SVENSK OSTKULTUR LYFTES PÅ NY KURS

HÅRDOST HAR EN SÄRSKILD PLATS I DE SVENSKA KYLSKÅPEN OCH I BÖRJAN AV ÅRET LYFTES DEN SVENSKA OSTKULTUREN PÅ EN NY KURS I ELDRIMNERS LOKALER I ÅS. KURSEN LOCKADE DEM SOM ÄR INTRESSERADE AV BÅDE OST OCH HISTORIA, OCH NU PLANERAS FÖR ATT LYFTA DEN SVENSKA OSTEN YTTERLIGARE. KURSEN LEDDES AV FÖRFATTAREN MARTIN RAGNAR OCH PÄR HELLSTRÖM FRÅN SVEDJAN OST.

TEXT Sofia Ågren • FOTO Stéphane Lombard

Varje år äter vi i Sverige i medeltal nästan 20 kg ost per person. Den största delen är hårdostar, men mängden dessertost ökar. Den franske författaren Christian Plume räknade omkring år 1970 till att det finns 300 olika hårdostsorter i Sverige, och det gjorde att han gav Sverige epitetet världens hårdostrikaste land. Bakom denna siffra döljer sig ett 20-tal huvudtyper av ostar. Två av dessa huvudtyper är Prästost och Svecia, som ystades under kursen. Deltagarna hade fått i uppdrag att ta med sig egen ostmassa, plockor, från egna ostar för att ysta under kursen.

PRÄSTOST är en grynpipig osttyp som är känd sedan 1500-talet. Den har fått sitt namn av att den huvudsakligen ystades i prästgårdarna, av mjölk från flera olika gårdar när prästen fått sitt tionde delvis i mjölk. I prästgårdarna samlades man till ystagillen, som både var en välkommen paus i det hårda arbetet och ett tillfälle att sprida och lära sig den bästa ystningstekniken.

SVECIA är en osttyp som finns i en mängd varianter och är en helsvensk specialitet som har tillverkats av de flesta mejerier över hela landet. Numera är det bara en handfull mejerier som ystar Svecia, och till största del är det våra större mejerier som gör den. Det finns dock en möjlighet i Svecian; till skillnad från Herrgårdsost, Grevé och Prästost vars namn numera är varumärken som ägs av Svensk Mjölk, kan vilket svenskt mejeri som helst ysta Svecia. Sedan 1992 har den ett SGB-skydd (Skyddad Geografisk Beteckning), vilket innebär att den ska ha vissa egenskaper och ska tillverkas under särskilda riktlinjer. Martin Ragnar och Marie Backrud har i samarbete med Sveriges Gårdsmejerister utarbetat en broschyr med beskrivning av Svecian, dess egenskaper, ystning och lagring. Den här broschyren är en hjälp för hantverksmejerister att tillverka Svecia. Broschyren heter ”Svecia – smakkvintessen av svenskt 1900-tal” och finns tillgänglig bland annat på eldrimner.com.

DET ÄR INTE ENBART hårdosten som burit historien om svensk ost. I Sverige har det gjorts olika versioner av färskare och ofta sötare produkter, numera nästan, men inte helt, glömda. Rörost, sötost, äggost, grynost, ugnsost, kaffeost för att nämna några. Alla är gjorda med mjölk och de flesta med löpe, men variationen är slående: olika tillagningssätt, olika användningsområden, vissa har ägg, andra socker, vissa kokas länge, vissa får en gratinerad yta i ugn. Det intressanta med dessa är att de i tidigare generationer varit starkt rotade i mångas vardag, de har tillverkats i hemmen, gjorts efter nedärvda familjerecept och varje område, varje socken, varje hem har sin bestämda tanke om hur den ska smaka; vilken nyans av gyllenbrunt den ska ha.

HAR DU SMAKAT någon av dessa klassiker? Om du har det har du fått upptäcka ett angenämt spännande hörn av svenska traditionella smaker. Om du inte smakat dem, passa på när du får möjlighet! Är du mathantverkare, varför inte plocka upp dessa guldklimpar till svensk smak- och historiebärare och introducera för dina kunder.

WORKSHOPS

Vill du testa och utveckla en svensk ostsort? Eldrimner planerar att anordna verkstäder med just detta som mål, en möjlighet att knyta an till vår historia och ta med den in i framtiden. För att anmäla intresse och mer information kontakta Sofia Ågren, branschansvarig mejeri: sofia@eldrimner.com

”Ett praktverk om svensk ost” – så beskriver Martin Ragnar ett bokprojekt som nu är i planeringsstadiet. Denna bok blir en beskrivning av den svenska osten ur alla möjliga perspektiv.

SMÅLANDS PRÄSTOST *Ystanvisning för 100 liter mjölk*

Temperatur	32 °C
Syrningskultur	Mesofil 0,5–1 %
Förmognad	10 minuter
Löpe	Utifrån beräknad flockningstid 10 minuter (25–30 ml)
Koaguleringstid	30 minuter
Brytning	10–12 mm stora korn
Rörning	20–30 minuter
Formsättning	Ta upp ostmassan och pressa 1 cm skivor av ostmassan som sedan läggs i en form och pressas samman.
Pressning och saltning	Salta vid första vändningen efter ca 30 minuter och pressa sedan i 30 minuter till. Vänd osten och lägg tillbaka i formen. Salta igen och ställ med pressvikt på. Låt stå varmt (20–25 °C)
Slut-PH	5,1–5,0
Lagring	4–12 månader, men även längre