



Forudsætninger for et vellykket resultat

Der er mange faktorer som påvirker kvaliteten af de hjemmelavede oste, og heldigvis for det – ved at anvende de rette råvarer og følge elementære regler kan man med ret stor sikkerhed opnå at lave oste af høj kvalitet.

For at fremstille en ost som lever op til forventningerne, er det vigtigt at følge en række spilleregler under fremstillingen. Følges reglerne ikke, vil forskellige dele af ostningsprocessen ændre sig, oftest med negative konsekvenser for resultatet. Omvendt er det også vigtigt at understrege, at justeringer i opskrifternes tider, temperaturer og mængder af ingredienserne kan varieres 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 kun én justering af gangen for at få erfaring med udfaldet.

Rengøring

Hygiejnen skal være et centralt punkt i bevistheden når man fremstiller ost. En passende hygiejne vil sørge for at de ønskede processer foregår som de skal. Ved upassende hygiejne vil der være stor risiko for at uønskede bakterier eller svampe vil tage del i modningen af osten og få negative indflydelse på smagen og holdbarheden.

Sørg altid for at anvende redskaber som er rene og skold redskaberne inden brug.

Sørg for at anvende rengøringsredskaber som udelukkende anvendes til ostefremstilling – en god ide er tillige at skolde rengøringsredskaberne inden brug !. Undlad at anvende samme opvaskebørste og lignende som anvendes i det daglige da disse uden tvivl vil overføre uønskede bakterier til osten.

Undlad at anvende redskaber af træ eller lignende hvor urenheder kan være svære at undgå. Anvend redskaber af plast eller stål.

Råvaren

Det kommer nok ikke som en overraskelse at kvalitet af råvarene har en direkte afsmitning på kvaliteten af resultatet.

Udover at der er meget forskel på om mælken kommer fra en ko, et får eller en ged, er der en vis afhængighed af racen, hovedsageligt i kraft af mængden af fedtstoffer i råmælken. Dyret foder og trivsel har ligeledes en stor indflydelse på mælkens indholdsstoffer, hvilket også kan betyde at der er årstidsvariationer i hvorledes det endelig resultat tager sig ud med hensyn til konsistens og smagsudvikling af hjemmelavede oste. Det er nok netop derfor industrien lægger så meget energi ind i at ensarte den mælk som bruges til fremstilling af mejeriprodukter, for så oplever forbrugerne at de køber en vare som er ens hver gang. Det kan der naturligvis være meget fornuft i, ind imellem, men når så resultatet samtidig gøres



ringere i smagsoplevelsen vil jeg hellere have en naturlig variation i produkterne for derved at opnå de fulde smagsoplevelse som hjemmelavede oste kan give.

Udover råmælken beskaffenhed, har forarbejdningen af råmælken indflydelse på resultatet, såvel i konsistens som i hvorledes osten udvikler sig smagsmæssigt.

Min erfaringen er at ost bliver bedst ved anvendelse af mælk fra dyr som har gået frit, med frisk græs fra marken, og mine bedste oste har jeg lavet med mælk fra økologiske Jerseykøer.

Forskellen mellem en ost lavet af økologisk mælk i forhold til ikke økologisk mælk, er dog ikke så stor at den ost som laves af konsummælk ikke er god. Ost lavet af ikke økologisk mælk smager også godt, ost at de bedste råvarer er bare en tak bedre. Hvis man ikke har råd til eller mulighed for at anvende de økologiske råvarer, så skal man ikke lade sig stoppe – man får klart bedre hjemmelavede oste lavet af ikke økologisk mælk end de fabriksfremstillede uøkologiske oste.

Visse grundregler skal lige nævnes:

- Anvend kun frisk mælk. Undlad at bruge mælk som har været åbnet forinden.
- Ved stalddørsmælk, husk af pasteurisere mælken ved kort tids opvarming til cirka 70 grader.

Udstyret

Man kan lave ost med gængse køkkenredskaber. Det er ikke nødvendigt at bruge Hjemmeriets osteredskaber, men det hjælper dog med til at gøre en del af processerne nemmere. Specielt ostebakkerne med ostenet og osteforme, hjælper med til at lette arbejdet og sikrer et højt hygiejnisk niveau. Ved den indledende lagring af skimmelost, i den tid hvor skimmelen udvikles, kan anvendelsen af ostebakkerne sikre den rette fugtighed omkring ostene.

Passende omhu

Opskrifterne skal følges med en passende grad af præcision for at sikre et vellykket resultat. Med erfaringen kommer indsigten i hvad de enkelte elementer i processen betyder for resultatet, og justeringer i mælkens fedtprocent, temperaturer, tid, syrevækker, enzymer og salt kan foretages med forsigtighed. Ved at justere (i små skridt, og kun én justering af gangen) kan man forbedre det endelige resultat, så det passer med ens egne smagsløg. Man må indse at der under vejs til at opnå det perfekte resultat kommer udfald hvor resultatet er mindre heldigt. Sådanne oplevelser, må man indimellem huske sig selv på, er med til at gøre fremtidige resultater bedre, for det er kun med erfaringer udi i justeringernes kunst at det perfekte resultat nås.

Lagring og opbevaring

For ost af typer som skal modnes, har forholdene hvorunder de modnes eller lagres stor betydning for ostens udvikling.



Sørg for at lagre ostene et sted hvor andre bakterier ikke kan komme i kontakt med ostene, optimalt i et køligt rum (eller køleskab) hvor fugtigheden er høj.

Hvis ostene skal vendes, sørg da for at gøre dette med absolut rene hænder eller redskaber, brug eventuelt engangshandsker.

Ost af skimmeltypen, kan med fordel modnes i ostepapir som beskytter mod bakterier udefra og som sikrer en høj fugtighed omkring ostene.