



Workshop - Feta / Brie

Hjemmeriet
Nyvangsvej 93
4100 Ringsted

Web: <https://Hjemmeriet.com>

Mail: Hjemmeriet@Hjemmeriet.com

Tlf: (+45) 23 24 48 00

Program for dagen

<p><u>08:00</u></p>	<p><u>Indledende snak</u> - Vi hilser på hinanden og finder remedierne frem.</p> <p>Ingredienser:</p> <ul style="list-style-type: none">- 8 liter mælk.- Starterkulturer, Osteløbe.- 300 g salt, 1 liter vegetabilsk olie, 2 fed Hvidløg, 14 Laurbærblade <p>Redskaber:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gryde m. låg, Opvaskebørste, Røreske, Termometer, Håndklæde, Dørslag- Skærekniv/ramme, Glas, Pipetter, Knivspidsmå, Ekstra skål/gryde/ostebakke- Ostebakker, Ostenet, Osteforme, Beholdere, Ur/timer, Ostepapir (brie)- Kasse til hjemtransport
<p><u>08:15</u></p>	<p><u>Rengøring</u></p> <p>Ostefremstilling starter <u>altid</u> med rengøring af redskaberne.</p> <p>Sørg for at gryde/dørslag/røreske/osteredskaber m.m. er rene.</p> <p>Brug en opvaskebørste som kun bruges til dette formål.</p> <p>Brug en skål eller ekstra ostebakke til at opbevare de rengjorte redskaber.</p>
<p><u>08:30</u></p>	<p><u>Syrning</u></p> <p>Hæld mælken i gryden og opvarm til 32°C.</p> <p>Tag gryden af komfuret og sæt den på en bordskåner.</p> <p>Opløs starterkultur med lidt koldt vand.</p> <p>Til feta er starterkultur: Syrevækker og lipase (1 knsp).</p> <p>Til brie er starterkultur: Syrevækker-mix og hvidskimmelkultur (1 knsp).</p> <p>Til 8 liter mælk bruges 5 knsp. syrevækker eller 2% frisk syrningskultur.</p> <p>Bland starterkulturen i mælken og rør grundigt rundt.</p> <p>Læg låg på gryden og vikl et håndklæde om gryden.</p> <p>> Sæt et ur/timer til 30 minutter.</p> <p>Syrevækker er gode mælkesyrebakterier, som skaber ostens syrlige smag.</p> <p>Mælkesyrebakterierne omsætter mælkens sukker (laktose) og giver mælkesyre og andre smagsstoffer. Afhængig af hvilke bakterier som indgår i syrevækkeren, vil dette præge smagen i osten. Syrevækkeren kan være almindelig tykmælk og/eller yoghurt, eller det kan være i pulverform.</p> <p>Lipase er et enzym, som hjælper med til at nedbryde mælkens fedtstoffer til blandt andet fedtsyrer, hvilket også giver smag.</p> <p>Hvidskimmelkultur er skimmelsvampe, som vil udvikle den hvide overflade på brien. Skimmelen vil udvikle enzymer (deriblandt lipase), som vil trænge ind i osten og derved modner brien.</p>

09:15

Koagulering

Bland osteløbe med koldt vand i et glas
– beregn 2 ml osteløbe til 8 liter mælk.

Bland osteløben i mælken og rør grundigt rundt.

Læg låg på gryden og pak den ind i et eller flere håndklæder.

Gryden skal stå uforstyrret i mindst 35 – 60 minutter.

> Sæt et ur/timer til 35 minutter.

Osteløben vil få mælken til at stivne - koagulere.

Osteløbe ændrer størstedelen af mælkens protein, så proteinet kobler sig sammen med kalken i mælken. Én kalkenhed binder sig til flere proteinheder, og en proteinheder binder sig til flere kalkenheder. Derved opstår der et netværk af protein og kalk hvilket får mælken til at stivner.

Hvis temperaturen ikke kan holdes, vil det tage længere tid (op til 1 time) for mælken at koagulere.

Jo længere tid ostemassen koagulerer, des mindre vand afdrænes efterfølgende og det giver dermed en mere vandholdig ost.

10:00

Skæring og røring

Mælken er nu koaguleret og er blevet til ostemasse.

Kontroller at koaguleringen er færdig med "rent-snit" testen: Skær i ostemassen med en kniv ved grydekanten og vip kniven til siden mens kniven er i ostemassen. Hvis snitfladen står som stivnet budding uden at der løber væske ned i snittet, så er den klar. Hvis ikke ventes nogle minutter og testen gentages.

Ostemassen skæres i tern (feta 3 cm, brie 2 cm) med en lang kniv. Vallen vil derefter begynde at dræne fra. Der skæres lodret i 2 retninger, og derefter på skrå så godt det nu er muligt.

