



# Arbejdsprocessen

Arbejdstiden som bruges på at fremstille en portion ost, varierer kun lidt fra den ene type ost til den anden. Den samlede effektive arbejdstid for at fremstille eksempelvis 2-3 kg feta ost vil være cirka 2-3 timer, fordelt over en periode på 2-3 dage. Det vil derfor ofte være passende at starte fremstillingen lørdag formiddag, hvor det sidste så gøres mandag aften.

En stor del af arbejdstiden går med forberedelser i form af rengøring. Samtlige remedier anvendt af Hjemmeriet kan rengøres i opvaskemaskine, og den forberedende rengøring foretages ved at skolde de relevante redskaber med kogende vand, så den lidt mere kedelige del af arbejdet er til at overkomme.

Arbejdsprocessen er mest opmærksomhedskrævende ved opstarten af en ostefremstilling. Ved fremstilling af eksempelvis feta, vil de første par timer gå med at blande varerne, røre i gryden, sørge for at temperaturen er passende og hælde vollen fra ostebakkerne. Derefter skal ostebakkerne vendes med større og større tidsinterval. Afdræningen af valle fortsætter ganske af sig selv natten igennem og videre på anden-dagen som afsluttes med at osten saltes. Hvor saltningen gøres ved at nedsænke osten i en saltlage gøres dette typisk over ét døgn og om aftenen på tredjedagen er osten klar til at blive lagt til side eller på glas for videre lagring og smagsudvikling.

Fetaost vil typisk kunne spises efter 1 uges lagring. Osten vil da være mild og særdeles lækker. Ved længere tids lagring fortsætter syreudviklingen i osten, og efter 3 måneder vil smagen være at betragte som kraftig.

Ved ostetyper som Brie eller Camembert, vil arbejdsprocessen ikke afvige meget fra ovenstående. Den egentlige forskel ligger i de anvendte kulturer som tilføres i begyndelsen af ostningsprocessen, samt lagringen som for fetaosten gøres i en lage af saltvand eller olie og for Brie/Camembert uden lage, blot indpakket.

For fastost typer er arbejdsprocessen en anelse udvidet, idet afdræningen af valle gøres over lidt længere tid, og ved at ostemassen lægges under pres for at opnå yderligere dræning. Derudover afviger fremstillingen af fastost ikke videre, man må dog vente lidt længere tid på smagsudviklingen, typisk 3 – 4 uger.

De første par gange man laver sig egen ost, vil tidsforbruget nok være - eller føles - større end de 2-3 timer som nævnt, men med erfaringen finder man hurtigt ud af at udnytte tiden. Opstarten af ostefremstillingen vil altid kræve den fulde opmærksomhed til rengøring og lignende, men derefter vil arbejdsindsatsen nærmest være at måle i få minutter af gangen, med mellemrum som vil stige fra cirka 20 minutter til hele dage.

Det er vigtigt at overholde tiderne i opskrifterne, specielt i den indledende fase, og så længe man ikke har den store erfaring. Tiderne styres bedst med et 'beep-ur'. Vent med at starte osten op, til der er rimelig sikkerhed for at tiderne til osteprocesserne kan passes ind med dagens øvrige gøremål – og planlæg også lidt frem i tiden så ostevendingerne kan passes og saltningen ikke bliver for kort eller lang.



Opskrifternes tider kan gøres kortere eller længere, temperaturerne kan varieres, mængden af syrevækker og kulturer kan justeres med det mål at ændre ostens syrlighed, tørhed, saltholdighed og lignende, men vent med at eksperimentere til du har fået en vis erfaring med de forskellige faser af ostningsprocessen, og gør så justeringerne i små skridt og med få eller én justering af gangen for at få erfaring med udfaldet.