

Referat

Ungdomar Ost och Ystning

Ås

25-26 November 2008

Studiebesøk Nils –Nils gården, Offne

Vi dro med buss til Nils –Nils gården. Inger Jonsson er småbruker på geitgården som ligger i Offne, Mattmar socken i Åre kommune.

På gården ble vi tatt vell imot av Inger. Inger er genuint interessert i sitt håndverksfag. Interessen ble overført fra hennes mormor allerede som barn. I dag viderefører hun tradisjonene.

Gården drives økologisk. Perioden november og desember er en litt roligere periode med tanke på ysting. Geitene melkes ikke pga ”kjeingen” som foregår ført på nyåret.

Gruppen ble tatt med på omvisning i meieriet, i gårdsbutikken og i geitfjøset.

I kjelleren under gårdsbutikken lå Ingers meieri. Vi ble tatt med ned i et lite men effektivt tilpasset lokale. Inger sier hun har Sveriges minste EU – godkjente meieri. Hun yster annen hver dag. Melka blir lagret på egen tank som overføre direkte til ystekaret. Melka skal ikke være eldre enn 48 timer. Inger lager sin egen osteløpe fra løpsmagen til geitekillingene Løpsmagen tas fra bukkekillingene som blir slaktet i løpet av sin første uke. Etter at melka har gjennomgått syring, løpetilsetningen og skjæringen presses osten i treformer. Osten vendes jevnlig første døgnet. Neste dag tas osten ut av formene og tørrsaltes. I en uke ligger ostene i duker på mellomlageret. Ostene vendes hver dag første uka. Når ostene begynner å ”fjüna” blir de flyttet over i ostekjelleren (jordkjeller). Her lagres ostene på trehyller med laken min 2 – 3 mnd. Ferdig ost har en lys ”fin pipet” tekstur. Mørk og litt brunaktig ton i kanten. På yttersiden kan det være flere farger og ulike villmugg typer. Det er denne som fremmer smaken og særpreget på Ingers geitost.

Da vi var ferdige i ysteriet gikk turen til geitfjøset. Geitene beveget seg fritt både ute og inne. Gruppen ble møtt av mange nysgjerrige geiter.

Gruppen hadde en svært lærerik og flott opplevelse på Nils – Nils gården.



Studiebesök Stengärde Getgård

Hos Sigrid och Rejo Kusiniemi

Här nere i ostlagret mognar och lagrar vi ostarna så att de får ett vackert mögel på ytan och utvecklar smaken, berättar Sigrid. I mejeriet visade Sigrid ystgrytorna och hur man gör när man tar ut en ost ur sin ostform och saltar den. Tillsammans med Rejo gick vi ut till stallet och fick se hur getterna står på mjölkbordet och äter kraftfoder när de ska bli mjölkade. Vi tackar för den fina och stämingsfulla avslutningen inne i Kusiniemis kök där vi fick te och oststut med både röd och vit getost!



Kockworkshop Ost i maten Daniel Matthias

Kursledare Daniel Matthias

Lokal Palmcrantzskolans kök Stig In

Daniel Matthias demonstrerade flera smårätter; tapas, mingelmat, förrätter, drinktilltugg eller vad man vill använda det till med ostar. – *Om ni står och målar träbrickorna med balsamicovinäger när gästerna kommer så väcker ni nyfikenheten hos era gäster* berättar Daniel, medan han lägger upp smakbitar på takspån (= tunna träbrickor). Vi fick smaka blå-kongo mos bollar med bleu-ost toppat med getmese, rökt regnbåge rullar fyllda med ost och örter och eleverna lagade några rätter själva t ex filodeg rullar fyllda med ost, svamp och grönskaer.



Ystningskurs på Rösta Mejeri - ferskost og fetaost

Kursledare Ida Olofsson

Etter en kort innføring i meieriet's hygieneregler og prosesser fikk elevene en omvisning i meieriet. Kursleder satte oss inn i driften, fortalte litt om kapasiteten og produktsortimentet med dens kvaliteter.

3 dager i uken produseres det ost i meieriet. Øvrige dager gjennomfører de kurs eller andre aktiviteter. Melka (kumelk) til osteproduksjonen hentes fra skolens fjøs, geitmelka hentes også fra skolens eget fjøs, en gang i uka.

I meieriet produseres det ulike typer ost. Fersk -, myk -, mugg – og kittoster. Det var store lagringsrom og en flott jordkjeller til oppbevaring og lagring av ostene. I jordkjelleren ble det lagret ost fra noen måneder til et par år.

