



Vill du veta mer kan du kontakta ordföranden i Sveriges Gårdsmejerister:
Kerstin Johansson, Nordgården Knätte, 52391 Ulricehamn

En liten bok
om
Svensk Ost

från



Innehållsförteckning

4	Ostens historia
6	Ostens historia i Sverige
8	Ostar i Världen
10	Att göra ost
12	Indelning ostar
14	Färskost
16	Vitmögelost
18	Blåmögelost
20	Rödkittsost
22	Pressade ostar
24	Övriga ostar
26	Riktigt Svenska Ostar
28	Sveriges Gårdsmejerister
30	Karta

Riktiga Svenska Ostar har fått alldeles

för lite plats i våra kylskåp tycker vi. Därför bestämde vi oss för att göras denna lilla bok, för att berätta lite mera för dig än du visste förut om svensk ost. Det är ju så att de flesta förknippar ost med något man ställer på matbordet till frukosten. Vi svenskar är ju kända för att äta mest hårdost i hela Europa.



Men svensk ost är mycket mera än så. Svenska småskliga gårdsmejerier har det senaste decenniet blommat upp i hela landet, och där ute i vårt vackra land, bland röda stugor och betande kor, getter och får, tillverkas några av de absolut finaste svenska ostarna som finns. Välkommen på en

smakfull resa tillsammans med riktigt god Svensk Ost.

Kom också ihåg att det vi idag kallar Riktigt Svensk ost, finns bara i Sverige.





Ostens historia

Ost, detta fascinerande födoämne, har en kulturhistoria som sträcker sig långt bak i historien och hittas i någon form i de alla flesta kulturer över hela världen. Den är ett av våra absolut äldsta livsmedel och att fastställa när den första osten uppfanns, kan vi bara gissa oss till.

Den finns många sägner om herdar som förvarat mjölk i kalvmagar och liknande. Troligtvis gjordes den första "osten" av sig själv, genom att mjölk stod och surnade, men ändå var möjlig att använda som föda. Konsten att syra eller grava livsmedel för att förlänga hållbarheten har människan känt till i många tusen år. I Norden har surmjölken haft viktig betydelse i kosthåll.

Tekniken att ysta med löpe är känd sedan åtminstone 5000 år tillbaka i både den mesopotamiska och egyptiska forntidskulturen. De allra första ostarna tillverkades på mjölk från får och get. Enligt

Bibeln var judafolket ett herdefolk. Abraham hade kor, får och getter som

mjölkades och ostproduktionen var mycket betydelsefull. Mjölk som dryck och smör var förmodligen biprodukter på den tiden. Smöret är en senare uppfinning än osten.



De många olika smaksensationerna som osten gav, var väl den främsta anledningen till att den sattes så högt. Man uppfattade



OSTTILLVERKNING PÅ 1500-TALET I SVERIGE

redan på den tiden att osten var ett värdefullt och lätt-smält näringsmedel. Man ansåg även att den hade stor medicinsk betydelse för hälsan. Förr var mjölk en säsongsvare och metoden att tillverka ost kom egentligen till som ett sätt att konservera mjölken. Gårdsmejeristernas ostsor-timent varierar beroende på säsong.

Vissa ostar finns endast sommar eller vinter.

Det latinska namnet för ost är caseus, som kan härledas till Kasein som är namn på proteinet som koaguleras till ost. Därifrån härstammar den tyska benämningen Käse, holländskans Kaas och engelskans Cheese.

I Italien och Frankrike kommer namnet på ost från grekiskans Forma, som helt enkelt är benämningen på den form man pressade osten i. Så i Italien heter ost Formaggio och i Frankrike blev det Fromage.



Även om vi ofta importerat seder från Europa tyder den svenska namnformen för ost på att vi har



egna gamla traditioner att göra ost. Den svenska benämningen på ost kan härledas från indoeuropeiskan och folkvandringens tid. Själva ursprunget till ordet hittar vi i indiskans Jusam, som blev Justa, där man anar likheten med att ysta, tillverka Ost, som blev den slutliga ordformen på svenska. Och i Finland heter små ostar Juustoleipä.

Ostens historia i Sverige

Vi vet att osten varit en del av det svenska bondesamhället i generationer tillbaka. I Eddan beskriver man surmjölk som Skyr, vilket det heter på Island än idag.



De första invånarna i Sverige kom söderifrån alltefter som inlandsisen krympte. Ansgar

försökte att tämja vikingarna med kristendomen och i hans spår kom munkar från klostren i Europa. Dagens ostälskare i Sverige kan tacka de munkar som kom hit på 1000-talet. De visste att göra ost och hängav sig länge åt sysslan innanför klostrens murar. Under medeltiden spred sig kunskapen och ostar tillverkades och lagrades på gårdar och herresäten.

Holländare har influerat när Göteborg byggdes,

Belgare har grävt våra gruvor i Bergslagen och Fransmännen grundat vår kungaätt.

