

MEJERI

# BOELS OSTAR BLIR TILL GULD

ÅR EFTER ÅR HAR OSTAR FRÅN ORRANÄS GÅRDSMEJERI VUNNIT OSTTÄVLINGAR. MEJERISTEN BOEL DAHLBERG AVSLÖJAR ATT HEMLIGHETEN LIGGER I ATT KOMBINERA HÖGA KRAV MED ATT HA ROLIGT.

TEXT & FOTO Sofia Ågren



**L**nsmuget mellan Blekinges prunkande lövträd och stengärdesinramade åkrar, med havsbrisen i luften, ligger Orranäs Gårdsmejeri. Här finns idag ungefär 60 mjölkande lantrasgetter. Lasse mjölkar getterna och Boel ystar osten.

**DET LILLA MEJERIET** ligger i anslutning till en gårdsbutik. Flera olika ostsorter görs i mejeriet och bland dem är många prisbelönda. Bevisen täcker nästan fullkomligt väggarna i butiken. Guld, silver, brons och diplom efter diplom från SM i Mathantverk och Ostfestivalen.

**DET HELA** började med flytten till gården i Blekinge. Boel och hennes man Lasse skulle tillbaka till Lasses hemtrakter efter många år strax norr om huvudstaden. De var överens om att de ville försörja sig på gården, men hur visste de inte. Lasse gick en nybörjarkurs i ystning hos Eldrinner i februari 2009. Där verkar han ha fått en uppenbarelse.

När han kom hem sa han nämligen glatt till Boel att han visste vad de skulle göra. De skulle starta mejeri och de skulle tillverka getost, trots att de aldrig ens hade haft getter.

– Jag minns att jag tänkte att det låter farligt, berättar Boel.

**ORRANÄS** Gårdsmejeris prisade ostar, Garpens Fyrost och Neptun, är så kallade mognadslagrade syrade ostar, även kallade lactique, som är ystade på gårdens egen pastöriserade getmjölk. Ofta äts de färska, till exempel som bredbar färskost.

**DET ÄR ETT** konststycke att mognadslagra syrad ost. Dessa är små ostar som ryms i handflatan och kan ha fantasifulla former; från en pyramid till den kända crottin-osten med formen av en hästskit. På denna osttyp finner man oftast *Geotrichum candidum*, jästmöglet som bildar en blekgul, mjukt skrovlig yta som lite liknar en hjärna. Osten kan

också bära det fluffiga vitmöglet *Penicillium candidum*.

**GARPENS** Fyrost är en rund boll, som ligger bra i handen. När den senast vann guld i SM i Mathantverk 2021 bjöd juryn på en målande beskrivning: *"En vacker liten getost med perfekt Geotrichum-yta. En gyllene färg och en doft som minner om blommig honung och syrlig Gravensteiner. Bra sälta och balanserad syra och sötma. Den har en självklar plats på ostvagnen!"*

**NEPTUN** är också den liten, har en kol svart yta och är kritvit inuti. Osten är pudrad med finmalet kol. Kolet sägs avskräcka insekter och det höjer pH-värdet på ytan på osten något, vilket är till fördel för mognadslagringen. När Neptun vann guld 2020 gav juryn denna beskrivning: *"Vacker cylinderformad ost med sotad Geotrichum-yta. Frisk blommig smak och doft av honung med bra balans mellan syra och sälta."*



## KÄMPADE MED MÖGEL

Boels lactique-ostar inspirerades i början av den klassiska "chevre-rullen", den sammetsvita osten i form av en stock, som har ett ganska tjockt skal av vitmöglet *Penicillium candidum*, mjuk precis under ytan med en syrlig spröd kärna. Det vita möglet ger en snabb nedbrytning av osten under.

– Jag tyckte aldrig de blev riktigt bra. Man behövde äta dem inom ett par dagar och då var de jättegoda, men låg de någon vecka så blev de kladdiga och inte speciellt trevliga.

Eftersom Boel säljer en stor del av sina ostar via återförsäljare var det här problematiskt. Hennes ostar behövde ha en långsammare, mer stabil lagring, så att de skulle tåla både frakten och att stå sig en tid hos återförsäljare.

