

Det finns ett flertal olika sätt att göra färskostar på - både med och utan ostlöpe.

Mjuka löpeostar tillverkas på samma sätt som hårdostar fram tills brytningen (när man skär koaglet i tärningar). Den färdiga ostens konsistens kommer av att vattenhalten är högre än i hårdost. För att göra en mjukost måste man vara mycket försiktig när man tar upp koaglet, så att man inte låter för mycket vassle avges och rinna bort. Du tar koaglet direkt efter att det satt sig ordentligt och lägger i dukklädd form, utan att bryta det alls, eller i stora bitar. Ostarna pressas inte med vikter utan får stå och självpressa i några timmar.

Syraostar tillverkas helt utan löpe. Man sätter istället till en syra i mjölken som får den att dela sig i ostmassa och vassle. Syran kan vara surkärnmjolk, filmjolk, citronsaft eller något annat surt du har tillhands. Mjölken kan till och med surna och separera utan någon tillsats, och även sådan ost är ätbar. Vasslan till syraostar är inte så lämplig att göra mese av för den skarpa smaken av syran följer med och förstärks i den färdiga meseprodukten. Det är syraostar som egentligen ska kallas för färskostar, men namnet nyttjas ofta till alla typer av bredbara mjukostar.

Det vi ofta kallar mjukost (sådana som säljs på tub och i askar) heter egentligen **smältost** – det är värmebehandlade hårdostar med en hel rad av tillsatser för att de ska behålla sin bredbara konsistens.

Alla färskostar kan smaksättas och endast fantasin avgör om och med vad du ska smaksätta din. Konsistensen kan variera från storgrynig (tex cottage-cheese) till alldeles slät (tex Philadelphia) och från mild till mycket syrlig.

Frida's färskost:

En enkel variant består i att man helt enkelt hettar upp filmjolk och låter den rinna av. Detta blir en relativt syrlig ost, beroende på vilken sorts fil som används.

Du behöver:

- Fil (1L blir mellan 3-5dl färdig ost) - hemgjord filmjolk (långfil) kan med fördel användas. Yoghurt och andra varianter av syrad mjolk borde även fungera bra.
- Kastrull
- Durkslag eller större sil
- Bunke
- En ren duk av något slag (förslagsvis en vanlig kökshandduk av lin/bomull)
- Lufttätt kärl att förvara osten i
- Salt
- (kryddor)

Värm filmjölken under konstant omrörning till ca 45-50 grader, känn efter med fingret; om filmjölken "nästan bränns" och ångar lite så är det bra. Det ska även synas som små gryn om du doppar en tesked och sedan synar den. Ju grynigare och ju högre temperatur du värmer till desto fastare och grynigare blir slutresultatet.

Ställ durkslaget över en bunke på så vis att vasslan som bildas kan rinna av och lägg duken i formen. Häll i den uppvärmda filmjölken i duken och låt stå övertäckt med tex en tallrik i ca 3-4 timmar. Ta sedan upp

duken med innehåll och krama ur så mycket vassla du kan, eller till konsistensen hos osten blir den du önskar. Salta och krydda efter smak eller ät osten helt naturell.

Förslag på kryddning kan vara t.ex. riven vitlök, hackade valnötter, grönspeppar, mosad avokado, hel kummin, färsk persilja, mm. Endast fantasin sätter, som sagt, gränserna. Hållbarheten i kylskåp är ca 2-3 veckor.

Konsistensen kan alltså varieras genom hur mycket man värmer och hur mycket man sedan pressar osten. Experimentera dig fram!

Ett tips är att spara vasslan som bildas och använda den som degvätska när du bakar bröd.

Keso/Cottage Cheese:

Syra mjölk - 1 dl filmjölk till 1 liter 30 gradig mjölk. Låt stå över natten. Blanda den syrade mjölken med 9 liter rumstempererad mjölk och rör om i några minuter. Värm till 25-30 grader och tillsätt löpe enligt doseringstabell på förpackningen. Rör om noga innan du 'stannar' mjölken. Låt löpa i 25-30 minuter. Bryt ganska fint och varm långsamt till ca 40 grader. Använd durkslag och ta upp grynen och lägg dem i iskallt vatten. Skölj en gång till i iskallt vatten och låt det rinna av i kylan.

Kesomassan sätter sig gärna och klibbar ihop under tiden den rinner av, så skaka försiktigt i durkslaget lite då och då innan grynen har stabiliserat sig.

Nu har du traditionell "Cottage cheese", vill man ha den blötare Arla-varianten kan man tillsätta lite fil, grädde eller gräddfil.

Färskost:

Koka upp en liter mjölk. När den precis börjar koka håller du i något surt, tex 2-2,5 dl yoghurt eller filmjölk, eller 2 msk citronsaft, man kan till och med använda citronsyra. Tillsätt löpe. Det koagulerar snart. Sila bort vasslen med ett vanligt durkslag.

eller

Värm upp mjölken till 30 grader och ta av den från värmen. Häll i löpe enligt doseringstabell på förpackningen och rör om. Täck över och låt den löpa 1 timme. Bryt ostmassan och håll upp i en tät silduk eller diskhandduk som ligger i ett durkslag som i sin tur står i en bunke. Osten är färdig när den fått lagom konsistens. Salta och krydda osten efter smak, efter att vasslen runnit av. Det går utmärkt att röka osten. Salta den i så fall och forma den till en fin ost som läggs i en trådsil el dyl som gillras fast i en vanlig kall-rök. Elda med lövträ och se till att röken inte blir varmare än 30 grader.