Så därför är det inte så konstigt att vi hämtat intryck av olika ostkulturer från platser i Europa och berikat det svenska kunnandet

Det vi oftast menar med ost i Sverige, den pressade hårdosten, har sitt ursprung i det vi idag kallar lantost eller bondost. Prästgården var i äldre tider församlingens medelpunkt. Prästen fick ofta lön i natura, bönderna betalade sitt tionde. Vid de skystena, ost- eller ystmöten på prästgårdarna, bereddes då en ost, som senare blev känd under namnet Prästost. Stora ostar var ett tecken på att man hade en rik gård med god tillgång till mjölk. Den vanligaste gamla svenska osten var allmogeosten eller bondosten,



som uppskattades både till vardags och fest var oftast mindre i storlek. I dag har den utvecklats till vad vi kallar för hushållsost. Men hos gårdsmejeristerna går det fortfarande att hitta riktig bondost, gjord på gammaldags recept.

Från 1700-talet har vi dokumentation av Västgötaosten. Ännu mer berömd har Västgötaostens avläggare, Västerbottensosten, blivit. Den gjordes första gången vid Burträsk's mejeri år 1869 av mejerskan Eleonora Lindström. Antingen hon gjorde fel i receptet eller hittade på egna modifieringar lär vi väl aldrig få reda på. Men så fick Västerbotten sin ost, som har lyckats växa till ett känt varumärke.



På de större herrgårdarna hade man resurser och möjligheter att försöka utnyttja erfarenheter från utlandet. Schweizaren Du Bas kom i slutet av 1700-talet godset Marsvinsholm i Skåne och fick i uppdrag att tillverka en ost enligt den metod man i Schweiz använder för framställning av Emmmenthaler. Men det var andra förutsättningar med foder, råvara och i kombination med vårt klimat blev det en ny ostsart som vi idag känner igen som Herrgård.

I ärkebiskopens Olaus Magnus kulturhistoriska verk "Historia om de nordiska folken", skriven i Rom 1555, kan man läsa: "Hos västgötarna i Norden har osten tack vare en gynnsam natur så utmärkt sammansättning, att den vid tilltagande ålder doftar liksom välluktande kryddor och har den härligaste smak."

Det är denna gamla tradition vi på nytt tar upp idag när vi ute på Gårdsmejerierna hämtar kunskap från bland annat Frankrike, Italien och Schweiz, för att tillverka de mest utsökta ostar på våra förnämliga svenska råvaror.

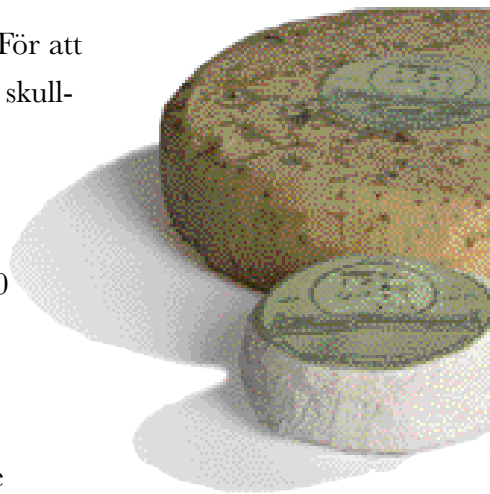


Världens Ostar För att redogöra för alla världens ostar skulle man behöva ett helt uppslagsverk. Det finns över 350

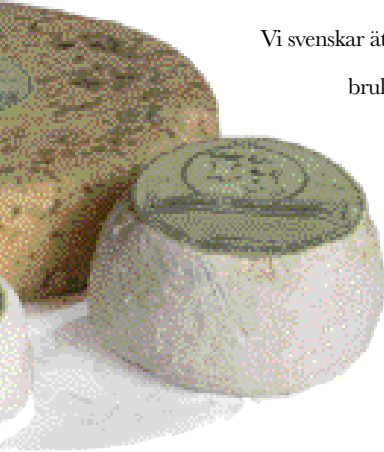
olika ostsorter bara i Frankrike och så sent som för 20 år sedan fanns det över 1500 ysterier i lilla Schweiz. Och så finns det otaliga stora ostfabriker världen över som tillverkar ost dygnet runt, 365 dagar per år. Cheddarost är till exempel den mest tillverkade ostsorten i världen med USA, Nya Zeeland och England som största tillverkare. På kontinenten görs det stora mängder av Goudaost och Edamer för att nämna några.

I Sverige har vi haft en utveckling där de små Gårds och Byrmejerierna slukats av större högteknologiska anläggningar sedan 1950-talet. Därmed har också många lokala varianter och specialiteter försvunnit. I flera länder har man varit förutseende och skyddat ostar från att plagieras.

Det gör man genom att beskriva hur osten skall tillverkas, vilken råvara som får användas och i vilken region den får tillverkas. Exempel på detta är AOC, Appellation Origine Controlle, i Frankrike, och DOC, Denominazione di Origine i Italien.



OSTAR FRÅN HVENA
GÅRDSMEJERI



Vi svenskar äter drygt 17 kg ost per person och år, vilket gör att vi brukar säga att vi är en av de ledande ostkonsumenterna i Europa. Det är en sanning med modifikation, eftersom t.ex. fransmännen äter betydligt mer ost än svenskarna, ca 24 kg per person och år. Men då är ca 80 % av detta vad vi i Sverige kallar för dessertost eller mjuka ostar.

