



Messmör kokar man av vassle, som är en restprodukt från osttillverkning. Det kan göras av vassle från antingen ko, get eller får.

Man kokar ihop vasslen under en lång tid, så att laktosen(mjölkssockret)karameliseras och får en brunaktig färg. Desto mer du kokar ihop vasslen desto mer västska reduceras från den och till sist har det gått från messmör(som är en bredbar produkt) till mesost(som är skivbar).

Mesvarorna är mycket nyttiga eftersom de innehåller mineraler(tex järn och kalcium),

B2-vitaminer, samt vassleprotein.

Messmör och mesost används främst som smörgåspålägg.

Mesvarorna tillagades under somrarna när man var ute på fåbodarna. De kokades i stora kopparkittlar över öppen eld, medan man rörde om i grytorna med en träslev för att det inte skulle brännas vid.