

SMAKER AV SVERIGE

Hantverksostar i världsklass



Högupplöst behövs !!!

Välkommen till en värld av svensk hantverksost. Här samsas hårdostklassiker och mjuka dessertostar med traditionella specialiteter och nya innovationer. Här är mångfalden lika stor som mejeristernas passion och kunnande. Här får ostar den tid och omsorg de behöver för att utveckla stora smaker och unika karaktärer.

Se den här skriften som en flygande start på din upptäcktsresa i det svenska osthantverket. Här lär du dig lite om mycket – tillverkning, lagring, mjölk, ostprovning och en hel del annat.

Men, praktik är viktigare än teori, så när du känner dig lagom påläst – kliv ut i den verkliga världen. Gör en utflykt till ett hantverksmejeri med butik, och kanske till och med servering. Utforska sortimentet hos din osthandlare – vilka svenska hantverksostar finns där? Hitta restaurangerna som kan sin ost och har ett spännande utbud.

Svensk hantverksost håller världsklass, internationellt har den en plats i finrummen. Där förtjänar den att vara även på hemmaplan.

Vi önskar dig en trevlig, intressant och smakrik upptäcktsresa!

Sveriges Gårdsmejerister

INNEHÅLL

Sveriges Gårdsmejerister	4
Skyddad beteckning	6
Eldost®	7
En lagom lång återblick	8
Milstolpar för den moderna svenska hantverksosten	9
Smak och textur i flera dimensioner	11
Prova och kombinera med osten i centrum	12
Fokusera och variera	13
Ganska typiskt äktsvenskt	14
Mjölken – en palett av smak och karaktär	18
Pastörisera eller inte?	19
Innan du har osten i din hand	21
Mäta, känna, dokumentera	25
Den viktiga väntan	26
Ska man äta kanten?	28
Hitta din hantverksmejerist	30

Sveriges Gårdsmejerister – ett kvarts sekel i osthantverkets tjänst

Bakom den här skriften står Föreningen Sveriges Gårdsmejerister, branschorganisationen för gårds- och hantverksmejerier runt om i Sverige. I skrivande stund (2024) har föreningen ett hundratal medlemsföretag runt om i landet. Vi arbetar för att utveckla det svenska osthantverket, sprida kunskap och informera. Föreningen jobbar också som påverkare och remissinstans för att skapa ett gott företagsklimat för våra medlemmar. Genom vårt medlemskap i FACEnetwork samarbetar vi också med mejerier över hela Europa.

Ligger alla gårdsmejerier på landet?

När den småskaliga ystningen började ta fart igen runt skiftet mellan 1970- och 1980-tal var det mer regel än undantag att mejeriet låg ”på landet”. Det var också mycket vanligt att den som drev mejeriet även hade egen djurhållning och använde de egna djurens mjölk som råvara.

I dag ser det annorlunda ut. De flesta småskaliga mejerier finns fortfarande på landsbygden. Men på senare år har mer stadsnära mejerier öppnat. Det har också blivit vanligare att mejerister köper in mjölk från närliggande gårdar, för att själva fokusera på tillverkning.

Så, en medlem i Sveriges Gårdsmejerister behöver inte finnas på landet, eller på en gård. Därför är det kanske mer rättvisande numera att prata om hantverksmejerister.

Vissa av dem fokuserar helt på att producera och förfina någon eller ett par ostar, andra jobbar med bredd och variation. Det finns de som förvaltar traditioner, och de som nyfiket bryter ny mark. En del mejerier är helt inriktade på att tillverka, hos andra hittar du även butik, servering, provningar och kurser.

Hantverket – den gemensamma nämnaren

Men, alla olikheter till trots finns något viktigt som förenar. Det är människan, och det är hantverket. Hos ett hantverksmejeri är människans sinnen, handlag och kunskande helt avgörande i förädlingen av mjölk till välsmakande produkter. Hos osthantverkaren ges den tid och den omsorg som behövs för att förvalta råvarans särart och låta den sätta sin tydliga prägel på varje ost.

Nyfikenhet och tradition

De flesta av oss vet nog att Sverige traditionellt är något av hårdostens, kanske till och med ostmackans, förlovade land. I Sverige växte den mer utbredda tillverkningen av kontinentala hantverksostar fram långt efter hårdosten. Mycket av kunskapen om till exempel mjuka mögel- och kittostar kom till Sverige med ostmakare från länder med lång tradition av just sådana osttyper.

Bland svenska mejerister finns en öppenhet för att lära nytt, och en nyfikenhet på att tillverka många olika osttyper. Där har ofta utländska experter delat sin kunskap om till exempel mjuka mögel- och kittostar. Kanske bidrar detta, kombinerat med våra rötter i den smått unika svenska hårdosttraditionen, till särarten hos den svenska hantverksosten. För visst finns här hårdost, men det finns minst lika mycket spännande ostar med inspiration från ostvärldens alla hörn.

Ett hantverk värt att utforska

Något är det ändå som blivit rätt när Noma i Köpenhamn, då världens bästa restaurang, väljer att ställa svensk, inte dansk, ost på bordet. Eller att en av världens mest välrenommerade ostbutiker – La Fromagerie i London – ger plats för svenska ostar på sitt begränsade hyllutrymme. Den svenska hantverksosten belönas ofta i internationella sammanhang, och exporteras i tiotals ton långt utanför Europa.



Foto: Jürss Mejeri

Mjuk kittvättad ost



Foto: Johan Rudi

Hård grynpipeg ost



Foto: Jürss Mejeri

Skyddad beteckning – en plats i matens finrum

Då detta skrivs, i augusti 2024, har ett par svenska hantverksostar fått sin särart och karaktär säkrad genom att tilldelas så kallade skyddade beteckningar. Sörmlands Ädel från Jürss Mejeri i Hälleforsnäs har en *Skyddad geografisk beteckning*. Wrångebäckosten från Almnäs Bruk strax utanför Hjo har som första ost i Norden fått en *Skyddad ursprungsbeteckning*.