17kg

Nu har utvecklingen av dessa nya ostsorter ökat i Sverige, mycket på grund av vårt ökande resande men en ökad miljömedvetenhet har också haft stor betydelse. För visst köper svensken gärna lokalproducerat av högsta kvalitet istället för produkter som färdats runt jorden. Merparten av den ost vi äter är svensk, men trenden är att vi ökar vår konsumtion av importerad ost på bekostnad av den svenska. Idag är ca var femte ost som konsumeras importerad.

Därför tänkte vi upplysa om att man behöver inte gå över ån efter vatten. Här tänkte vi beskriva för dig hur många olika fina ostar det görs i Sverige idag, och lära dig lite mer om dessa. För även om vi lånat recept och kunskap från kontinentens 6-700 olika ostar, så är det ju en helt ny produkt vi framställer av svenska råvaror.





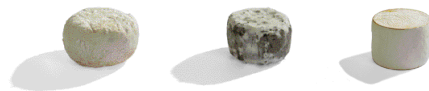
Att göra ost

För att förstå indelningen av olika osttyper behöver man veta lite om hur osten görs. Det krävs mycket kunskap för att tillverka ost. Först och främst krävs det en bra mjölkkråvara.

Om sedan mjölken kommer från ko, get eller får spelar egentligen mindre roll. Det finns många olika raser och mjölken har lite olika smakegenskaper från de olika djuren, men det har lika stor betydelse att djuren fått foder av hög kvalitet.

Komjolk har en söt mild smak och vissa kor som t.ex fjällkon har mjölk med ett kasein som ger högre ostutbyte per liter mjölk. Högre fetthalt i mjölken ger också mera ost. Komjolk smakar lite gräddig och fettet binder smakämnen.

Färmjolk är också mild, men har nästan dubbelt så stor fett och proteinhalt och kan ibland ha en underton av lanolin. När färostar mognar får de ofta en distinkt örtsmak från fodret som ökar med ostens ålder. Svenska mjölkfår är av Ostfriesisk ras.



Geten, fattigmans ko, har ibland ett dåligt rykte som kanske kommer från det faktum att getabockar ofta har en för människan stark lukt.

Men getmjölken är den mjölk som lättast kan återspegla smaken från örtrika betesängar till en ost. Gärna då en syrakoagulerad färskost. Den har också en annan typ av mjölksocker som laktosallergiker klarar av. Det är vanligtvis getter av Svensk Lantras som används i mjölkproduktion.

Mjölk innehåller äggvita, mjölksocker och fett samt mineralämnen. När man gör ost så är det äggviteämnet kasein som man faller ut och formar till ost tillsammans med vatten och mjölkfett. Detta gör man med hjälp av mjölksyra och oftast löpe. Det mesta mjölksockret, laktosen, äts upp av mjölksyrabakterierna. Det som tidigare var ett kunskapsarv mellan generationer, blev lättare att beskriva efter upptäckten av mikrobiologin. Personer som Kock och Pasteur lyckades klarlägga den otroligt komplicerade mikrofloran som bakteriernas värld utgör. Förr så styrdes ostens mikroflora av de naturliga mjölksyrabakterier och övriga mikroorganismer som fanns i omgivningen.

Med de kunskaper vi har idag vill man oftast styra processen genom att pastörisera mjölken och sedan tillsätta önskade bakterier för ostens mognad. Pastörisera innebär att man upphetar mjölken till ca 70 grader under en kort tid för att ta bort eventuella sjukdomsalstrande bakterier. Många kännare föredrar ost från opastöriserad mjölk därför att där tillåts ursprungliga smakämnen att utveckla en mer fyllig smak på osten.

I Sverige måste man enligt lag pastörisera mjölk till ostar som säljs färska i butik, medan lagrade ostar får innehålla opastöriserad mjölk.



Indelning i Osttyper

Varje ost har sina specifika egenskaper, men kan delas in efter sina egenskaper och tillverkningsmetod.

Till 1 kg normalfet hårdost går det åt 10 liter ko eller getmjölk eller 5 liter får-
mjölk. Ingredienserna är desamma till de flesta ostar: mjölk, syrningskultur, löpe
och salt. Genom att variera typ av mjölksyrakultur, ädelmögel, tider, temperatu-
rer och omrörning och den slutgiltiga lagringen får man olika ostar.

Vattenhalten avgör lagringsdugligheten tillsammans med olika mjölksyrakulturer.

Mjölksyrabakterier som styr syrningsen av osten och andra mikroorganismer som olika ädelmögel-
kulturer hjälper till att bryta ner protein och fett i osten = ostmognad. Det vi betecknar som stark
smak i lagrad ost, är egentligen bara smakämnen som fria fettsyror och enzymer som frigörs när
osten blir äldre.



Salt är en viktig beståndsdel, dels som konserveringsmedel, dels som smakhöjare.



Sedan får osten ofta naturliga kläder som rödkitt, vitmögel, blåmögel eller
gråmögel. Det gör också att ostens yta säger mycket om vad det är

för en typ av ost.