**BOEL BYTTE** därför mögelinriktning. *Geotrichum-jäst*möglet ger både en fin smakrikedom och dessutom blir ostarne inte lika kladdiga inuti eftersom nedbrytningen är långsammare. Valet mellan *Penicillium* och *Geotrichum* har varit ett val mellan två problem: kladdiga ostar med kort hållbarhet eller mer hållbara ostar med problem med kontaminerande mögel.

– Förut lyckades jag ofta inte med *Geotrichum*-ostarna. De fick väldigt mycket vilt mögel på ytan. Jag visste inte hur jag skulle hantera det. Kunderna klagade, så jag tog en kniv och skrapade bort det. Jag kommer ihåg att det var en kund som då trodde att en av ostarne var äten på, säger Boel som nu kan skratta åt minnet, även om det var jobbigt när det hände.

**MED TIDEN** har Boel skaffat sig den kunskap som behövs för att förstå varför ostarne fick så mycket vilt mögel och kunskap om hur hon kan hantera det. Till att börja med var mejeriet helt

nybyggt och där fanns mycket vilda mögelsporer. Numera är mejeriet mer ingrovt med de ystningskulturer som Boel använder.

**ÄVEN OM** mögelproblemet minskade med tiden hade Boel ändå mycket viltmöglet i mejeriet. Efter sökningar på internet hittades en lösning: en ozonrenare. Numera använder Boel ozon som rutin. De mognadslagrade syrade ostarne har sitt eget lilla lager och efter ungefär var tredje ystning töms lagret på ostar, rengörs ordentligt och får en ozonbehandling i ett till två dygn. Det blir två till tre veckor mellan varje gång och gör, enligt Boel, stor skillnad.

**EFTERSOM** Boel också ystar blåmöglet-ostar händer det att hennes lactiquer får tillväxt av blåmöglet *Penicillium roqueforti*, som lätt utvecklas i sura miljöer, som på syrad ost. Hon försöker därför alltid formsätta när pH inte ligger lägre än 4,4. I vasslen finns ju mjölksyrabakteriernas mat, laktos. I och med formsättningen dräneras det mesta av vasslen bort. På så sätt hejdas syringen.

– Ibland missar jag det. När pH är 4,29 vid formsättning, då vet jag att det lätt kommer att bli blått på osten. Lågt pH innebär att det har gått för lång tid till formsättningen.

## FORMNINGEN GAV DISKBERG

Formsättningen av syrad ost är viktig och kräver att mejeristen är noggrann. Koaglet ska försiktigt överföras till formar eller dräneringsduk och utmaningen är att minimera att koaglet går sönder i små bitar. Små bitar av ostmassa kommer att rinna ur sin form, på det viset förlorar mejeristen sina fickpengar. Dessutom får det negativ effekt på dräneringen. Små korn vill binda till sig vassle i stället för att dräneras.

**DEN STOCKFORMADE** Neptun formas direkt i långa rör med hål för dräneringen, medan Garpens Fyrost fördräneras i mindre ostdukar av bomull.

– Det gäller att ha rätt kvalitet på ostdukarna. Det får inte vara en för tät duk som inte dränerar tillräckligt, samtidigt förstås så tät att proteinerna inte tar sig igenom.

**DET VAR JUST** den här fördräneringen av ostmassan som blev startskottet i utvecklingen till den runda fina form som Garpens Fyrost har idag. Först tänkte Boel formsätta den färdigdränerade ostmassan i små formar så att de liknade puckar, men det var arbetsintensivt och arbetet med att det skulle bli snygg form på osten gav henne ont i axeln. Dessutom blev saltningen lätt ojämn då hon saltade ostarne efter formsättningen. Det var också mycket jobb att diska alla formar.

**BOEL TESTADE NYA** lösningar. Hon gjorde redan en bredbar färskost som hon blandade ner salt i, så hon tänkte testa om hon kunde göra likadant med den här ostmassan. Boel saltade och rörde för hand, men fick då ännu mer ont i axeln. Då skaffade hon en degblandare men med det föddes nästa problem. Degblandaren rörde för hårt och massan blev lös. När hon sedan skulle formsätta ostmassan i formarna gick inte det.