Även den stora hårdosten Svecia har en Skyddad geografisk beteckning. Den tillverkas dock i första hand storskaligt och industriellt.

Arbete pågår också för att skydda ytterligare typiska svenska mejeriprodukter, som kaffeost och långfil.

För att få en skyddad beteckning ställs höga krav på allt ifrån kvalitet och dokumentation till smak, storlek och utseende på produkten i fråga. Tillverkaren måste också kunna visa att produkten konsekvent, över tid, uppfyller alla de krav som ställs. Allra högst krav ställs på den som söker Skyddad ursprungsbeteckning.

Den som uppfyller kraven för en skyddad beteckning placerar sig i samma fina sällskap som till exempel franska Roquefort, italienska Parmigiano Reggiano (parmesan) och schweiziska Gruyère.



Sörmlands Ädel från Jürss Mejeri i Hälleforsnäs har en *Skyddad geografisk beteckning*

Foto:
Jürss Mejeri



Wrångebäckosten från Almnäs Bruk strax utanför Hjo har som första ost i Norden fått en *Skyddad ursprungsbeteckning*.

Foto:
Almnäs Bruk



Foto: Ostmakeriet

Eldost®

Sveriges Gårdsmejerister har sedan 2019 ett registrerat varumärke för Eldost®. Det är en ost som lämpar sig väl att grilla eller steka. För att få använda varumärkesbeteckningen måste producenten vara medlem i Sveriges Gårdsmejerister och tillverka osten enligt ett föreskrivet tillvägagångssätt.

När du köper Eldost® vet du därför att det är en garanterat hantverksmässigt framställd produkt, gjord på svensk mjölk från ko, get, får, buffel eller en blandning av dessa. Det som skiljer framställning av Eldost® från många andra osttyper är att ostarna, efter att ha formats, skällas i het vassle. Detta moment stoppar syrningsen av osten vilket gör att den inte smälter i höga temperaturer.

Eldost® har en len smak med en kombination av lätt salta och mjölsötma. Osten kan tillverkas antingen naturell eller smaksättas med örter och kryddor. Det finns många användningsområden för Eldost®. Vanligen tillagas den på grill eller i stekpanna och kan ätas tärnad i sallad, som alternativ till kött i hamburgare eller riven i väffeljärn för att göra ostväfflor.



Foto: Malin Ek

En lagom lång återblick

Ost har tillverkats i tusentals år, även Sverige har en lång historia av ostproduktion. Men det kan du läsa om på flera andra håll. Här koncentrerar vi oss på dagens svenska hantverksost, och då nöjer vi oss med att blicka några viktiga årtionden bakåt.

På 1970-talet var det i första hand småskaliga getbönder som höll osthantverket vid liv. De gjorde ost så som de lärt sig av äldre generationer. Lite förenklat kan man säga att det fanns god kunskap om hur man skulle göra, men inte lika stor insikt om varför man gjorde det, eller hur en förändring i produktionen påverkade slutresultatet.

Vit caprin väcker nyfikenhet

Peter Kaaling ändrade på detta. Han började ändra, lägga till, dra ifrån, och skapade till slut getosten *vit caprin*. Det är en fast ost med vitmögel-tyta. Smaken är mild men komplex (mycket välldrade ostar kan dock få betydligt kraftigare smak). Vit caprin blev ett slags bevis på att även hantverksmejerister kan utveckla och förfina sina produkter. Här någonstans startade framväxten av det moderna osthantverket i Sverige. Långsamt och lite trevande till en början, för att så småningom börja hitta sin struktur.

Franska influenser i svenskt osthantverk

En nyckelperson i osthantverkets utveckling är Bodil Cornell. Redan på 1970-talet intresserade hon sig för den norrländska getnäringen, och arrangerade 1993 en studieresa till Frankrike för svenska mejerister. Denna resa blev den första av många, ofta var resorna de svenska mejeristernas första möte med en annan mejerikultur. Under resorna knöts också kontakter med franska ostlärare. Dessa har genom åren kommit att regelbundet hålla utbildningar på Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk. Även här var Bodil inblandad, både i grundandet av Eldrimner och i att leda centret under många år.

I Eldrimners regi anordnades också föregångaren till det som i dag är SM i Mathantverk. Då, 1997, tävlade man endast i ett fåtal klasser, ost var redan då en av dem.

Samling hos Sveriges Gårdsmejerister

Med tiden växte sig det svenska osthantverket så stort att det blev aktuellt att samordna mejerierna. Därför bildades 1998 föreningen Sveriges Gårdsmejerister. I början hade föreningen ett tjugotal medlemmar, framför allt i syd- och västsverige. Sedan början av 2000-talet har intresset för hantverksost och etableringen av nya hantverksmejerier gått hand i hand. Kvalitet och mångfald har hela tiden ökat, och drygt 25 år efter föreningens grundande är antalet medlemmar omkring 100 stycken, spridda över hela landet.

Bland dagens svenska hantverksmejerier finns en enorm spännvidd. Dels hittar du typiska gårdsmejerier på landsbygden, med egen djurhållning. Med det finns också urbana ysterier som hämtar mjölk och producerar ett stenkast från stadskärnan. Även filosofi och inriktning skiljer mycket mellan olika producenter. Vissa arbetar för att förvalta och förfina svensk eller kontinental ostkultur medan andra fokuserar mer på att innovera och skapa nya varianter på ost och andra mejeriprodukter.



Vit caprin – tidigt svenskt osthantverk

Foto: Gålo Gårdsmejeri



Milstolpar för den moderna svenska hantverksosten

1998

Föreningen Sveriges Gårdsmejerister bildas.

2010

Sveriges Gårdsmejerister är med och startar FACEnetwork, ett europeiskt nätverk för hantverksmejerister.