Eftersom ost är ett koncentrat av mjölk är det ett livsmedel med högt
näringsinnehåll. Ost innehåller mycket protein och betydande mäng-
der vitaminer och mineralämnen.



Ostklassificering Ostar kan klassas på många sätt och olika länder har olika bedömningar. Här är en enkel tabell med några vanliga benämningar för att beskriva olika ostars egenskaper.

MJÖLK	YTA	TEXTUR	KONSISTENS	SMÅK
Ko	Ingen/brk	Creme	Färsk	Mild
Get	Mögel	Tät/spröd	Mjuk	Syrlig
Fär	Tvättad	Tät	Halvmjuk	Aromatisk
Buffel	Vaxad	Grynpipig	Pressad	Fyllig
Älg	Plastad	Rundpipig	Hård	Stark

NÅGRA EXEMPEL PÅ OLIKA SORTERS OSTAR



FETAOST PÅ GET FRÅN
SKÄRVÄNGENS BYMEJERI



BLÅKULLA PÅ GET
FRÅN ÅSBERGETS
GETGÅRD



ROSAMUNDA KITTOST
PÅ KO FRÅN ÅSBERGETS
GETGÅRD



GRÖNMÖGEL PÅ GET
FRÅN WESTGÅRDS



VIT CAPRIN PÅ GET
FRÅN NORDGÅRDSOST



FÄRSKOST PÅ GET
FRÅN NORDGÅRDSOST



LACTICE PÅ GET FRÅN
SÖDREGÅRDENS GETOST



CAMEMBERT PÅ KO FRÅN
PÅVERÅS GÅRDSMEJERI



REBLOCHON PÅ GET
FRÅN WESTGÅRDS



Färskost är som namnet anger en färsk ost. Den delas in i olika typer beroende på tillverkningsätt. En gemensam egenskap är att den ofta är koagulerad utan tillsats av löpe eller en väldigt liten mängd löpe.

När mjölksyrabakterierna förbrukar laktosen i mjölken, så bildas mjölksyra som gör att kaseinet stelnar och vasslen avskiljs. Osten smaksätts ofta med kryddor och i några fall med ett vitt ädelmögel. Den är inte avsedd att lagras någon längre tid, men undantag finns.

Man brukar dela in dem i fyra olika typer:



LACTIQUE PÅ GET
MED ASKA FRÅN
SKOGA GÅRDSMEJERI

LACTIQUE PÅ GET
FRÅN NORDGÅRDSOST



FÄRSKOST PÅ GET MED
PEPPAR FRÅN SKOGA
GÅRDSMEJERI



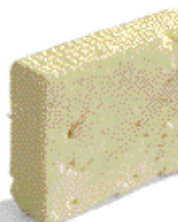
CREMEOST PÅ GET



KRÄMOST Den vanligaste är en bredbar krämmost. Vid tillverkningen där den koagulerade mjölken silas genom duk över natten, rör man sedan sönder koaglet till en kräm. Den har en frisk och syrlig smak och har ganska hög vattenhalt, vilket gör att den är mager men har en begränsad hållbarhet. Osten smaksätts ofta med olika kryddor och ibland med en tillsats av grädde som gör konsistensen mindre sträv. Den brukar förpackas i burk.



LACTIC eller Lactique-ost är benämningen utomlands för syra-koagulerad ost. Vid tillverkningen öser man försiktigt upp ost-koaglet i former, där det får självdränera under ett dygn. Det som vi i dagligt tal kallare för Chèvre (som betyder get på franska) är en Lactique-ost av getmjölk som formas som en rulle. En frisk, syrlig och mild ost som finns i flera varianter. Den äts som färskost upp till ca en månad efter tillverkningen. Därefter ändrar osten karaktär, beroende på ytbehandlingen, hårdnar när vattenhalten minskar och passar till såväl ostbricka som matlagning. Konsistensen är spröd men skivbar. Den finns med olika ytbehandling som gräslök, aska eller vitmögel. Kan också göras på ko eller färmjolk. Formen kan även vara rund och platt eller som en pyramid.



FETAOST är grekisk specialitet som görs på färmjolk i hemlandet. Vid tillverkningen av denna skärs koaglet i tärningar som sedan pressas i en större form. Därefter läggs osten i saltlag flera dygn och får en fast, spröd konsistens. Den saluförs i en mängd olika varianter och kan lagras länge då den höga salthalten och syran i osten verkar konserverande. Ofta tärnas den och läggs in i olja, med eller utan kryddor, vilket ytterligare ökar hållbarheten. Den har fått en mycket stor popularitet och görs av de flesta Gårdsmejerier.



MOZARELLA Den fjärde vanliga varianten av färskost, Mozzarella, är känd från Italien där den ursprungligen gjordes på mjölk från vattenbuffel. Den är även känd under samlingsnamnet Pasta Filata, och tillverkas med en speciell mjölksyrakultur. Här knådas ostkoaglet till trådar och formas till en bulle eller rulle. Den säljs förpackad i sin egen vasselag och används till sallader och pizza.



