DEN BRITTISKA OSTSKATTEN

CHESHIRE, LANCASHIRE, WENSLEYDALE, CAERPHILLY, CHEDDAR, DUNLOP, LEICESTER, STILTON, DORSET BLUE VINNEY AND COLWICK. SMAKA PÅ DESSA ORD. VISST VÄCKER DE FÖRNIMMELSER AV NÅGOT GOTT? INTE SÅ UNDERLIGT DÅ DET BAKOM VARJE ORTSNAMN DÖLJER SIG EN TRADITIONELL BRITTISK OST.

TEXT Birgitta Sundin ▪ FOTO Stéphane Lombard & Birgitta Sundin

Under en kurs på Eldrimner i Ås i oktober gav Paul Thomas från Storbritannien en inblick in den brittiska ystningstraditionen. Paul Thomas har i många år arbetat som gårds- och hantverksmejerist och idag arbetar han som teknisk konsult för mejerier över hela världen. Hans specialintresse ligger i traditionell mat, småskalig produktion och mejeriprodukter av opastöriserad mjölk.

Den brittiska ystningstraditionen skiljer sig från det vi känner till här hemifrån och från Frankrike, Italien och Alpregionen. Likheter finns naturligtvis också; där liksom här i Sverige används uteslutande mesofila syrakulturer. En naturlig företeelse sprungen ur det klimat vi har som gynnar de mesofila mjölksyrabakterierna med deras trivseltemperatur mellan 20 och 30 grader.

De brittiska ostarna kan i huvudsak delas in i fyra kategorier: smuliga hårdostar, cheddarlika ostar och dem däremellan samt blåmögelostar och mjuka ostar. De mest kända för oss är blåmögelosten Stilton och Cheddar vilka faktiskt ystades på många av våra forna svenska bymejerier. Cheddar, vars ursprung finns i sydvästra England, kan sägas var den mest tillverkade och spridda osttypen i världen. Eller kanske mer korrekt uttryckt, den mest imiterade osten.

Karaktäristiskt för många av ostarna är en hög syrlighet. Och ofta i kombination med en torr och smulig konsistens. Det är utmärkande för Cheshire, Lancashire, Wenslydale och Cotherstone. Caerphilly och Single Gloucester är syrliga men i sin textur lite mer smidiga, halvvägs mot en cheddartypisk elasticitet. Ostar med utpräglad elasticitet är förutom Cheddar, Dunlop, Leicester och Double Gloucester. Metoden som används till dessa kallas helt enkelt för *cheddarisering*. Den innebär att efter omrörning och värmning får ostkornen sjunka till botten i grytan och vasslen tappas av. Ostmassan skärs i block som sedan staplas på varandra och flyttas om och vänds regelbundet. Detta för att skynda på dräneringen av vassle i förhållande till syrningen. I en cheddar-typ vill vi ha kvar mycket kalcium för att få till den smidiga texturen. Om kalcium förloras i en för snabb syrningsprocess – mjölksyrabakterierna omvandlar laktosen i vasslen i ostmassan – kommer texturen istället bli mer spröd. När rätt syrningsgrad uppnåtts, vilket kan mätas genom titrering eller med en pH-meter, rivs ostblocken sönder och mals till mindre bitar som saltas innan de läggs i ostformarna.

Den stora skillnaden i själva ystningsprocessen är just det att ostmassan får stanna i karet eller på dräneringsbord för att dränera innan den formsätts. För att då kunna formsätta den mer dränerade och torrare ostmassan krävs att den finfördelas genom malning och sätts i stark press, helst mellan 1–3 bar (motsvarar ungefär 1–3 kg/cm²). Annars vill inte ostkornen fästa ihop.

Det är förhållandet mellan syrningshastigheten och dräneringen som är den viktiga parametern här. Syrningen får inte gå för fort i förhållande till dräneringen. Om syrningen går för fort för ystningstekniken kan vi skynda på dräneringen. Och om syrningen går för långsamt måste vi sakta ner dräneringen.

DRÄNERA SNABBARE	SAKTA NER DRÄNERING
Kortare förhårdningstid	Längre förhårdningstid
Bryt finare	Bryt till större kuber
Rör mer & vila mindre	Rör mindre och vila mer
Värm till högre temperatur	Värm till lägre temperatur
Stapla blocken högre	Hoppa över staplingen

→

PAUL THOMAS

Ytbehandlingen skiljer sig också. Förutom Stilton vars yta består av jäst behandlas många av de brittiska ostarna med smör (klarifierat för att inte härskna) eller ister och viras sedan in i duk. Caerphillys yta behandlas dock inte utan får ta mögel.

Till den ädle Stilton används en heterofermentativ syrningskultur i minimal mängd. Här vill vi uppnå en långsam syrning och koagulering samt en mjuk och len textur. Ostmassan bryts grovt enbart vertikalt och ostkuberna öses med skopa upp på dräneringsduk. Där får ostmassan sakta dränera över natten. När den önskade syrningsnivån uppnåtts mals även denna ostmassa och blandas med salt för att stoppa upp syrningen. Därefter formsätts den och får stå i formarna under 5–10 dagar i en ”Hastener”, det vill säga ett utrymme med högre temperatur och luftfuktighet än i mognadslagret. Hasten betyder skynda på och det man här vill skynda på är jästutvecklingen (jäst som följer med den obehandlade mjölken) på ostens yta. Den bidrar med enzymer som bryter ned osten samt används för att täcka igen håligheter på ytan genom att osten skrapas och skrubbas dagligen under denna tid förutom vändningarna. Pickningen av Stilton görs i ett sent skede, efter 4 – 6 veckor. Osten får inte vara för fuktig vid pickningen eftersom hålen då riskerar att gå ihop igen.

Stilton, med ursprung från 1720-talet, fick 1996 en skyddad ursprungsbeteckning Protected Geographical Status (PDO) och får bara tillverkas i de tre distrikten Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Ironiskt nog ligger inte staden Stilton i någon av dessa numer och ost därifrån får följaktligen inte heta Stilton. Inte heller ost på obehandlad mjölk får idag heta Stilton, enligt ursprungsskyddet. En producent i England ystar dock en obehandlad variant, då under namnet Stichelton. //

YSTNINGSANVISNING STILTON	**För 100 liter mjölk**
Temperatur	30–32 °C
Syrningskultur	0,01–0,05 % mesofil (heterofermentativa)
Mognadskultur	Penicillium roqueforti (0,01 dos)
Löpe	28 ml / 100 l
Koaguleringstid	90 min
Brytning	Vertikalt enbart, skopa upp på dräneringsduk
Dränering	Dränera över natt till pH 5,1–4,9
Saltning	Mal ostmassan och blanda i 2,2–2,5 % salt
Formsättning	Fördela ostmassan i formar utan att pressa. Förflytta till ”Hastener”
Förmognad (i ”Hastener”)	16–20 °C / 90 % luftfuktighet i 5–10 dagar. Vänd dagligen. Täta ytan genom att rubba (skrapa) den.
Mognad	12–15 °C / 85–90 % luftfuktighet i 2–6 månader för 7 kg:s ostar. Picka vid 4–6 veckor. Naturlig yta.