2012

De första hantverksostarna gjorda på svensk buffelmjök börjar säljas.

2013

Den första Ostfestivalen hålls i Stockholm, med Sveriges Gårdsmejerister som en av arrangörerna. Här möter ostintresserade hela svenska ostbranschen, från de minsta hantverksmejerierna till de allra största industriella producenterna.

2019

Sveriges Gårdsmejerister får varumärkesskydd för Eldost®. Det är en helsvensk, hantverksmässigt tillverkad grill- och stekost.

2022

Wrångebäckskosten tilldelas en *Skyddad ursprungsbeteckning*.

2023

Premiär för Ostfestivalen i Göteborg.

2024

Sörmlands Ädel tilldelas *Skyddad geografisk beteckning*.



Halvfast kittost

Smak och textur i flera dimensioner

Ost, fungerar till allt. Snudd på allt i alla fall. Den står stadigt på egna ben, som aptitretare eller som dessert på en ostbricka. Och med kaffeost har vi till och med en alldeles egen svensk ost till kaffet.

Man kan värma upp med en mozzarella caprese eller chèvre chaud. Och så har vi varmrätterna där osten står i centrum – fondue, raclette, panerad ost... Ja, man klarar sig rätt långt med bara ost i matlagningen.

Men, omväxling förnöjer, och osten är också en strålande lagspelare, som en av många ingredienser i en maträtt. Det uppenbara är hur de olika ostsorterna bidrar med sina unika smaker. Men, du kan också styra grundsmakerna i maten med ditt val av ost. En vällagrad hårdost, till exempel, ger en elegant förstärkning av umamikaraktären i det du lagar. Lite fräsch getost, å andra sidan, kan användas för att höja syran, samtidigt som en blåmögelost ofta lyfter sälta. Så ost är inte bara ostsmak, det är grundläggande smaksättning också.

Och detsamma som gäller för smak gäller även för textur. Vem gillar inte smält ost? Den segt trådiga mozzarellan på pizzan, cheddaren på burgaren, täcket på lasagne och gratänger. Eller den torrt smuliga karaktären och friska sälta en salladsost bidrar med, på sallader så klart men också smulad över till exempel ugnsbakade rödbetor.

Ja, mat och matlagning vore fattigare utan ost. Och det allra bästa är att vad man än ska äta så finns minst en svensk hantverksost som passar utmärkt att jobba med.



Grynpipeg hårdost
med askrand

Foto: Råven och Osten



Granbarksost

Foto: Jürss Mejeri



Lactique

Foto: Rö Gårdsmejeri

Prova och kombinera med osten i centrum

Att äta ost är gott och trevligt. Men ostupplevelsen lyfter ytterligare när du låter den få all uppmärksamhet, ägnar den ett par timmar, provar och får chans att diskutera med andra ostintresserade. Ostprovning kan varieras i det oändliga. Här kommer en liten guide med tips för lyckade provningar.



Foto: Viktoria Kjellin

Välavvägd blandning

En ganska typisk provning består av fem ostar av olika karaktär och ursprung. Ofta provar man också dryckesmatchningar. Det blir en trevlig, lärorik stund som kan upprepas många gånger med nya ostar på assietterna. En provning som täcker in många typer och stilar kan se ut så här:

Ostar

Räkna med att ni behöver mellan 20 och 30 gram per person av vardera ost.

Lagrad grynpipeg hårdost
Mjuk vitmögelost
Syrad getost (lactique)
Mjuk kittvättad ost
Halvfast blåmögelost

Förberedelser

Gott om tid i rumstemperatur är avgörande för att låta varje ost utveckla såväl smak som doft och textur. Hårdosten får gärna komma ur kylan fyra timmar innan provning. Mjukare ostar kan ligga kylt ett par timmar till. Men väl tempererad ost är avgörande för att göra osten rättvisa.

Vänta så länge som möjligt med att dela ostarna. Då behåller osten textur och arom. Är ni få som provar går det bra att skära provningsbitar av en ost åt gången, i direkt samband med att ni ska prova. Är ni fler kan det vara nödvändigt att förbereda hela provningstilliken.

Ha gärna mjukt bröd till hands, att äta mellan ostarna för att neutralisera smakerna i munnen. Vatten ska givetvis också finnas tillgängligt under provningen.

På Sveriges Gårdsmejeristers hemsida (sverigesgardsmjerister.se) finns ett smakhjul att ladda ner. Det är ett verktyg som kan vara till god hjälp för att sätta ord på smaker och egenskaper hos osten som provas.

Prova och prata

Titta på osten, hur ser den ut?

Färg, yta, form.

Dofta, vad får du för associationer?

Tänk fritt, tänk stort – inget är fel.

Känn på osten, hur är texturen?

Torr, smetig, mjuk, oljig...

Och, slutligen, smaka.

Syra, sötma, sälta, beska, umami – hur förhåller sig grundsmakerna till varandra?

Leta sedan vidare bland smaknyanserna och försök sätta ord på vad du hittar. Prova först under tystnad, så att alla hinner göra sin egen analys, utan att påverkas av andra. Men lika viktigt är att prata med varandra när alla bildat sig sin uppfattning. Det är alltid lika givande att lyssna på hur, och varför, andra uppfattat samma ostar som du provat, och diskutera likheter och olikheter ni hittat.



Grynpipeg hårdost

Foto:
Karina Lind



Vitmögelost

Foto:
Jürss Mejeri



Lactique

Foto:
Gälö Gårdsmejeri



Kittost

Foto:
Ostmakeriet



Halvfast
blåmögelost

Foto:
Dynamo

Låt ost och dryck lyfta varandra

Det finns nästan lika många åsikter om ost- och dryckesmatchning som det finns ostälskare. Och det fina är just att det inte finns några absoluta rätt och fel. Smakar det bra för dig är det bra.