Vitmögelostrar Vitmöglet, *Penicillium Candidum*, är det mest vanliga av de ädelmögel som man behandlar ostens yta med. Det får under mognad en frisk doft av champinjoner. Man blandar ädelmögel i mjölken vid syrningen och låter sedan vitmögel växa på ostens yta för att skydda den och samtidigt få en balanserad mogning.

När möglet växer uppstår ammoniak som en biprodukt. Det kan man känna på äldre ostar, som även blir brun eller rödaktiga.

Man skall inte ta bort möglet när man äter osten, utan det är en del av smakupplevelsen. Vid tillverkningen av vitmögelostrar skär man koaglet i tärningar och fyller sedan formar där osten får självpressa under ett halvt dygn. På franska går de under beteckning-

en *Pate molle*, mjuk ostmassa och görs ofta på komjolk.

Men i Sverige görs de lika ofta på get- eller får-mjolk.



BRIE PÅ GET FRÅN
SMÅÅKRANS GETGÅRD

CAMEMBERT PÅ GET
FRÅN WESTGÅRDS



CAMEMBERT En av de mest kända vitmögelostarna är Camembert som ursprungligen kommer från Normandie i Frankrike. Men den är inte varumärkesskyddad, så vem som helst får tillverka en Camembert. Den brukar ha en hållbarhet på 6-8 veckor och får sedan en starkare smak och doft av ammoniak. Den har en rund platt form och karakteriseras av att den som färsk har en tydlig hård sylrig kärna som minskar allteftersom osten mognar från ytan.

BRIE PÅ GET FRÅN
SKÄRVÅNGENS BYMEJERI



BRIE är en större rund och platt ost, ca 37 x 3 cm, som väger ca 2-3 kg. Fransmännen kallar den för drottningen av ostar. Den mest kända heter Brie de Meaux och är AOC-skyddad. Den har samma mogningsförlopp som en Camembert, fast inte med en så uttalad kärna. En mogen ost har en mycket krämig, nästan rinnande konsistens. Brie säljs ofta i form av tårtbitar. Det förekommer också en variant på Brie, en mindre ost ca 20 x 3 på ca 1 kg, som stabiliseras i tillverkningen. Det betyder att man stoppar mogningsförloppet i ystningen, så att osten får en längre hållbarhet och en mildare smak. Den har också en fastare konsistens och är oftast även pastöriserad.

Hos Gårdsmejeristerna hittar du flera varianter på dessa ostar i olika former. Den vanliga svenska getosten, Vit Caprin, hänför vi till de pressade ostarna, trots att den har yta av vitmögel.

CAMEMBERT PÅ FÅR
FRÅN STRÖMMENS
GÅRDSMEJERI



VIT CAPRIN PÅ GET FRÅN
SÖDREGÅRDENS GETOST



CAMEMBERT PÅ KO FRÅN
HVENA GÅRDSMEJERI



VIT CAMEMBERT PÅ KO
FRÅN PÅVERÅS
GÅRDSMEJERI





Blåmögelostar Blåmögel eller grönmögelostar är förädlade med ett ädelmögel som heter *Penicillium Roquefortium*. Det finns i flera varianter och kan ge olika färg beroende på sort. Möglet har egenskapen att det snabbt bryter ned protein och fett i osten. Eftersom möglet behöver syre för att kunna växa, får man pricka mekaniska hål eller luftkanaler i osten så att det kan växa mögel även inuti osten.

Till skillnad från vitmögelostarna, mognar även blåmögelostar inifrån. Ytan på en blåmögelost kan se ut hur som helst. Alltifrån nästan svart med andra mögelsorter på ytan till en helt vit ost, där man låter vitmögel växa på ytan i slutet av mognaden. Det måste ske efter att blåmöglet utvecklats inuti osten. Ofta tvättar man av

möglet på ytan före leverans och slår in osten i folie.

Blåmögelostar kan tillverkas som mjuka eller pressade ostar. De mjukare sorterna får ofta tillnamnet Bleu, från franskans blå.



BLÅMÖGELOST PÅ GET
FRÅN TORSLUNDA GÅRDSMEJERI



ROQUEFORT Den mest kända blåmögelosten är osten från Roquefort i Södra Frankrike. Den görs på bara på mjölk från en lokal fårras och är AOC-skyddad. Det finns flera olika producenter i Roquefort som köper upp mjölk med strängt skrivna kvalitetsnormer från mindre mjölkleverantörer. Osten är ca 20 x 10 cm och väger ca 2,5 kg. Den svenska ädelosten är en kopia av Roquefort och görs på komjolk.

BLEU är ofta beteckningen på övriga blåmögelostar i Frankrike. De görs nästan uteslutande på komjolk. Som exempel kan nämnas Bresse Bleu som har vitmögel på ytan. Andra kända ostar är Bavaria Blue och Blå Castello.

STILTON är en annan känd variant på blåmögelost från England. Det är en tillverkningsmetodik som liknar Cheddar och den får en mycket aromatisk smak.

GORGONZOLA från Italien är en unik ost. Den får ett krämigt inre med blåmögel och en yta med blandning av vitmögel och rödkitt vilket ger den dess speciella karaktär.