Fler varianter: Om man vill ha syrad ost håller man i lite fil eller kärnmjölk en stund innan löpen. Om man vill ha en mager ost använder man skummjölk, om man vill ha fet ost håller man i grädde.

Fetaost:

Värm mjölken till 30-32 grader. Tillsätt 2% syra - både mesofil och termofil - (förslagsvis 50% naturell yoghurt och 50% A-fil - frystorkade kulturer är svårare att dosera.) och låt förmogna i 30 min. Tillsätt sedan ostlöpe(dosera enligt förpackningen) och låt löpa i 30 - 40 min. Bryt sedan osten i 1-1,5cm kuber. Rör varje halvtimme i 2-2½ timme och formsätt sedan i formar med ostduk. Forma flödigt/under ytan för att osten ska bli så tät som möjligt, precis som man gör när man formar en rundpipig ost. Låt osten självpressa i rumstemperatur till dagen efter, vänd dem 2-3ggr under första dagen. Lägg osten i 9% saltlake(se till att hela osten täcks av vätskan) och lagra i 5-12 grader i minst 5 dagar. Nu är den klar att ätas, men den mognar och utvecklas i smaken med tiden. Tre-fyra månader är det längsta vi lagrat vår fetaost, men det kan gå att lagra längre.

Enkel Fetaost:

Gör en vanlig vitostmassa med 2-3 gånger mer fil i än vanligt. Bryt i 1-1.5 cm kuber. Låt den självpressa i ostform med duk i kyl. Skiva den i 3 cm skivor och lägg den i 9% saltlake och låt den lagras i en vecka eller två.

Mozzarella:

60 liter mjölk. Värm/kyl till 37,8 grader och tillsätt 2 % termofil kultur(osten kan bli gummiaktig om man använder mesofil kultur, men det går att blanda). Låt stå i 30 minuter. Tillsätt ostlöpe enligt doseringstabell på förpackningen. Låt det löpa i 40 minuter. Bryt i 1 cm stora kuber, rör om försiktigt i några minuter, vila några fler minuter, upprepa några gånger.

Nu kommer det viktiga i processen: PH-värdet ska vara 5,2 (inte lägre för då kan trådiga karaktären försvinna) Här tog det 3 timmar att nå dit.

Ha två byttor vatten färdiga - en med 85 gradigt och en iskall. Lägg en större bit av ostmassan i det varma vattnet ca ½ minut. Tar du för stor bit och massan ligger i för länge, kan osten få en kautschuk-konsistens. Max 10 minuter går bra. Tag sedan upp ca 1 dl av den och knåda den rund. Tryck in 'ändarna' mot mitten. Konsistensen är som en blandning av buldeg och tuggummi. Lägg den i det kalla vattnet och ta upp en ny omgång. Använd en träslev att ta upp osten ur den varma byttan och se till att det håller 85 grader. Lägg den i mättad saltlake, 10 minuter/200 gram ost. Ställ i kylen. Sen kan osten(efter torkning) parraffineras, rökas och läggas i olja eller saltlake. Det är trådigheten i mjölkens proteiner som utnyttjas för att få den karakteristiska konsistensen. Buffelmjölk är bäst, sedan ko, får och till sist getmjölk.

Haloumi:

10 liter opastöriserad mjölk värms till 32-34 grader. Häll i löpen och rör om i ca 3 min. Sätt på lock och låt stå i 40-60 min. Bryt ostmassan i ca 2 cm kuber. Låt stå 5 min med lock på. Rör om försiktigt från sidorna och in mot mitten, och värm sakta upp massan till 40 grader under 20 min. Rör med jämna mellanrum(ända ner i botten). Blir det 40 grader för fort, ställ åt sidan tills totalt 20 min passerat. Det är bra om vasslen är klar istället för mjölkaktig. Om ostmassan är för blaskig betyder det att det är för mycket vassle kvar i den. Rör oftare för att få bort mer vätska, ungefär var 5 min. När 20 min passerat ta av och låt

ostmassan sätta sig, detta går snabbt. Häll av vasslen. Rör om igen och låt massan sätta sig. Upprepa några gånger för att få bort så mycket vassle som möjligt.

Lägg ostmassan i en ostform, gör detta snabbt då massan är lättast att forma när den är varm, pressa ner ostmassan i formen. Ställ ostformen så att vasslen kan rinna ut. Ställ en tyngd ovanpå för att få ut så mycket vassle som möjligt. Låt stå i press ca 1 timme.

Värm upp vasslen till 90 grader, häll i någon syra(tex citronsaft) och ta bort Ricottan som flyter upp till ytan. När Haloumi-osten pressats klart tar du ut den ur formen och delar den i fyra delar. Lägg ner dem i den redan uppvärmda vasslen. Det får inte koka utan bara sjuda. När osten kommer upp till ytan är den klar. Det brukar ta ca 20 min. Lagra din Haloumi i saltlake. Se till att hela ostbitarna är täckta av vätskan annars möglar den. Håller minst 4-6 veckor i kyl.

Du kan även krydda din Haloumi-ost. Platta ut ostmassan och salta ganska ordentligt och strö på färsk hackad mynta innan ostmassan viks ihop och sjuds i vasslen.

Ricotta:

När du tagit upp ostmassan från vasslen kan du göra Ricotta.

Värm upp vasslen till 90 grader och häll i syra(tex vinäger eller citronsaft) när det nått rätt temperatur.

Rör om och sätt på locket och efter bara nån minut när du lyfter på locket har du Ricotta(en typ av Cottage cheese) flytande på ytan ta upp detta med en hålslev och lägg i en sil så den får rinna av. Smaksätt efter eget tycke.