– Då struntade jag i ostformar och började forma runda bollar med händerna i stället.

**STORLEKEN PÅ OSTARNA** får variera. Om Boel har ont om ostmassa gör hon ostarne mindre, så att det ska blir fler. Har hon mycket gör hon dem lite större, så att det ska gå fortare. Det går på det här viset väldigt snabbt att göra Garpens Fyrost.



Garpens Fyrost har en tydlig yta av jästmöglet *Geotrichum candidum*. Efter att möglet har utvecklats på ytan, genomgår ostarna en torkningsfas.



Boël fördränerar ostmassan till Garpens Fyrost ordentligt i ostdukar.

## FINGERTOPPSKÄNSLA STYR TORKNINGEN

**FÖR ATT** göra den här typen av ost räcker det inte med att ha ett recept. När ostarna är formade ska de först stå relativt fuktigt i några dagar för tillväxt av *Geotrichum*. På Orranäs Gårdsmejeri finns ett specifikt mognadslager där Boel till att börja med har osten i 12 grader.

– Där kollar jag dem varje dag. Självklart känner jag på dem också. När *Geotrichum*-möglet börjat växa till ordentligt är ostarna riktigt hala. Men de får inte vara för kladdiga heller, bara lite lite torra på ytan.

Därefter ska de torkas. Boel hade hört att man skulle använda fläktar till detta, men med tanke på tidigare mögelproblem kände hon en motvilja till att ha en fläkt i mejeriet. I stället har hon testat sig fram med temperaturväxling. Hon sänker alltså temperaturen i lagret och torkar ostarna på så vis, en process som normalt tar två till tre dagar. Hur mycket och hur snabbt hon sänker beror också på hur stor mängd ost hon har i sitt lager.

– Jag har lärt mig hur jag kan sänka temperaturen utan att ostarna torkar för snabbt. Vi har ganska små mognadslager här. Med stor ystning blir det proppfullt i lagret och då blir det naturligtvis mycket fukt eftersom det är en väldigt fuktig ost. Har man en väldigt liten sats, så behöver man knappt sänka något, ostarna har torkat klart redan när man kommit ner till 10 grader.

För att kontrollera torkning av mognadslagrade syrade ostar brukar mejeriexperterna säga att osten ska förlora ungefär 15 % av sin vikt i torkningsstadiet. Boel bekräftar att hon har vägt sina ostar, men för henne är fingertoppskänslan viktigast. Hon ser och känner på ostarna när de torkat klart. En torrare ost är dessutom lättare att sälja via grossist.

– Då vet man att den kommer att hålla i grossistens lager och till nästa kund. Hellre det än att skicka ostar som är lite kladdiga på ytan och så ligger de och blir kläfsiga i deras lager. Och visst, då väger de mera och jag får mer pengar, men det är inte den kvaliteten jag vill ha.



På Orranäs Gårdsmejeri har lagren så kallad fallande kyla.



Den askade osten Neptun blir lite mindre på sensvåren och sommaren, då getmjölkens kaseinhalt är låg, som dessa ostar som ystades våren 2022.



Ostmassan för Neptun fylls direkt i de höga formarna.



## *Jag kände mig svimfärdig och tänkte att de måste ha blandat ihop ostarna och tagit fel!*

### GETMJÖLKEN ÄR LEVANDE RÅVARA

Att ysta på getmjölk från svensk lantras är en utmaning.

– Mjölken har en låg halt av proteinet kasein och vi håller dem för att hjälpa till att bevara rasen, säger Boel.

Mindre mängd kasein är lika med mindre mängd ost, men Boel har även fått lära sig hantera att det med lågt kaseinvärde blir ett väldigt skört koagel. Utöver förutsättningarna hos lantrasen varierar kaseinhalten genom getternas laktation, som alltså vanligtvis börjar under vårvintern och normalt avslutas i december.