Bland Gårdsmejeristerna finns det pressade blåmögelostar från både ko, get och får mjölk. Varje ost får en unik smak efter de lokala förhållanden som finns. Den har snabbt blivit populär och de flesta mejerier har sin egen variant.



GRÖNMÖGEL PÅ KO FRÅN
PÅVERÅS GÅRDSMEJERI



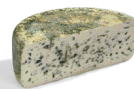
BLÅ ASTRID PÅ GET FRÅN
ÅSBERGETS GETGÅRD



BLÅKULLA PÅ GET FRÅN
ÅSBERGETS GETGÅRD



BLEU PÅ KO FRÅN
HVENA GÅRDSMEJERI



GRÖNMÖGEL PÅ FÅR
FRÅN STRÖMMENS



GRÖNMÖGEL PÅ
FÅR FRÅN BREDSJÖ



BLEU PÅ GET FRÅN
SKÄRVÅNGENS BYMEJERI



BLÅ PÅ GET FRÅN
SKÄRVÅNGENS BYMEJERI



GRÖNMÖGEL PÅ GET
FRÅN WESTGÅRDS



GRÖNMÖGEL PÅ KO
FRÅN HVENA



Rödkittsostar Bakterium linens är namnet på en ytmognande rödkittsbakterie som ger osten en särpräglad och pikant smak. Den påskyndar mogningen av osten genom att bryta ner protein. På franska benämner man ofta dessa som tvättade ostar, därför att man regelbundet bestryker ostens yta med en saltlösning för att reglera tillväxten av de önskade bakterierna. Det finns många exempel på både pressade och mjuka ostar av denna typ.

På de mer långlagrade ostarna låter man ostens yta torka in. De mjukare osttyperna har ofta en färsk fuktig yta. Det gör att ostarna hela tiden fortsätter att utveckla smak. Av samma orsak tvättade man kittytan på de tidigare svenska ostarna för att inte få en så markerad kittismak som t.ex de danska ostarna och vaxade den.

Pressade lagrade ostar tvättade med rödkitt hittar vi i många Europeiska länder. I Schweiz finns t.ex. Appenzeller, Gruyere, Raclette och många lokala Alpkäse från små alpmjöjerier. De danska ostarnas doft är välkända, som till exempel Danbo, Gamle Ole och Grubeost. Från staden Tilsiter i Tyskland kommer osten med samma namn och från Aostadalen i norra Italien kommer Fontina.

Bland mjukare ostar hittar vi Limburger som gett upphov till många anekdoter på grund av sin starka doft. I Frankrike finns det Munster, Reblochon och Tomme de Savoie som starka varunamn för kända rödkittsostar.



I Sverige har man upphört med industriell tillverkning av kitt-ostar. Vi kommer ihåg ostar som Tilci, Aromi, Ambrosia och Svensk Fontina.

Därför känns det extra trevligt att man nu kan hitta svensktillverkade kittostar igen. De svenska Gårdsmejerierna hämtar recept som sedan förädlas till en lokala specialiteter med egna namn.

SAINT PAULIN PÅ GET
FRÅN GÄSSBO



KITTOST PÅ KO FRÅN
SKÄRVÄNGENS BYMEJERI



REBLOCHON PÅ GET FRÅN
SKOGA GÅRDSMEJERI



TOMME PÅ GET FRÅN
SKOGA GÅRDSMEJERI



ROSAMUNDA KITTOST PÅ KO
FRÅN ÅSBERGETS GETGÅRD



TOMME PÅ KO
FRÅN PÅVERÅS
GÅRDSMEJERI



REBLOCHON PÅ KO
FRÅN PÅVERÅS
GÅRDSMEJERI



Pressade ostar Osttillverkning handlar om att vid tillverkningen reglera vattenhalten i den blivande osten, vilket påverkar lagringsegenskaperna. Till pressade ostar hänför vi de ostar som man tagit bort mer vatten genom att pressa osten under tryck. Ofta har man vid tillverkningen också värmt ostmassan för att få en effektivare vattenavgång. Detta gör att den kan lagras längre tid än lite mjukare ostar. Detta är den för oss svenskar den vanligaste osttypen som vi kallar för hårdost. Sedan kan osten skyddas från uttorkning genom ett ytskydd som rödkitt, ädelmögel, vax eller plast. Använder man inte rödkitt eller mögel på ytan är det främst är ostens syrningskultur, liknande som vanlig filmjolk, som ger smaken på en pressad ost.



TOMME PÅ KO
FRÅN PÅVERÅS
GÅRDSMEJERI



BERGSOST PÅ KO FRÅN
ÅSBERGETS GETGÅRD



ÅSBERGETS MISSLYCKADE
PÅ GET & KO



VIT CAPRIN PÅ GET FRÅN
NORDGÅRDSOST



VIT CAPRIN PÅ GET, MED VITLÖK
FRÅN SMÅÅKRANS GETGÅRD



VIT CAPRIN PÅ GET FRÅN
ÅSBERGETS GETGÅRD



VIT CAPRIN PÅ GET FRÅN
SKOGA GÅRDSMEJERI



LANTOST PÅ KO FRÅN
BROSTORPS HEMLAGADE

Vi har tidigare nämnt om Prästostens utveckling i Sverige. Den kan gärna lagras över ett år och får då små vita prickar i texturen som visar att den har en lång lagringstid. Västerbottenosten skall ha en lagringstid av minst 10 månader för att få kallas Västerbotten. Den svenska bondosten lagrades ofta vid spisen i köket och hade inget ytskydd. Det gjorde att den fick en hård uttorkad yta eller skall.