Rør let
hver 15
min

Skæringen og afdræningen foregår i gryden.

Efter skæringen hviler ostemassen i 5 minutter, hvorefter der røres let i gryden med cirka 15-20 minutters mellemrum. Samlet tid efter skæring cirka 1 time.

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

> Gør 2 ostebakker, 2 ostenet og 4 osteforme klar.

Størrelsen på ostemassens tern har betydning for dannelsen af syre i osten.

Jo mindre tern des hurtigere løber vallen af ostemassen, og dannelsen af syrlighed bliver mindre. For feta vil vi gerne have meget syrlighed – derfor store tern på 3 cm. Brien skal være mindre syrlig, 2 cm tern. Hytteost laves med meget små tern, ½ cm.

11:00

Formning og afdræning

Ostemassen er nu drænet så halvdelen er ostekorn, halvdelen er valle.

Tag 1 ostebakke, læg deri et ostenet, og sæt osteformene derpå.

Ostemassen hældes over i osteformene - brug en si, et dørslag eller en hulske.

Læg det andet ostenet ovenpå formene og til sidst den anden ostebakke med bunden opad.

Ostemassen vil nu over de næste 22 timer dræne valle fra indtil ostemassen kun fylder cirka 1/6-del af den oprindelige volumen.

Der kommer hurtigt valle i ostebakken. Vallen hældes fra ostebakkerne og bakkerne vendes så det der før var oppe nu er nede.

> Hold godt fast om ostebakkerne når der vendes.

Der vendes straks efter at ostemassen er hældt i formene. Vent 10 minutter og vend. Vent 20 minutter og vend. Vent 30 minutter og vend.

Vallen indeholder de proteinstoffer som osteløben ikke havde virkning på. Vallen indeholder desuden mælkesukker, mælkesyrebakterier m.m.

Vallen kan bruges til bagning, eller den kan gemmes til dagen efter, opvarmes til 90°C, afkøles til cirka 60°C og hældes langsomt gennem et osteklæde. Det, som bliver tilbage i klædet, er ricotta, som ligeledes kan indgå i bagning, i madretter eller som smøreost (tilsæt så lidt salt + krydderier).

12:00+

Rengøring

Rengør gryder m.m.

Resten af arbejdet foregår hjemme – osten transporteres hjem, mens den stadig dræner i osteriet. Hjemtransporten kan gøres i en termokasse eller en stor plastiksæk.

Workshop – Feta / Brie

Hjemmearbejde - Feta/Brie - Samme dag som workshoppen

- 1) Vend ostebakkerne med cirka 2, 4 og 8 timers mellemrum.
- 2) Lav en saltlage: Kog 2½ liter vand i en gryde, tilsæt og opløs 300 g salt. Lad gryden stå med låg på køkkenbordet, eller udendørs til dagen efter. Temperaturen af saltlagen skal ikke være over 20°C. Hurtig afkøling kan foregå i vandbad.

Hjemmearbejde – Feta/Brie - Dagen efter workshoppen

10:00
eller når
det
passer
ind

Ostemassen er nu fuldt afdrænet for valle og er nu ost.
Hvis du smager på den, smager den bare af koncentreret mælk.

Osteklumperne lægges ned i saltlagen. Osteklumperne skal være helt dækket af saltvand. Man kan eventuelt dele klumperne i 2 dele. Pres osten ned under vandet ved at lægge en ren tallerken ovenpå osten.
Læg låg på gryden.

> Sæt et ur/timer – Feta skal salte 3 timer, Brie 2 timer.

Du kan næste gang justere tiden for at tilpasse dit personlige ønske til saltningen.

Feta
3 timer
senere

Osten tages op af saltlagen, og er spiselig med det samme, men smagen er umoden, lidt gummiagtig, tør og salt.

Sørg for passende beholdere til fetaosten (6-7 alm. størrelse beholdere). Husk at skaffe hvidløg / laurbærblade, eller andre tørrede krydderier.

Skær osteklumperne i passende stykker og pak klumperne i beholdere. Tilsæt hvidløg (2 fed er passende, fordeles i de 6-7 beholdere) og laurbærblade (2 blade per beholder).

Lad beholderne stå på køkkenbordet til næste morgen.

Smag nu på osten: Nu er der kommet lidt smag, men jo mere tålmodighed man har, des mere smag udvikles.

Brie
2 timer
senere

Skold ostebakker, de grove ostenet og ligeledes det indre af termokassen. Tag osteklumperne op af saltlagen og læg dem i en ostebakke med groft net. Læg derpå endnu et groft ostenet og en bakke med bunden opad. Sæt ostebakkerne ned i termokassen og læg derpå fryseelementer eller frosne vandflasker. Læg også et termometer ned i termokassen for at kontrollere temperaturen og juster mængden af køling, så der holdes en temperatur i termokassen på cirka 10-12°C.

