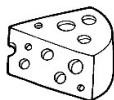


Ostelagingssett – liten ostemaskin



"Kom og bli ostemaker!"

411000

Hjemmelaget Korycinski ost oppskrift

Ingredienser:

3 L melk lavpasteurisert i opptil 74°C
6-8 Browin kalsiumkloridflak
0,5 g (en halv pakke) Browin mikrobiell løpe

Metode for tilberedning:

- Løs opp kalsiumkloridet i 25 ml kokt, lunkent vann.
- Varm opp melken til 30 °C og tilsett kalsiumkloridløsningen, rør deretter grundig og la stå i 10 minutter.
- Løs opp løpen i 25 ml 37-38 °C vann, og etter oppvarming av melken til 37-38 °C tilsett den oppløste løpen, bland og la den stå (oppretthold den angitte temperaturen) i 20-40 minutter for å oppnå en tett ostemasse.
- Skjær ostemassen i terninger ca. 1-2,5 cm størrelse. Rør den resulterende gryn (ostemasse) forsiktig.
- Etter ca. 5 minutter overfører du en del av ostemassen med en hullsleiv til en osteform, dekket med en enkelt osteduk. Legg den resterende ostemassen i den kjegleformede osteduken som er inkludert i settet. På den måten får du forskjellige, men likevel attraktive oster.
- La ostene sile i 12-24 timer, de tar form av sin egen vekt. Dekk den til med en klut eller gasbind for å beskytte den mot mulig miljøpåvirkning.
- Etter siling kan osten legges i saltlake i 12-24 timer eller spises fersk drysset med inkludert krydder, eller tatt søtt med honning og nøtter.

En kort ordliste for en ung ostemaker:

- Mikrobiell løpe er et enzymmiddel oppnådd i prosessen med kontrollert fermentering av spesielle stammer av Rhizomucor miehei-sopp. Det gjør at melken på magisk vis blir til en fast ostemasse som deilig ost veldig lett kan lages av – f.eks. Korycinski-osten.
- Kalsiumklorid bør tilsettes melk for å øke osteproduksjonens effektivitet – det forbedrer melkens konsistens og koagulering, samtidig som det berikes med kalsium. Bruken reduserer tapet av fett og kasein (hovedmelkeprotein). Ikke overdoser kalsiumkloridet for å unngå en bitter ettersmak av osten.
- Ostemelk bør være lavtemperatur, pasteurisert, dvs. rå melk pasteurisert ved 72-74 °C i 15 s, deretter avkjølt til 30-31 °C. Det kan ikke under noen omstendigheter være UHT-melk.
- *Tilberedning av saltlake: 40 g salt, 2 L vann, 1 L myse (væsken som er igjen etter siling av osten). En Biowin-saltmåler kan hjelpe med å oppnå riktig saltlake.