EMMENTALEROSTEN i Schweiz lagras än idag under liknande förhållanden. Den 90-100 kg tunga osten lagras 10-12 månader i 25 grader. Det gör att den tappar ca 20% av sin vikt under lagringen i form av både vatten och fett som pärlas på ytan. Innan den levereras för konsumtion svarvas ytskiktet bort och blir till smältost. Som jämförelse kan nämnas att en vaxad ost tappar ca 7% och en filmförpackad mindre än 1% av vikten under lagring.

SBRINZOSTEN från Schweiz lagras två år och blir så hård att den måste rivas. Det gäller också Parmesanosten från norra Italien som vi ofta köper som färdigriven. I södra Italien finns en kusin till Parmesan som kallas för Pecorino då den görs på får mjölk. Den utvecklar en mycket rik smak under lagringen.

I Frankrike hittar vi Cantal och Comte och Pyrenerna är välkänt för pressade lagrade hårdostar av får mjölk.

De svenska pressade ostar vi hittar från Gårdsmejerierna har många olika ursprung och kan vara tillverkade på mjölk från ko, get eller får. En vanlig sort är Vit Caprin, gjord på getmjölk, med en yta av vitnögel. På grund av att svenska getter vanligen inte mjölkar under dec-mars, tillverkar man pressade lagrade ostar att sälja under tiden då färskostarna inte finns.



Övriga ostar

De flesta ostar tillverkas av mjölk har vi konstaterat. Men det finns också några varianter där man tar tillvara det vatten man tar bort i ystningen. Vattnet innehåller nämligen nästan hälften av den torrs substans som fanns i mjölken. Vasslen eller vasslan som den kallas innehåller större delen av det mjölksocker som fanns i mjölken och de så kallade vassleproteinerna globulin och albumin.



MESOST PÅ GET FRÅN
GÄSSBO GETGÅRD



OSTKAKA PÅ KO FRÅN
BROSTORPS HEMLAGADE



RICOTTA När man gör Ricottaost i Italien så kokar man vasslen och skummar av det vita albuminet som då flyter upp till ytan. Detta pressas sedan till ostar som används till matlagning. Man tillsätter ofta grädde som vid färskosttillverkning för att få en lenare konsistens och smak.

MESOST I Norden har fäbodkulturen utvecklat en annan användning av vasslen. För att ta tillvara främst mjölksockret låter man vasslen långsamt koka in till en tjock kräm som vi känner som mese, mesost eller Geitost. Denna innehåller även de flesta mineralämnen från mjölken. Att den blir brun till färgen beror på samma process som gör att smöret bryns i stekpannan, proteinerna bildar en brunfärgning vid upphettning. Vattenhalten styr hur fast den blir i konsistensen. Även mesost kan få en extra tillsats av mjölkfett för att bli mildare och lenare i konsistensen.

OSTKAKA När vi beskriver olika ostsorter glöms ofta av hanteringen av mjölken i de svenska bondeköken bort. Att ysta var en omständlig procedur och krävde större mjölmängder. Då var det enklare att "baka ostar", laga en maträtt med ostmassa som bas. Alla har väl ätit ostkaka med sylt och grädde. I olika landsändar utvecklades andra specialiteter som äggost i Bohuslän och kaffeosten i Norrland. Råmjölkspannkaka bakas av den proteinrika mjölken som är avsedda för kalven de två-tre första dagarna efter kalvningen. Även dessa kunskaper har fått en renässans på flera Gårdsmejerier idag.

KVINNOSYSSLA? Eftersom hushållet förr var en kvinnoyssla kan man förstå det faktum att det var övervägande kvinnor som även fick ta ansvaret när man började ysta sina gårdsostar. Återigen kan vi citera vad Olaus Magnus skrev i sin "Historia om de Nordiska Folken" att man gjorde vad man kunde ifråga om hemlighetsmakeriet kring yrkesskickligheten:

"Ostarna arbetas ej av män, utan av kvinnor. Ingen man, hur angelägen han än är, får komma med, ty dessa kvinnor hava sina göromål skilda från männen". Det var alltså kvinnorna som tillverkade ost. Så mejerskan fanns före mejeristen. Männen gjorde sitt intåg i den svenska osthistorien först när man flyttade tillverkningen från gårdsmejerier till större bymejerier.



Flertalet av Gårdsmejerierna idag är knutna till ett småskaligt familjejordbruk där man oftast delar på sysslorna. Men det är återigen kvinnor som är i majoritet på själva hantverket att ysta ost. Kanske är det kvinnors förmåga att kunna göra flera saker på samma gång och ha tålamod att skynda långsamt, som gör att antalet Gårdsmejerier och antalet ostsorter idag växer sakta men säkert.