Tips för dryck som passar hela ostbrickan är något med både syra och en aning sötma. Vin på gewürztraminer fungerar ofta mycket bra. Öl i stil med belgisk dubbel är också ett bra allroundalternativ. Bland alkoholfria drycker finns till exempel en stor variation hantverksmässigt tillverkad äppelmust att utforska.

Fråga gärna din osthandlare eller personalen på systembolaget om råd för att hitta mer specifika matchningar till vissa osttyper.

Prova med mejeristen

Många hantverksmejerier erbjuder provningar, inte sällan i samarbete med någon dryckes-tillverkare eller restaurang. En sådan provning är ett unikt tillfälle att få guidning av den som faktiskt skapat och tillverkat de ostar ni provar.

Fokusera och variera

Förutom att variera ostarna på provningen, kan du också hitta ett tema eller fokusera på en given egenskap hos osten. Här är några idéer på provningar att variera med.

SVERIGE MOT VÄRLDEN

Välj tre svenska hantverksostar och låt dem gå en match mot ett annat land, eller mot sina utländska motsvarigheter. Ta till exempel en mjuk vitmögelost, en fräsch getost och en blåmögelost. Hittar ni några skillnader, vilka? Går det att hitta en röd tråd i karaktären hos de svenska ostarna? Det här är ett intressant sätt att få en uppfattning om svensk hantverksost i relation till vad som bjuds från resten av världen.

ÅLDER FRAMFÖR ALLT

Ibland finns möjlighet att köpa samma typ av ost i flera olika lagringar, detta gäller i första hand hårdost. Dyker en sådan möjlighet upp – slå till, och kör en provning där ni följer osten genom dess liv. Utforska vad som händer med smak, doft och textur vartefter osten går från kanske ett halvår till ett år, till kanske 18, 24 och 36 månader, beroende vad som fanns tillgängligt. När är osten som bäst? Kanske redan som ung, kanske lite lagom mognad, eller håller den hela vägen till riktigt långlagrad?

EN OSTTYP, MÅNGA MEJERIER

Syna utbudet av en viss osttyp, från flera olika producenter. Ta till exempel en klassisk svensk grynpipeg ost och välj fyra till sex stycken från olika hantverksmejerier. Prova sedan för att identifiera karaktäristik, hitta likheter och skillnader. Försök också identifiera vad det är som gör att du tycker om en viss ost, och varför en annan kanske inte riktigt faller i smaken.



Ganska typiskt äktsvenskt

Att hårdost är något av grundbulten i den svenska osttraditionen är du säkert bekant med. Och vi har redan berört bredden av mer internationellt influerade ostar som produceras hantverksmässigt runt om i landet. Men, det finns också en hel del mer ovanliga, inte sällan regionala, specialiteter. Att dessa fortfarande hålls vid liv är ofta hantverksmejeriernas förtjänst.

Här presenterar vi ett urval sådana produkter, alla väl värda att prova när du får möjlighet.



Foto: Therese Edquist

Kalvdans

Kallas även kalvost och råmjölkspannkaka. Oavsett namn lagas kalvdans genom att råmjölk, den första mjölk en ko ger efter att ha kalvat, bakas i ugn tills den koagulerar av sig själv. Mjölken kan smaksättas med till exempel socker, kanel eller kardemumma. Kalvdans äts antingen nygräddad, med vispad grädde och sylt eller skivas och äts kall eller stekt i smör och socker.



Foto: Dynamo

Äggost

Ursprungligen lagades äggost i hela landet. Med tiden ersattes den av ostkakan, utom i Bohuslän där den äts antingen till fläsk och sill eller som dessert med socker eller björnbärssylt. Äggosten tillagas genom att mjölk, ägg och filmjölk eller gräddfil värms tills det skär sig. Massan öses, varvat med socker, upp i en äggostform och får sedan dränera kallt över natten innan den är klar att ätas.



Foto: Johanna Hildingsson

Hälsingeostkaka

Äts vanligen varm med grädde och sylt. Hälsingeostkaka har slät textur, mild mjölkig smak och är något gnisslig att tugga. Lite vetemjöl ingår alltid i ystningen. Ibland tillsätts även socker eller saffran. Efter ystning ugnsbakas ostkakan. Vanligt är att sedan värma den i ugn, skivad ihop med grädde. Men Hälsingeostkaka kan också stekas eller friteras. Hälsingeostkaka är en av de produkter som är aktuell för Skyddad geografisk beteckning.



Foto: ???

Smäländsk ostkaka

För de flesta en mer känd version av ostkaka. Till skillnad från Hälsingeostkakan tillsätts mer mjöl direkt vid ystning, ostmassan blandas sedan med grädde, socker och ägg. Dessutom, vilket är utmärkande för den smäländska ostkakan, tillsätts mandel och eventuellt bittermandel. Ostkakan bakas i ugn och serveras vanligtvis som dessert tillsammans med vispad grädde och sylt.

Vem är fotograf?



Vem är fotograf?

Foto: ???

Hemost

En ost med rötterna i Småland, mycket vanlig att tillverka hemma på gården. Hemosten är pressad och grynpipeg i typisk svensk osttradition. En hemost väger dock endast cirka ett kilo, jämfört med till exempel Svecians 12–15 kilo. Det vanliga var att ysta hemosten på hösten, för att äta den till jul. Den korta lagringstiden ger en spröd ost, med en smak som präglas av hög syra. En hemost som tillåts mogna längre blir mer komplex i smaken och kan komma att närma sig en välgradad Svecia.



Foto: Malin Ek

Mese

Ett traditionellt sätt att ta vara på vasse är att under kokning och omrörning reducera ner den till mese. Vanligast är att koka mese på vasse från getostproduktion. Resultatet blir en sötsyrlig produkt med hög halt av karamelliserad laktos. Mest förekommande är mese i form av mesost, men den kan också användas till messmör eller kola. Mese är goda att äta som den är men kan även användas som smak- och konsistensgivare i matlagning.



