



Forhistorie

At lave ost er i grunden simpelt – det kræver kun ganske få ingredienser som er nemme at skaffe, simple redskaber som oftest er lige ved hånden, og opskrifter som er ligetil at følge. Til trods for det simple ved at lave ost, er der elementer i forvandlingen af mælk til ost, som dækker over en hel videnskab, og der er erfaringer og fornemmelser, som skal udvikles hos ostemageren for at opnå de bedste resultater, og så bliver det at lave ost også en kunst.

Som begynder udi det at fremstille sine egne oste, må man indse, at det tager tid at lære videnskaben såvel som kunsten, og det tager tid at udvikle de rette følelser og fornemmelser. Men når erfaringerne bruges konstruktivt og fremadrettet, kan man få mange gode timer til at gå med ostefremstilling, og ikke mindst med at nyde de fantastiske produkter, som kan komme ud af det.

Denne tekst giver let forståelige opskrifter og gode råd, krydret med forklaringer om årsagen eller formålet med hver skridt i opskrifterne – dvs. såvel det praktiske (hvad der skal gøres) og det videnskabelige (hvorfor det skal gøres). Ved at vide *hvad* og *hvornår* tingene skal gøres såvel som *hvorfor*, bliver der mulighed for at opnå det optimale resultat – og krydret med lidt opfindsomhed og mod opstår også kunsten.



For at lave ost i dit eget køkken skal du bruge forskelligt udstyr, som for en stor dels vedkommende allerede findes i dit køkken – gryder, skåle, dørslag og lignende. Ostningsprocessen foregår i hovedtræk ved at mælkenes proteiner, fedt, kulhydrater og mineraler, ved simple metoder, skilles fra de øvrige bestandtdele, hvorved man får en ostemasse og et restprodukt - valle. For at lette dræningen af valle fra ostemassen, har Hjemmeriet udviklet sit eget hjemmeosteri, bestående af ostebakker, ostenet, osteforme, et termometer samt forskellige kulturer og enzymer. Hjemmeostieriet indeholder det praktiske udstyr, som er bekvemt at anvende, men du kan også fremstille ost ved blot af bruge køkkenets skåle, dørslag og viskestykker.





Udover det sjove ved at lave sin egen ost, er der en række særlige grunde, som taler for at fremstille sine egne mejeriprodukter:

- Man kan få en uovertruffet kvalitet, idet man selv er herre over samtlige råvarer, tilsætningsstoffer og fremstillingsprocesser. Man kan få smagsnuancer frem, som ellers går tabt ved industriel fremstilling.
- Man kan regulere produkternes fedtprocent, ved at anvende mælk med passende fedtindhold (skummet/mini/letmælk) i stedet for sødmælk ved fremstillingen.
- Mælkeallergikere kan fremstille produkter på basis af fåre eller gedemælk
- Intolerance overfor mælkeprodukter kan i visse tilfælde skyldes anvendelsen af konventionelt behandlet (det vil sige homogeniseret) mælk. Graden af intolerance overfor mælkeprodukter skulle desuden være mindre ved anvendelsen af mælk med mindre fedtindhold. Ved anvendelse af økologisk eller uhomogeniseret mælk med reduceret fedtindhold, som man jo selv er herre over ved selv at fremstille produkterne, kan man reducere intolerancen overfor produkterne.
- Der vil efter få fremstillinger, være en god økonomi i at fremstille produkterne selv, særligt hvis restprodukterne udnyttes. Dog skal det bemærkes, at det kan være svært at konkurrere med industriens fremstillingspris for smør og skæreost (fastost), med mindre kærnemælken og vollen tillige udnyttes. Fetaosten er nok den ost, hvor der opnås størst besparelse.
- Det er sjovt at lave ting, som er blevet så industrialiserede, at man næsten helt har glemt, eller aldrig har sat sig ind i, hvordan det blev fremstillet i 'gamle dage'.
- Det er en god måde at få børnene til at lære om fødevarenes tilblivelse og oprindelse, og det giver kvalitetstid, hvor familien er sammen på en sjov og aktiv måde.
- Et glas hjemmelavet fetaost i olie eller en flaske friskpresset æblejuice er en værtindegave lidt ud over det sædvanlige. Man kan også bare give en 'bare fordi' gave, fordi man vil give smagen og nydelsen af 'gamle dage' videre.

På www.Hjemmeriet.dk kan du stille spørgsmål, og vi vil besvare disse hurtigst muligt, enten via e-mail eller gennem et bruger-oste-forum på hjemmesiden, hvor alle kan bidrage med spørgsmål, svar, kommentarer, historier eller gode råd. Sidst men ikke mindst kan vi kontaktes på 26 37 80 92. Du er også velkommen til at kigge forbi, men ring først for at lave en aftale.

Rigtig god fornøjelse

Jan Jochimsen / Hjemmeriet