A still life photograph of various cheeses and dairy products. In the foreground, there's a wedge of blue cheese, a small round cheese, and a small container of spread. In the background, there are several round cheeses of different sizes and colors (orange, white, brown), some with labels, and a small container of spread. The text "Riktigt Sve" is overlaid in the center.

Riktigt Sve



nska Ostar



Sveriges Gårdsmejerister bildades i september 1998 av ett 20-tal medlemmar som en ideell förening. Det var ett samordningsbehov för småskalig mejeriproduktion i södra Sverige, som initierade föreningens tillkomst.

Idag har föreningen 63 medlemmar med 25 mejerier spridda över hela landet. Verksamheten består av samordning av inköp, utbildningar och samverkan med andra organisationer. Föreningen ger ut en medlemstidning och har även sammanställt en mejerihandbok för gårdsmejerister.

Man har även utbyte med gårdsmejerister i södra Frankrike och samverkar vid försäljningar på t.ex Bondens Marknad.



Sunne den 31 januari 1999

Historien upprepar sig.....

Svensk mejerihantering går in i 2000-talet högteknologiskt rustad och kraftigt centraliserad för att möta konkurrensen från först och främst Europa. Samtidigt växer nya gårdsmejerier upp runtom i hela Sverige, ofta med kunskap från gårdsmejerier i Europa.

Jubileumsboken ”Svenska Mejeristföreningen 75 år” 1983 konstaterar:

”Mejerinäringen är i förhållande till boskapsskötseln av relativt sent datum. Först när mjölkhushållningen blev av sådan storleksordning, att arbetet med mjölkens förädling fick en mera fristående ställning inom lantushållet kunde man tala om mejerihantering i egentlig mening. Företagsmässigt har mejerihanteringen i Sverige börjat i form av gårdsmejerier, där främst gårdens egen mjölk användes till produktberedning”

Den 16 maj 1896, bildades den första lokala svenska mejeristföreningen på Hotell Skandinavien i Lund av ett trettiotal mejeriföreståndare. Sydsvenska Dagbladet refererar:

”Föreningens program är, i korthet sagdt, att mejeriföreståndarna några gånger om året kunde komma tillsammans för att utbyta tankar och meddela hvarandra rön och erfarenheter, som allt kan tjäna såväl till nytta för mejerisaken i och för sig som för mejeristerna själva”

103 år senare, den 23 - 24 januari 1999 samlades ett 20-tal gårdsmejerister från Blekinge i söder till Värmland i norr, till Sveriges Gårdsmejeristers första ordinarie årsmöte på vandrarhemmet i Skara.

Samhällets nyväckta kunskaper om naturens kretslopp och dragningen till det ursprungliga och naturliga, bildar förutsättningar för en ny livskraftig gren på det ca 150 år gamla svenska mejeriträdet, ympad med skott från den europeiska mejerikulturen.



En översiktskarta Här kan du se hur Gårdsmejerister breder ut sig i Sverige. Kartan gör inte anspråk på att vara komplett, men den ger dig en liten uppfattning om var du kan hitta oss.

Stensviks Gårdsmejeri	IJUSTERÖ	Skoga Gårdsmejeri	FRILLESÅS
Torslunda Gårdsmejeri	SKÅ	Holmana Gårdsmejeri	HISHULT
Krogersbo Getgård	GUSUM	Lergered's Gårdsmejeri	DANNIKE
Mellfors Fätorp	SKÄRBLACKA	Påverås Gårdsmejeri	FALKÖPING
Brostorps Hemlagade	TRANÅS	Nordgård'sost Knätte	ULRICEHAMN
Skorperyd's Gårdsmejeri	ÖDESHÖG	Rindens Gårdsmejeri	HEDEKAS
Elinda Prod AB	ANEBY	Hvena Gårdsmejeri	HENÅN
Harshult's Färostmejeri	BRAÅS	Gässbo Getgård	HÖGSÄTER
Södregårdens Gårdsmejeri	GEMLA	Jörlanda Gårdsmejeri	JÖRLANDA
Tromtesunda Getgård HB	NÄTTRABY	Skårby Getgård	KAREBY
Nyvängstorps Gårdsmejeri	KLÅGERUP	Källebergs Mjolk	LIDKÖPING

Westgårds Getost	KIL
Lillängens Gårdsmejeri	SUNNE
Lilla Prästtorps Getgård	ARBOGA
Mills Ost & Vilt	GRYTHYTAN
Bredsjö Mjölkfår	HÄLLEFORS
Kappalbo Culturer	SALA
Gränsvikens Färostmejeri Sol	BY KYRKBY
Östanviks Getgård	HÄRNÖSAND
Strömmens Gårdsmejeri	ÅNGE
Smååkrans Getgård	BRÄCKE
Åsbergets Getgård	BRÄCKE
Skärvångens Bymejeri	FÖLLINGE
Gärde Getgård	OVIKEN
Gideå Get	
TREHÖRNINGSJÖ	
Älgens Hus	BJURHOLM
Höglands Getfarm	HÖGLAND
Högås Getagård	VINDELN
Lilltjärnslandets färfarm	KALIX