Vem är fotograf?

Foto: ???

Filmjolk och långfil

Genom att långsamt syra mjölk i rumstemperatur fås den tjocka och syrade mejeriprodukt som är unik för Sverige. Filmjolk kallas även filbunke. Långfil, även kallad tjockmjölk, liknar filmjolk men har framför allt en segare konsistens. Tillredningen är snarlik för båda produkterna, med den viktiga skillnaden att man använder olika syrningskulturer. En ansökan om Skyddad geografisk beteckning är under behandling för tjockmjölk.



Vem är fotograf?

Foto: ???

Vällost / vitmese (ricotta)

De svenska namnen vällost och vitmese motsvarar det italienska, mer kända, ricotta. Det är en ost som tillverkas genom att hetta upp (och eventuellt syra) den vasse som är kvar efter tillverkning av annan ost. Detta faller ut kvarvarande mjölkprotein som skopas upp, läggs i form och dräneras till en mjuk, något söt, färskost. Vällost ger god krämighet till exempelvis lasagne och gratänger. Osten kan också ugnsbakas hel och ätas som dessert, ihop med sylt.

Kaffeost

Denna norrländska specialitet framställdes ursprungligen av helt nymjölkad mjölk från get, ko eller ren. Numera används nästan uteslutande ko- och getmjölk. Tillverkningsmetod varierar med region och tradition, ostmassan kan antingen saltas, torkas, rökas eller gräddas. Färdig kaffeost tärnas i en kopp hett kaffe. När kaffet är urdrucket har osten fått en seg, lite gnisslig konsistens och en gräddig smak. Kaffeosten kan även ätas som dessert, ljummen tillsammans med varma hjortron. Ansökan om Skyddad ursprungsbeteckning för kaffeost är under behandling.



Mjölken – en palett av smak och karaktär

I Sverige produceras ost och mejeriprodukter på mjölk från både ko, get, får och vattenbuffel, där ko står för den överlägset största andelen. Ungefär hälften av medlemmarna i Sveriges Gårdsmejerister producerar mjölk i någon utsträckning, många kompletterar detta med inköpt mjölk. Övriga mejerister jobbar uteslutande med inköpt mjölk, vanligtvis från närliggande mjölkgårdar.

Förvalta, förädla, förfina

Hos ett hantverksmejeri förädlar och förvaltar man mjölkråvarans ursprungliga egenskaper, så att de lever vidare och sätter sin prägel på de färdiga produkterna. Detta förutsätter naturligtvis att mjölken har goda grundegenskaper. Grunden till bra mjölk ligger i friska och välskötta mjölkdjur och bra grovfoder. De flesta av oss är säkert också bekanta med att ost från olika djurslag – ko, get, får, buffel – kan skilja mycket i smak och karaktär. Dessutom varierar karaktären hos mjölken även från olika raser inom respektive djurslag. Detta påverkar också upplevelsen av den produkt som slutligen landar hemma hos dig.

Terroir även för ost?

I vinvärlden används ofta begreppet terroir för att beskriva hur klimat, jordmån och terräng i olika regioner påverkar karaktären hos ett vin. På precis samma vis sätter både bete, foder och klimat sin prägel på smak och egenskaper hos mjölken. Detta återspeglas i den färdiga produkten. I vissa fall bidrar även lokalt förekommande mögel- och bakteriekulturer till ostens lokala särart. Så, en svensk hantverksost är inte bara ett hantverk. Den är ett smakprov på sin hembygd.

KOMJÖLK

Mild och lite söt i smaken. Typisk fett- och proteinhalt för komjök är 4,2 % respektive 3,4 %. Sådan mjölk ger ungefär 1 kg hårdost per 10 liter mjölk. Vissa raser av ko har annan fett-/proteinsammansättning och ger därför annat utbyte.

FÄRMJÖLK

Också en mild mjölk, som kan ha en lite skarp smak. Färmjök har nästan dubbelt så hög fett- och proteinhalt som komjök. Färmjök ger cirka 2 kg hårdost per 10 liter mjölk.

GETMJÖLK

En syrligare mjölk med tydlig skillnad från komjök. Getmjölken är kanske den mjölk som allra bäst återspeglar smaker från djurens bete, inte minst i färska, syrade så kallade lactique-ostar. Getmjök har lägre fett- och proteinhalt än komjök och ger omkring 0,7 kilo hårdost per 10 liter mjölk.

VATTENBUFFELMJÖLK

Söt, rund och fet i smaken. Mest känd, kanske, för att den används till mozzarella, men mjölken har egenskaper som i mycket liknar färmjök och kan användas till alla sorters ost. Fett-/proteinsammansättningen ger ungefär dubbelt så mycket hårdost som komjök, och 10 liter buffelmjök ger cirka 2,5 kg mozzarella.

A close-up photograph of a person milking a cow. The person's hands, wearing blue gloves, are visible as they hold two plastic jugs. One jug is white with a blue cap, and the other is white with a red cap. The cow's legs and udder are visible in the foreground. The background is slightly blurred, showing a barn setting with wooden floors and other cows.

Pastörisera eller inte?

För att säkerställa att mjölk inte innehåller eventuella skadliga bakterier kan den pastöriseras. Det innebär att den hettas upp för att sedan kylas till ystningstemperatur. Har man god kontroll på mjölk och hygien hela vägen från mjölkning till färdig produkt kan man välja att arbeta med opastöriserad mjölk. Fördelarna med detta är bland annat att mer av den naturliga bakteriefloran i mjölken förblir opåverkad och kan ge unika smakbidrag.

Det innebär dock inte att ost på pastöriserad mjölk behöver vara sämre eller mindre intressant. Många faktorer påverkar, och i slutändan är det mejeristens kunskap om att styra sin råvara åt rätt håll som avgör slutresultatet.

