

Námskeið fyrir matreiðslumenn, bakara,
framleiðslumenn og kjötiðnaðarmenn

Ostagerð

■ Ostar og ostagerð

Markmið námskeiðsins er að efla þekkingu þátttakenda á ostagerð og hagnýtum aðferðum við ostagerð. Framleiðsla einstakra ostategunda er skoðuð til að fá tilfinningu fyrir muninum á vinnsluaðferðum á t.d. skyri, brauðosti, gráðaosti og smurostum. Sýnikennsla og verklegar tilraunir gerðar með einfalda framleiðslu. Farið yfir heimaframleiðslu í samanburði við hefðbundna mjólkurvinnslu. Rætt ítarlega um tæki, tól og aðstöðu sem þarf fyrir hverja ostategund. Tími gefinn í umræður um framleiðsluaðstæður og möguleika þátttakenda á heimavinnslu mjólkurafurða. Ostagerðabókin er innifalin í verði.

Námsmat:	Símat á verkefnum.
Kennari:	Þórarinn Egill Sveinsson, mjólkurverkfræðingur.
Staðsetning:	IÐAN fræðslusetur, Vatnagörðum 20.
Tími:	Laugardagur 11. október kl. 10.00 - 17.00.
Lengd:	10 kennslustundir.
Fullt verð:	14.500 kr.
Verð til aðila IÐUNNAR:	9.500 kr.

11.
október

Skráning á idan.is
eða í síma 590 6400.



IÐAN
fræðslusetur

idan@idan.is - www.idan.is