I meieriet fikk elevene yste sin egen ferskost (to av gruppene) og fetaost (en gruppe). Vår kursleder Ida satte elevene godt inn i prosessen og produksjonen.

I forbindelse med osteproduksjonen er det en del ventetid. Både melkesyre bakterier og meieriløpen trenger tid og riktige temperaturforhold for å gi ønsket resultater. Denne "ventetiden" ble



godt utnyttet. Gruppen ble delt opp i tre mindre enheter som fikk ta del i vasking, vending av ost og smakstilsetning av ferskost.



Osteorientering – frisk luft, bevegelse og litt ostekunnskap

Ungdommene ble delt inn i 6 grupper. Hver gruppe fikk utdelt et kart over området Torsta til Rösta i Ås og et ark med spørsmål.

8 poster var satt opp på området, hvorav noen av postene var bemannet. Med noen minutters mellomrom gikk gruppene ut for å finne postene. Oppgavene var basert på informasjon man hadde fått tidligere på dagen. I tillegg fikk man masse nyttig kunnskap av de ansvarlige som sto på de bemannede postene.

En liten utfordring var nok mørket. Men selv på ukjent området og lite lys kom alle gruppene vell i mål. Alle gruppene hadde gode besvarelser og hvorav en av gruppene hadde alt rett.

Vinnergruppen ble premiert under osteprøvingen.



Bild från studiebesök på Stengärde Getgård

Ostprovning

Den första dagen avslutades med en ostprovning i Matsalen på Rösta. Eleverna fick var sin ostbricka med sex ostar och ett papper med beskrivningar av ostarna, sju beskrivningar. Tillsammans i grupperna fick de koppla ihop rätt ost med rätt beskrivning, därefter gjordes en gemensam genomgång och presentation av ostarna av Ida Olofsson och Inger Jonsson.



Bild från Rösta Mejeri. Elever fyller fetaost i burkar och smaksätter med olivolja och örter.

Bilder Kock-workshop



Recept Från Rösta Mejeri - Fetaost

5 l komjölk värms till 30-32°C

Tillsätt 1 dl mesofil mjölksyrakultur (filmjolk/ kulturmelk)

Låt förmogna i 30 min. Mjölksyrabakterierna börjar tillväxa och producera mjölksyra.

Tillsätt 10 ml (2 tsk) mejerilöpe och rör om, stanna sedan mjölken.

Låt mjölken löpa i ca 30 min

Bryt ostmassan i 1-1,5 cm kuber stora kuber med en kniv. Rör om försiktigt i 5 min med en slickepott och skär mer om det behövs.

Låt ostmassan vila i 20 min och rör sedan i 5 min.

Låt ostmassan vila i 20 min och rör sedan i 5 min.

Mät pH på ostmassan (bör vara ca 6,2) och forma osten i picodonformar. OBS!! spara vassle till saltningen.

Vänd ostarna under dagen och låt stå kvar i ystlokalen över natt.

Mät pH efter 24 h, då bör det vara 5 eller lägre

Ostarna läggs i 9 %-ig saltlösning,. Korrigera pH till ca 5,0-5,5 med vassle.

(Ca 10-30% vassle blandas med vatten samt 9% salt) efter c:a 5 dagar är den färdig för konsumtion.

Osten förvaras i 9 %-ig saltlake i 5-12°

Dragonmarinerad Fetaost

- Skär upp fetaosten i 1*1 cm tärningar, låt dem rinna av i en sil.
- Fyll osten i burkar, och tillsätt ca 1 tsk dragon.
- Fyll burken med olja(20-30% olivolja, 70-80% rapsolja)

Bredbar färskost

3 l Mjolk värms till 18-25°C

Tillsätt **0,6 dl** mesofil mjölksyrakultur(filmjolk/ kulturmelk) och rör om

Låt stå och förmognad i **1,5 tim**. Mjölksyrabakterierna börjar tillväxa och producera mjölksyra.

Tillsätt **0,2 ml** löpe och låt mjölken löpa i 1 dygn.

Nästa dag bör pH ha sjunkit till **4,5**

Dränera ostmassan i en silduk el. likn i c:a **4-5 tim**. Det är svårt att ange en exakt tid då dräneringstiden är beroende av temperaturen i rummet.

Kallt = längre tid, varmt = kortare tid. Massan skall bli krämig. Lite fastare än crème-fraiche, hellre för hård än för lös. Salta ostmassan med ca **1 tsk** salt eller efter smak, man kan också tillsätta ca **1 tsk** örtekryddor eller liknande.