Begreppsförvirring kring råmjölk

Ibland används ordet råmjölk för opastöriserad mjölk. Detta är inte korrekt, då råmjölk är den första mjölken en ko ger efter att ha kalvat. Missuppfattningen kommer sannolikt från engelskan, där opastöriserad mjölk kallas raw milk, och råmjölk kallas colostrum, eller first milk.



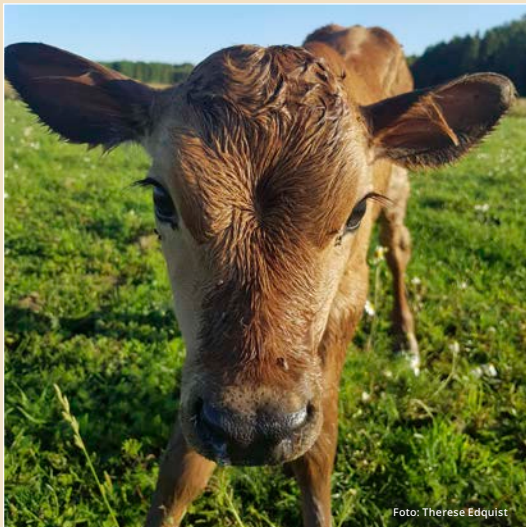
Innan du har osten i din hand

Nästan all osttillverkning sker enligt samma grundprinciper. Men det är i de många små detaljerna varje hantverksmejeri sätter sin egen prägel, och presenterar sina tolkningar av osthantverk. Givetvis är det också så, att mjölkråvaran har stor betydelse för slutresultatet. Den speglar både djurslag och ras, foder, omgivning, säsong och mycket mer.

Åter till den där grundprincipen, och en mycket förenklad och allmängiltig beskrivning av hur mjölk blir till ost.

Råvara

Ungefär hälften av medlemmarna i Sveriges Gårdsmejerister använder, helt eller delvis, mjölk från egna djur. Övriga köper mjölk som de hämtar eller får levererad, vanligen från närliggande mjölkgårdar.



1. Syrning

Mjölksyrabakterier tillsätts till mjölken. Bakterierna förökar sig genom att använda laktos (mjölksocker) som näring. Detta sänker mjölkens pH-värde, den blir surare. I ett första skede underlättar detta koaguleringen. En surare miljö är också mer ogästvänlig för många skadliga bakterier. Över tid fortsätter mjölksyrabakterierna att arbeta och bidrar till att påverka såväl arom som textur. Vilken påverkan som sker beror både på tillsatta bakteriekulturer och de kulturer som finns naturligt i mjölken.



Foto: Geteriet

2. Koagulering

Löpe är enzymer som utvinns ur löpmagar hos idisslare. När mjölken syrats ner till önskat pH (varierar med typ av ost) tillsätts löpet. Nu börjar enzymerna i löpet att förändra proteinet i mjölken, som bildar ett koagel, en stor geléklump.



Foto: Dynamo

4. Rörning och värming

Rörning är precis vad det låter som – omrörning i ystgrytan. Detta moment varierar mycket i tid och hjälper bland annat till att styra vätskehalten i osten. Uppvärmningen av ostmassan under omrörningen påverkar också vätskehalten. Temperaturen är dessutom ett sätt att styra vilka mjölksyrabakterier som ökar och minskar i aktivitet.



Foto: Ostmäkeriet

3. Brytning

När koaglet fått rätt konsistens ska det brytas. Det innebär att ostmassan skärs i bitar så att vi får ostkorn och vassle. Brytningen görs antingen manuellt med kniv eller med så kallade harpor som antingen används manuellt eller drivs av en motor. Två viktiga faktorer för vilken osttyp som tillverkas är storleken på ostkorn och hur mycket vätska (vassle) som finns kvar i kornen.



Foto: Hansjö Mejeri

5. Formsättning

När mejeristen bedömer att ostkornen nått rätt storlek, vätskehalt och pH-värde öses de upp i formar. Dessa är anpassade efter den osttyp som tillverkas. Vissa ostar formsätts givetvis på helt andra sätt. Eller inte alls. Vid cheddartillverkning, till exempel, får ostmassan ”mellanlanda” i stora block som sedan mals innan de formsätts. Och en ost som mozzarella färdigställs helt utan form.



6. Pressning

Även efter formsättningen finns mycket vätska kvar i ostarna. Denna fortsätter att dränera genom hål i ostformarna. För att nå önskad vätskemängd på hårdostar pressar man dem ofta under vikter, enligt ett givet tids- och viktschema. Pressningen hjälper ostkornen att hålla samman och bidrar till att ge osten en jämn yta.



7. Vändning

För att få en jämn kvalitet, form och karaktär i hela ostarna behöver kvarvarande vätska fördelas jämnt. Detta uppnås genom att regelbundet vända ostarna. På ystningsdagen så ofta som fem gånger, därefter någon gång per dag och senare mera sällan. Detta behövs för såväl hårda, pressade ostar som mjuka dessertostar



8. Saltning

Efter något dygn i form saltas osten med vanligt koksalt, antingen genom torrsaltning eller i saltlakebad. Detta bidrar dels till smak, men också till att stabilisera formen på osten och till att skydda mot oönskade bakterier.



9. Lagring

För att rätt smak, textur och yta ska utvecklas behöver de flesta ostar lagras. Den tid som behövs kan vara allt ifrån några veckor för mjuka dessertostar, till flera år för stora hårdostar.



Mäta, känna, dokumentera

Som du säkert förstår av det mycket översiktliga avsnittet om att tillverka ost finns stor kunskap hos varje mejerist. Till stor del sitter den i sinnen, i förmågan att använda känsel, syn och doft för att forma mjölken till en produkt av hög kvalitet.

Samtidigt krävs också god förståelse för mikrobiologin genom hela processen, från det att mjölken kommer in till mejeriet tills dess att osten packas och levereras. Därför mäts också parametrar som temperatur, pH och luftfuktighet regelbundet.

