svenskagårdsmejerister och mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskap Att förvandla mjölken till olika typer av ost, smör, crème fraiche, yoghurt, filbunke Att göra ost, presentation av gårdsmejerier Åter Restaurangakademien 19:00	Kerstin Jürss

24-apr

09:00-10:00	Prov: Sensorisk blindprovning	Jesper Johansson
10:00-11:00	Teoriprov	Jesper Johansson
11:30-15:00	Ost och vin i kombination	Niklas Bergqvist
15:30-16:00	Avslutning och diplomutdelning Ost- och champagnemingel	