Hjemmearbejde for Brie de følgende dage

Brie
Hver
morgen i
2 uger

Kontroller temperaturen – den skal helst være 10-12°C.

Tag ostebakkerne op af termokassen.

Løft den øverste bakke af og lad eventuel kondens dryppe af i vasken.

Med en ren gaffel flyttes let på det øverste ostenet.

Læg bakken tilbage og vend ostebakkerne.

Løft den øverste bakke af og flyt det øverste ostenet med den rene gaffel for at sikre at skimmelen ikke vokser fast i nettet.

Sørg for at der er så stor afstand mellem ostene som muligt. Skub dem eventuelt fra hinanden med den rene gaffel.

Inden ostebakkerne sættes tilbage i termokassen vendes termokassen for at få frisk luft ned i kassen.

Sæt ostebakkerne tilbage i termokassen.

Læg nye køleelementer ved.

Skimmelen vil vise sig på ostene i løbet af 5-7 dage.

Efter 14 dage er ostene helt hvide af skimmel.

Bemærk at Der vil kunne danne sig bevoksninger i bunden af bakkerne.

Skyl jævnligt bakkerne med rent koldt vand.

Skold eventuelt bakkerne hvis der kommer bevoksninger.

Brie
~ Dag 15

Pak ostene ind i ostepapir og læg ostene i køleskab.

Færdigmodningen tager cirka 2 uger.

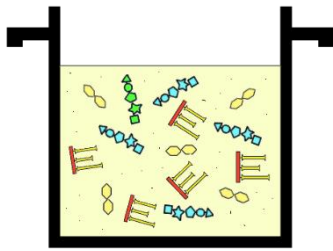
Brie
~ Dag 29

Jo længere du lader osten modne, des stærkere bliver smagen.

En brie udvikler sig til en camembert ved nogle ekstra ugers modning.

Ost – Hvad er det?

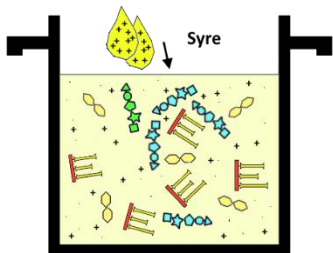
Ost er mælk drænet for valle.



Mælken består af 87% vand, 5% mælkesukker/laktose, 4% fedtstoffer, 3,5% proteiner og 0,5% mineraler.

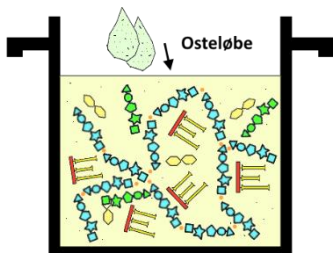
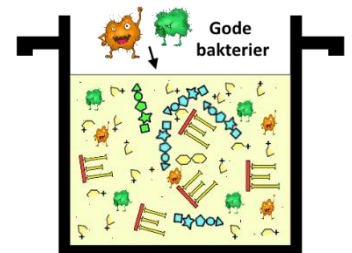
Vallen består hovedsageligt af vandet i mælken og en mindre del af mælkens proteiner, kulhydrater og mineraler.

Vand	Kulhydrater (Laktose)	Fedtstoffer	Proteiner	Mineraler
87%	5%	4%	3,5%	0,5%



For at dræne vallen af mælken skal mælken syrnes.

Syrning af mælken gøres enten (hurtigt) ved tilsætning af syre som citronsyre eller eddike, eller (langsomt) ved at gode bakterier omsætter mælkes laktose til mælkesyre.

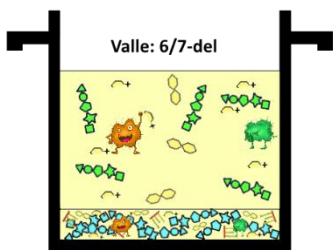


Ud over syrning kan der tilsættes osteløbe.

Osteløben får hovedparten af mælkens proteiner til at binde sig sammen i et netværk med mælkens kalk/magnesium som bindeled.

I løbet af få timer vil protein-netværket trækker sig sammen så vallen presses ud af ostemassen.

• Kalk/Magnesium



Afdræningen af valle kan foregå over få timer op til 1 dag afhængig af syrningsmetoden.

Justeringer i form af tiden man bruger under afdræningen af valle, hvilke temperaturer man anvender og hvilke fysiske bearbejdningsmetoder man udsætter ostemassen for under afdræningen af valle har stor indflydelse på strukturen af den friske ost og hvilken modning osten vil være egnet til at få.

Feta/Brie: 1/7-del

Osten tilsættes oftest salt, enten samtidig med afdræningen af valle eller ved efterfølgende saltning.