Genom att mäta och vara observant kan man tidigt upptäcka avvikelser och ofta, men tyvärr inte alltid, vidta korrigerande åtgärder. Sådana kan till exempel vara att ändra temperatur eller luftfuktighet, tvätta osten lite extra med saltlake eller förpacka den.

Säkra produkter ur strikta rutiner

Men, för att en mejeriprodukt ska vara bra räcker det inte med att den är god. Den måste vara helt säker för den som äter den också. Det innebär att ett annat stort kompetensområde hos hantverksmejerister är livsmedels-säkerhet. I ett mejeri är hygienkraven enormt höga, både vad gäller klädsel, personlig hygien, städning och rengöring av redskap, formar och grytor. Varje mejeri har också grundlig dokumentation kring hela verksamheten, från mottagning av mjölk och förvaring av emballage till produktmärkning och försäljning av produkterna.

Genom att mäta pH under tillverkning och första dygnet får mejeristen viktig information om hur ystningen fortlöper.

Tillsyn och tester

Dessutom låter varje mejeri analysera sina produkter hos ett oberoende laboratorium flera gånger varje år. Analysen görs på såväl helt nytillverkade som ätfärdiga produkter och görs med avseende på ett antal riskbakterier.

Precis som alla verksamheter som producerar eller hanterar livsmedel står hantverksmejerister under tillsyn av antingen Livsmedelsverket eller respektive kommuns miljö- och hälsoförvaltning. Det innebär regelbundna besök från inspektörer, som dels ser över lokaler och dokumentation, dels diskuterar processer och arbetsätt.



Foto: Dynamo

Den viktiga väntan

De allra flesta ostar vi äter är lagrade, vissa flera år, andra bara några veckor. Under lagringen mognar osten och utvecklar arom, yta och textur. På vit- och blåmögelostar växer möglet, på ytan eller inne i osten. Kittostar tvättas med bakteriekultur för att få sin typiskt gulorange yta (med tillhörande doft). Hårdostar kan även de ytbehandlas med kittkultur, tvättas med saltlake, täckas med till exempel duk eller vax, eller bara borstas för att utveckla en yta som speglar den flora som finns naturligt i lagret.

Karaktär som bygger på nedbrytning

Utvecklingen av arom och textur i osten sker genom att enzymer (ett slags proteiner) bryter ner protein och fett till aminosyror och fria fettsyror. Aminosyrorna ger karaktär i form av djup och umami medan fettsyrorna ger mer arom och smaknyanser. Fettets sammansättning påverkas bland annat av det foder djuren äter. Stor variation i örter och gräs ger en bredare uppsättning fettsyror och därmed större smakrikedom.

Lite förenklat kan man säga att mjukare ostar mognar snabbare, det är därför som en ost av camemberttyp kan vara ätfärdig redan efter fyra veckor, samtidigt som en hårdost ofta behöver nio månader eller mer för att vara fullt utvecklad.

Rätt förhållanden och rätt handlag

Olika osttyper behöver olika klimat för att mogna i lagom takt för att utveckla önskade egenskaper. Temperatur, ventilation och luftfuktighet är viktiga faktorer för att styra ostens utveckling. Mejeristen arbetar också med osten under hela lagringen genom att vända, tvätta ytor och, vid behov, justera klimatet i lagret. För att till slut, när osten är som bäst, släppa den vidare ut till butiker, restauranger och marknader.

Med en så kallad ostborr kan mejeristen eller affinören ta prov för att bedöma ostens mognadsgrad.



Vem är fotograf?

Foto: ???



Det bästa virket vi har i Sverige för att lagra hårdostar på är ohyvlad svensk gran, som både har en antibakteriell effekt och ger osten mjölighet att andas.

AFFINAGE – ETT HANTVERK I SIG

I Sverige sköter vanligtvis mejeristen om både tillverkning och lagring. Men i ett land som till exempel Frankrike är mognadslagring, affinage, en helt egen disciplin där det finns specialiserade affinörer som köper unga ostar och färdigmognar dessa utifrån sin expertkunskap.

KRISTALLERNA I OSTEN – ÄR DET VERKLIGEN SALT?

Långlagrade ostar har ofta små vita, hårda, kristaller. Detta är vanligtvis ansamlingar av aminosyran tyrosin, som bildas under nedbrytningen av proteinet i osten och torkar till kristaller när osten förlorar vätska under lagringen. Finns kristallbildningen endast på ytan av osten kan det också vara mjölksyra. Och ibland är det givetvis just salt.

LÄNGRE LAGRING – GODARE OST?

Precis som med det mesta gäller att även ost har en optimal ålder. Den varierar definitivt från osttyp till osttyp, men kan även skilja sig från ystning till ystning, eller till och med mellan olika ostar i samma ystning. Generellt kan sägas att du ska satsa på lite yngre ostar om du föredrar mildare, mer finstämda smaker. Söker du något kraftfullt är det ofta lämpligt att prova något mer långlagrat. Men, som sagt, det finns en punkt där osten slutar utveckla angenäma egenskaper och istället blir skarp, torr, eller ammoniakaktigt.



Ska man äta kanten?

Den som arbetar med ost, och träffar många ostentusiaster, får också många frågor. Här rätar vi ut några av de vanligare frågetecknen kring ost i allmänhet och hantverksost i synnerhet (och så får du lite extra fakta också, för att det är bra att ha).

Kanten – är det något att äta?

Det finns en stor variation av ytor på ost, allt ifrån färskost som inte har någon märkbar skillnad mellan yta och innanmäte till vitmögelostar med tydlig uppdelning i ”skal” och innanmäte. Många hårdostar är också som hårdast på ytan. Så länge den inte är täckt med vax, tyg eller så kallad coating av plast går det bra att äta även kanten på osten. I slutänden är det upp till dig, men prova gärna innan du bestämmer dig. På en vitmögelost (i stil med till exempel brie och camembert) sitter nästan all den lite champinjoniga tonen i det vita ”skalet”.

