

För att göra en ost av 10 liter mjölk behövs:

- Gryta på minst 15 liter
- Slev med runda kanter
- Lång hushållskniv eller 'ost-harpa'
- Ostform eller sil/durkslag
- Ostdukar eller Lin/bomullsdukar, grovt vävda
- ev. Tyngd 1-2 kg (för att pressa ut vasslen ur ostmassan)
- Koksalt ca 10g utan jod eller saltlake utan jod
- Ostvax eller paraffin till ostar som ska lagras länge
- Kärll att samla upp vasslen i
- Galler att ställa ostformen på när löpen rinner av

Utbytet när man gör ost är ca 10-12% så detta blir en ost på 1-1,2 kilo.

DAG 1

Gör syrakultur: Sätt 1 dl filmjölk eller yoghurt i 1 liter spenvarm (25-30 grader) mjölk. Låt stå över natten i rumstemperatur.

DAG 2 och ev 3 (beroende på vilken tid du börjar på dagen)

9 liter 20 gradig mjölk syras med syrakultur. Rör om i 30 minuter.

Värm till 27 grader och tillsätt löpe enligt doseringstabellen på förpackningen och rör om noga. Stanna mjölken och låt löpa i 30-45 minuter.

Bryt ostmassan i 1,5 cm stora kuber med en lång kniv.

Rör om försiktigt. Först 15 minuter utan värme, sen under långsam (1-2 graders temperatur höjning på 5 minuter) uppvärmning till 37 grader. Ta av från plattan och rör tills du har rört i sammanlagt 1-1,5 timme. Den gryniga ostmassan ska vara spänstig och gnissla lite mot tänderna. Den långa rörningstiden ger en aromrik ost.

Ställ formen med ostduk i på ett galler över en form och håll i det mesta av vasslen utan att det kommer med för många ostklumpar. Ta försiktigt upp ostmassa med en hålslev och fördela i formen och tryck till med näven allt efter som. Detta ger en grynpipig ost. Vill du ha en rundpipig ost ska du packa ostmassan i formen under vasslens yta.

Vasslen kan du tex baka med eller ge till grisarna.

Vik duken över ostmassan och låt självdränera 15 minuter, vänd och låt vila i 15 minuter till. Vid tredje vändningen ställer man en tyngd (ca 1 kg) på osten. Vänd en gång i kvarten den närmaste timmen, använd vikten. Klä om osten med duken (som ev sköljs i vatten mellan varje omklädning) vid varje vändning så att den hålls snävt mot osten. Sista gången kan vikten väga kring 2 kg och allt får stå i ett dygn.

Lägg osten med duk och form i kylan 1 timme och ta därefter ut osten ur formen. Lägg i kallt rent vatten någon timme. Den får en renare och mer tät yta då. Låt ligga i en ren torr duk i några timmar efter sköljningen.

Lägg därefter osten i saltlake 10-12 timmar för en ost på 1 kilo. Kortare tid om osten är mindre. Havssalt ger en "vänligare" sälta, men stensalt duger bra. Råkar du ta salt med jod så får du en vit ost som inte mognar något alls under lagringen. Ta väl hand om din saltlake, den kan används om och om igen. Man tillsätter mer vatten och salt vid behov.

LAGRING

Torka på en sushimatta(vass, halm eller liknande) eller på en träplanka. Rundpipig ost lagras i 10-12 grader i 10-14 dagar. Grynpipeg ost lagras i 15-18 grader i 3-4 veckor. Vänd varje dag.

Hur länge? Så länge du vågar! Men den börjar bli god efter två veckor, men ge den minst 4 veckor. 10-15 grader är en lagom temperatur om den ska lagras längre. Har du tålamod så kan du prova att lagra i flera månader.

Möglar den kan du torka av den med tyglapp med saltlake på. Byt lagringsställe till ett torrare rum. Blir den för torr, ställ den fuktigare.

Man hittar sina perfekta platser i hemmet efter ett tag.

Det går att sätta parafin eller ostvax på osten också. Det är vanligast på ostar som ska lagras ett längre tag, eftersom det skyddar mot mögelangrepp. Låt osten ligga några dagar(vänd varje dag) utan duk på en torr plats i 10-15 grader tills ytan känns torr. Då kan den doppas i paraffin eller ostvax.