

Smör:

För ca ett kilo smör och en liter kärnmjölk behöver du:

2.5 liter rumstempererad vispgrädde

2 tsk salt

Smörkärna eller elvisp

Smörpapper och ev smörform (blötlägg smörformar av trä i iskallt vatten i 30 minuter innan användning för att smöret inte ska fastna i dem)

För att göra smör bör grädden vara lite syrlig, så om du har färsk grädde låt den stå en dag i kyl. Om den är pastöriserad, så häll i en liten skvätt fil först.

Vispa sedan grädden tills smörkulor bildas, om du använder elvisp ska du inte köra på högsta fart utan på medium. Sila av kärnmjölken i en ren silduk (drick upp, baka på den eller ge till grisarna). Sätt tillbaka smöret i bunken och kör i ytterligare 30 sekunder - en minut för att få bort ännu mer kärnmjölk. Sila en gång till.

Lägg tillbaka smöret i bunken och tvätta det genom att knåda och hälla vatten över det. Se till att vattnet är samma temperatur eller kallare än smöret så att det inte börjar smälta. Byt vatten minst tre gånger tills det förblir helt klart när du knådar smöret i det. Det är noga att man får bort alla rester av kärnmjölk, det är den som får smöret att härskna.

Knåda sedan in lite salt i smöret, forma det (ev i smörformar) och slå in det i smörpapper och ställ kallt - det går utmärkt att frysa in. Blir det för salt går det att skölja ur på samma sätt som du tvättade ur kärnmjölken ut smöret.

Ghee, Ghi eller skirat smör:

Smör börjar brännas vid redan vid en temperatur på 177 grader och för att kunna använda det i matlagning utan att det bränns lika fort skirar man det först. Då börjar det inte brännas vid förrän vid 252 grader. Det är även ett utmärkt sätt att konservera smör på.

Värm smör och låt sjuda försiktigt. Skumma av det vita mjölkproteinet som flyter upp på ytan allt eftersom, tills det inte kommer något mer skum. Häll av det klara fett som nu är fritt från mjölkproteiner och släng även bottensatsen eller använd den i övrig matlagning. Häll över det klara smöret i en 'drittel' eller en stenkruka. När det är kallt täcker du det med en ren linneduk doppad i saltlag och strör lite torrt salt ovanpå. Täck krukans lock och bind över allt med pergamentpapper. Det fungerar bra att hälla det i en vanlig glasburk och skruva på locket medans smöret fortfarande är varmt också.

Det blir bäst smak på ghin och längst hållbarhet om man kokar smöret tills laktosen på botten - den vita bottensatsen - börjar karamellisera sig. Inte brännas! Kokar man för kort riskerar man att man inte kokat bort allt vatten och mjölkproteiner, och då håller ghin sämre och smakar inte lika gott. Rätt kokt ghi där allt vatten och skum och bottenskikt inte tas med, håller i flera år.

Används traditionellt i b.la indisk matlagning. I Sverige använder man det mest för att göra egen Hollandaise-sås.

Smör avsett till bordssmör blir godare, hållbarare och drygare om du konserverar det på buteljer. Man hettar då upp smöret tills det smälter, skummar väl och håller på väl rengjorda (sterilisera i kokande vatten i 30 minuter) buteljer som korkas direkt efter att smöret hållts i. Förvaras kallt och mörkt. När smöret ska användas värmer man flaskan i vattenbad till 45 grader, håller smöret i en skål och tillsätter lite grädde under kraftig vispning tills smöret svalnat helt.