Blåmögel, grönmögel, ädelost?

Det är faktiskt mest benämningen som skiljer när man pratar om blå-, grö- och ädelost. Och det är bara i Sverige vi gör det, utomlands håller man sig till blåmögelost (blue cheese, fromage bleu och så vidare). Det som rymms inom begreppet är ostar med blåmögel i. Sinsemellan kan de kan vara allt ifrån rinnigt krämiga till hyvelbara, från försiktiga smaktoner av möglet till skarpa, salta och blöta. Så, kalla det vad du vill, det finns mängder av ostar att upptäcka.

Kitt eller rödkitt?

Mjuka, orange ostar som både luktar och smakar mycket. Det är nog vad de flesta av oss associerar med kittost. Kittost tvättas under mognaden med en bakteriekultur som ger yta och karaktär. Bakteriekulturen kallas ofta kitt- eller rödkittskultur. Detta för att den ofta ger en smetig yta, inte helt olik fönsterkitt, och för att den ger färg som drar åt rött.

Även vissa hårda och halvhårda ostar tvättas med kittkultur. Dessa tvättas inte lika intensivt och har en torrare yta som ger mindre påverkan på doft och smak.

Hålen – stora, små, eller inga alls?

Ostar med små hål kallas grynpi-piga, de tillverkas med en teknik som är smält unik för Sverige. Hemost är en typiskt grynpi-pig ost, liksom hushållsost och Svecia. Ostar med stora runda hål kallas rundpi-piga. Hålen är gasbubblor, ett resultat av att man under ystningen tillsätter gasbildande kulturer. Ostar helt utan hål, slutligen, kallas täta ostar. De tillverkas med en liknande teknik som rundpi-piga ostar, men utan gasbildande kulturer.

Handhygien och handskar

Livsmedelsverket rekommenderar hela och rena händer som det mest hygieniska alternativet vid hantering av livsmedel. Handskar ska användas av den som har sår eller liknande på händerna. Så, känn dig lugn nästa gång du ser någon hantera ost utan att använda handskar. Hen är hel och ren och följer Livsmedelsverkets rekommendationer.

Är det penicillin i möglet?

Många av de mögelkulturer som används till ost kommer från penicilliumsläktet. Den vanligaste blåmögeltkulturen torde vara *Penicillium roqueforti* och den mest förekommande vitmögeltkulturen heter *Penicillium candidum*. Dessa mögelstammar producerar dock inte antibiotika, och är alltså inte ett sätt att få bukt med bakterier och infektioner i kroppen.

Tvätta med alkohol

Att tvätta ost innebär att torka eller borsta den med en vätska. Detta görs under mognad och lagring för att hålla ytan ren och fri från oönskad påväxt. Ofta används saltlake, men vissa ostar tvättas istället med vin, öl eller sprit. Traditionellt användes den lokala alkohol som fanns att tillgå. I dag samarbetar flera svenska hantverksmejerier med lokala bryggerier, vinerier och destillerier för att skapa nya ostar och traditioner.

Flera fördelar med närproducerat

Sveriges inhemska mjölkproduktion täcker omkring 70 procent av vårt behov. Ju större andel av osten vi äter som är svenskproducerad, desto mer hjälper vi till att öka självförsörjningsgraden på sikt. De svenska hantverksmejerierna är också en viktig kugge i vår beredskap, eftersom de förhållandevis snabbt kan ställa om sin verksamhet för att möta de behov som finns.

Äter du en långlagrad hårdost är denna belt naturligt fri från laktos då denna är uppäten av mjölksyrabakterierna.



Foto: Karina Lindh

Långlagrad grynpi-pig hårdost med naturlig yta. Osten har torrborstats regelbundet under flera månader.

Ut och upptäck dina hantverksostar

Nu har du fått en liten inblick i svensk hantverksost. Dags att börja prova dig fram genom alla osttyper, lokala variationer och varje mejeris egna tolkningar av olika stilar. Som vi nämnde inledningsvis har vissa mejerier fullt utvecklad besöksverksamhet, med servering, butik och ibland till och med övernattning. Andra har butik eller självservicebutik. En del mejerier ordnar provningar. Och vissa håller sig helt till att producera, för att låta butiker och restauranger sälja osten vidare.

På Sveriges Gårdsmejeristers hemsida – sverigesgardsmejerister.se – finns en karta med många av våra medlemmar. Där hittar du också kontaktinformation om respektive mejeri, så att du kan ta reda på om, och när, de har öppet för allmänheten.

Och hittar du inget mejeri nära dig, prata med din osthandlare om vad de har för svensk hantverksost att erbjuda.

Återigen - välkommen på en trevlig, intressant och smakrik upptäcktsresa.

Denna skrift är utgiven av Sveriges Gårdsmejerister med ekonomiskt stöd av Europeiska Unionen.

© Sveriges Gårdsmejerister 2024.

Text: Johan Rudh, Cityysteriet.

Grafisk form och produktion: Staffan Bertne och Harald Schörnig.

Foto framsida: Katrin Bååth. Foto baksida: Vita Geten.

Tryck: LH Tryck, Ulricehamn, augusti 2024.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

Följ oss på
Facebook och Instagram



sverigesgardsmejerister.se



Triple crème vitmögölost med sockertångpulver

Foto: Johan Rudh



Hårda ostar

Foto: Karina Lindh



Färskost med ramlök

Foto: Mia Linck



Salladsost

Foto: Viktoria Kjöglin



Getgelato

Foto: Rykets gård



Brie

Foto: Karina Lindh



Lactiqueostar

Foto: Vita Geten



Pannacotta på fjällkomjök

Foto: Karina Lindh



Halvhård blåmögölost

Foto: Johan Rudh

