

# Hjemmelavet ost



Hvis man ikke har prøvet det før, kan det måske være lidt svært at overskue, at gå igang med at lave sin egen hjemmelavede ost, så ...

😊 **Her er lidt hjælp** 😊

En skridt for skridt opskrift til en af de nemmeste og lækreste oste man kan lave, nemlig

## feta-osten

Herunder viser med billeder og forklaring de skridt der skal gøres for at forvandle ganske almindelig mælk til himmerigsmundfulde.

[Her kan du finde mere information og beskrivelser om fremstilling af ost.](#)

Lørdag	
	<p>Det starter med indkøb af økologisk mælk.</p> <p>Jeg har købt 6 liter sødmælk og 1 liter tykmælk.</p>
	<p>Jeg har også sørget for at have:</p> <p>Salt, 300g Vindrukerneolie, mindst 1 liter</p> <p>Hvidløg Laurbærblade</p> <p>og evt: Chili</p>

# Hjemmelavet ost



Find udstyret frem  
En god stor gryde, med låg  
*Ikke aluminium.*



Øvrigt køkkenudstyr:  
Håndklæde, Viskestykke,  
Laksekniv,  
Hulske,  
Dørslag,  
Opvaskebørste,  
Minut-ur



[Hjemmeosteriet](#) fra Hjemmeriet:

2 [Ostebakker](#) med [net](#),  
4 [forme](#) (mellem),  
[Osteløbe](#), [Calciumklorid](#), [Lipase](#),  
[Pipetter](#), [Termometer](#),  
og eventuelt suppleret med  
[Termometerholder](#)  
og [pH-sticks](#).



Kl. 09:15



Det starter altid med skoldning af alt hvad der kan skoldes – kog vandet i gryden så den først skoldes, skold hvad der er muligt i gryden og hæld til sidst vandet ned i ostebakkerne.

# Hjemmelavet ost



Kl. 09:30	
	<p>Hæld de 6 liter mælk i gryden.</p> <p>Tilsæt 1 dl tykmælk og rør grundigt rundt.</p> <p>Varm op til 32°C</p>
Kl. 09:45	
	<p>Læg låg på, og dæk med et håndklæde for at holde på varmen</p> <p>Sæt minut-uret til 30 minutter</p>
Kl. 10:15	
	<p>I et glas blandes 10 ml koldt vand med 2 ml osteløbe og en knivspids lipase. Tilsæt eventuelt op til 1¼ ml Calciumklorid – det vil gøre at udbyttet bliver større og at osten bliver mere blød. Vallen bliver omvendt mindre rig på proteiner, som så giver mindre ricotta.</p> <p>Dette tilsættes den syrnede mælk. Rør grundigt rundt.</p>

# Hjemmelavet ost



Læg låg på, og håndklæde for at holde på varmen.

Sæt minut-uret til 25 minutter

Kl. 10:45



Nu er mælken stivnet. Kontroller om koaguleringen er tilstrækkelig. Med kniven laves et lille snit ned i mælken og mælken løftes lidt op. Hvis mælken ikke er tilstrækkelig koaguleret, vil der i snittet vise sig uklar eller hvidlig valle – så skal den stå lidt længere, ellers er mælken klar til skæring



Skær i tern, lodret, 3 cm

På kryds og

på tværs






Og skær på skrå også, så godt det nu er muligt.

For at opnå en mere ensartet størrelse på oste-ternene kan man anvende en [skæreramme](#) som giver mulighed for en bedre kontrol af afdræningen af valle.

# Hjemmelavet ost



	<p>Rør forsigtigt i ostemassen, del de klumper som ikke er blevet skåret ordenligt</p>
Kl. 11:00	
	<p>Læg låg på, og håndklæde for at holde på varmen</p> <p>Sæt minut-uret til 20 minutter</p>
Kl. 11:20	
	<p>Efter 20 minutter er ostemassen begyndt at falde til bunds. Rør forsigtigt rundt, skil sammenklistrede klumper. Læg låg og klæde på, Vent 20 min. Rør forsigtigt rundt. Læg låg og klæde på, Vent 20 min. Rør forsigtigt rundt.</p>
Kl. 12:20	

# Hjemmelavet ost



Man kan teste syreholdigheden ved at tage en lille klump ostemasse (ryst vallen af) og et lille stykke pH-papir

...



...  
og trykke papiret mod osten.  
Papiret vil skifte farve.  
Hvis mælken er frisk vil pH ligge mellem 6.5 og 6.8 på dette tidspunkt.

Kl. 12:30



Med en sigte eller et dørslag tages ostekornene op af vallen og lægges over i osteformene, som står i en ostebakke med net



Skrab forsigtig osten fra sigten ned i formene

# Hjemmelavet ost



Osteformene bliver ikke helt fyldte af ostemasse men fordel ostemassen ligeligt i formene



Læg et net ovenpå  
(bemærk vallen som dræner ned i bakken)



Læg en ostebakke med bunden i vejret  
ovenpå nettet



Hæld vallen fra ostebakken op i gryden til den øvrige valle.  
Når vallen er hældt fra, kan bakkerne vendes helt så hvad der før var oppe, nu er nede.  
(gem vallen – af den kan man lave ricotta dagen efter)

Kl. 12:45

# Hjemmelavet ost



Allerede efter den første vending er ostemassen svundet en del.

Sæt minut-uret til 10 min.  
Hæld valle fra og vend.

Sæt minut-uret til 20 min.  
Hæld valle fra og vend.

Sæt minut-uret til 30 min.  
Hæld valle fra og vend.



Kog 2 liter vand, tilsæt 300g salt og rør indtil salten er opløst.

Afkøl saltlagen.



Ostebakkerne med ost skal stå ude ved stuetemperatur til dagen efter.

Hæld vollen fra og vend inden sengetid og om morgenen.

# Hjemmelavet ost



Søndag kl. 14:00



Efter cirka 1 døgns dræning tages osten ud af formene og nu ligner det virkelig fetaost.

Men smagen er lidt flad.

pH skal nu være 4.5 – 4.7. Kontroller eventuelt pH og lad osten stå en time eller to længere, hvis den ønskede surhedsgrad endnu ikke er nået.



Skær osten i stænger, bredde 3 cm, og læg osten ned i den afkølede saltlage



Læg en flad tallerken ovenpå for at sikre at osten kommer helt ned i vandet.

Sæt gryden et køligt sted, udenfor eller i køleskab. Stuetemperatur er også OK men så skal tiden for saltningen reduceres.

Lad osten salte 3 – 6 timer.

# Hjemmelavet ost



Mandag



Tag osten op af saltlagen, skær osten i tern og læg ternene i beholdere



Klargør hvidløg – feddene må gerne være i mindre stykker.



Læg nu hvidløg og laurbærblade i beholderne. Dæk osten fuldstændigt med vindrukerneolie (brug *ikke* olivenolie – det stivner i køleskab)  
Smag på osten for at vurdere om den skal lagre ...

# Hjemmelavet ost



Så er osten færdig

Af 6 liter mælk bliver der cirka 1 kg feta.

Den viste ost blev lavet med godelipase og smagte fantastisk uden lagring.



Velbekomme

[Link til Hjemmeriets hjemmeside](#)