–Mjölken är helt fantastisk precis när killingarna kommer! Kaseinhalten stiger jättemycket då, ja både fett och protein. Det är spännande hur man kan planera produktionen under året, utifrån mjölkens kvalitet. Vissa ostar gör man inte vissa tider på året helt enkelt.

Det är svårt med mjuka ostar under sommarens höglaktationsperiod med låga kaseinvärden, och det gäller i synnerhet för Neptun. Den formas som nämns i långa rör som man öser upp koaglet i och då rinner det nästan rakt igenom. Det blir också väldigt små ostar på sommaren. Garpens Fyrost fördräneras i duk innan formsättning och då är det lättare att ta vara på proteinet och fettet i osten.

– På sommaren försöker jag styra beställningar och produktion mot Garpens Fyrost i stället. Men vissa kunder vill bara ha Neptun.

På hösten, mot slutet av getternas

laktation går utbytet upp igen. Då kommer också mer av de "getiga" smakerna.

–Jag är inte så förtjust i för getig smak, så när det kommer folk till butiken som säger att de inte gillar getost, så säger jag att jag inte heller gör det och då börjar de oftast skratta!

På Orranäs pastöriseras mjölken före ystning och pastöriseringen i sig verkar minska getsmaken. Det tar längre tid i lagring innan man får den där tydliga getsmakskaraktären, berättar Boel.

Getmjölk ger ett mindre ostutbyte än både ko- och fårmjölk. Boel och Lasse har därför fokuserat extra på mjölk kvaliteten genom att jobba med getternas foder. Hushållningssällskapetets konsulter varit till stor hjälp.

– Ett bra grovfoder med rätt grödor i betyder mycket. Ju grövre fodret är desto mer idisslar de, desto mer spjälkas fetter till mjölken. Våra getter äter mycket sly då de går på naturbete och då märks det att de behöver idissla mycket. Även när getterna går på naturbete så behövs ett bra grovfoder och de får kraftfoder också, så de får i sig mineraler och lite extra proteiner och så.

### MOTIVATION ATT UTVECKLA OCH UTVECKLAS

Redan från början var att målet att göra ost med väldigt hög kvalitet, att djurhållningen skulle vara på topp och att de skulle hålla en verksamhet som värnar om miljö och hållbarhet. Så när Orranäs Vit Caprin fick en silvermedalj

i SM i Mathantverk under mejeriets första verksamhetsår 2011 var det för Boel en stor, om än överklig lycka.

– Jag kände mig svimfärdig och tänkte att de måste ha blandat ihop ostarna och tagit fel!

När hon tagit emot medaljen skulle hon träffa juryordföranden för feedback. Boel var fortfarande säker på att det blivit fel och undrade vad hon skulle säga. Hon trodde inte att den kunde mäta sig med de andra ostarna i klassen. I efterhand förstod hon att det blivit rätt ändå. Hon lärde senare känna juryordföranden, som var Kerstin Jürss från Jürss Mejeri, som även senare bekräftade att osten verkligen var bra och att den var väl värd sin medalj. Medaljen gav blodad tand. Boel och Lasse blev taggade och satte upp som ett mål att de skulle vinna en medalj per år.

– Jag är absolut inte en person som gillar att stå i rampljuset men det är väldigt roligt att få så mycket medaljer som vi fått. Det är en fin feedback.

Att få bekräftelse och motivation genom att tävla är något som driver Boel och hennes man framåt, mot att utvecklas, men det ligger också i Boels personlighet, i hennes nyfikenhet och kreativitet, men också självkritik.

– Jag är en sådan som frågar väldigt mycket hela tiden och det som är roligt med det här jobbet det är ju att få skapa någonting. Samtidigt är jag sällan riktigt nöjd med en ost och jag blir verkligen ledsen när en ost inte blir bra. Men mitt mantra är att det ska vara roligt det man gör!



I januari håller Boel kurs i bland annat färska och mognadslagrade syraste ostar. Läs mer under Eldrimners kursutbud (i slutet av tidningen) och på [eldrimner.com/utbildning](http://eldrimner.com/utbildning).