Osten kan spises frisk, eller den kan modnes.

Modningen tager fra dage til år, og kan påvirkes af tilsatte mikroorganismer for eksempel skimmelkulturer.

Smagen af osten afhænger meget af mælken, af syrnings- og afdræningsmetoden og den efterfølgende modning. En feta smager fint helt frisklavet men vinder meget ved modning i køleskab i 1-2 uger. En brie udvikler den hvide overflade i løbet af 1-2 uger. Efterfølgende modning på 1-2 uger giver fyldigere smag og blødere struktur.

Oversigt over mælkesyrebakterier, mikroorganismer og enzymer til brug ved fremstilling af tykmælk, yoghurt og ost			
	Kultur Betegnelse	Bakteriestammer	Homo/Heterofermentive
Mesofile	O	Lactococcus lactis sp. lactis	
	O	Lactococcus lactis sp. cremoris	
	D	Lactococcus lactis sp. lactis biovar diacetylactis	CO ₂ , Acetyl – C ₂ H ₃ O
	L	Leuconostoc sp. mesenteroides	CO ₂ , Ethanol – C ₂ H ₆ O
Termofile	T	Streptococcus thermophilus	
	Y	Lactobacillus delbrueckii sp. bulgaricus	CO ₂ , Acetaldehyd – C ₂ H ₄ O
	A	Lactobacillus acidophilus	
	B	Bifidobacterium sp.	
	H	Lactobacillus helveticus	Nøddesmag, reducerer bitterhed
Andre mikroorganismer og enzymer			
	LL	Lipase Lam	Fedtstofnedbrydende enzym – Mild
	LG	Lipase Ged	Fedtstofnedbrydende enzym – Middel
	PS	Propionibacterium freudenreichii	Øjeformation
	PCA	Penicillium candidum	Hvidskimmel
	GEO	Geotricum candidum	Hvidskimmel
	PR	Penicillium roqueforti	Blåskimmel
	PRG	Penicillium roqueforti / gorgonzola	Blåskimmel
	BL	Brevibacterium linens	Rødkit
	LAF	Debaryomyces hansenii	Gær

L og D er altid sammen med O.

Y er altid sammen med T

Workshop – Feta / Brie

Mælk til ost	
OK	Ikke OK
Mælk fra dyr	Mælk fra planter
Mælk fra sunde dyr	Mælk fra syge eller stressede dyr Mælk fra dyr som lige har kælvet (Kolostrum mælk)
Frisk mælk fra køledisken	Gammel mælk - giver anden smag
Upasteuriseret mælk Pasteuriseret mælk	Højpasteuriseret mælk
Ikke homogeniseret mælk (Thise, Naturmælk, Løgismose ...) Homogeniseret mælk – er lidt mere krævende	
Skummetmælk / Minimælk / Letmælk / Sødmælk	

Mælk består af:		
Vand		86-88%
Sukkerstoffer	Laktose	5%
Fedtstoffer	Lipider	3,5 – 5%
Proteiner	~80% kasein, ~20% globulin + albumin	3,5%
Mineraler	Kalk, Fosfor, Jod, Magnesium m.m.	0,5%

Pasteurisering	
<p>Normal pasteurisering: 72°C i 15-30 s Sterilisering: 115°C i 15 min Ultra høj pasteurisering: 140°C i 5 s</p> <p>Godt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fjerner sygdomsfremkaldende mikroorganismer 2) Gør det nemt at styre fremstilling af ost og yoghurt <p>Skidt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Reduceret næringsværdi 2) Reduceret variation 	

Homogenisering	
<p>Mælken presses gennem et fint filter så størstedelen af fedtkuglerne brydes op i mindre kugler. Gennemsnitsstørrelsen af fedtkuglerne bliver cirka 10 gange mindre end oprindeligt.</p> <p>Godt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ? 2) Hurtigere smagsudvikling (fedtstofnedbrydning) <p>Skidt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Kan have sundhedsskadelige følger 2) Ostefremstilling mere besværlig 	

Fedtstoffer – Lipider

Fedtstofferne findes i form af kugler med en fedtmembran.

Fedtkuglerne varierer meget i størrelse. De mindste er 0,2 mikrometer (5000 kugler per mm), de største 15 mikrometer - 75 gange større end de mindste. Gennemsnitsstørrelsen er cirka 3 mikrometer.

Ved homogenisering slås de store fedtkugler i stykker så gennemsnitsstørrelsen bliver 1-2 mikrometer.

Mælkens indhold og sammensætning af fedtstoffer varierer med dyrets gener, årstid, foder, malkningsforhold m.m.

Dette kan endda variere over kort tid fra det samme dyr.

Ostens smag præges meget af fedtstofferne.

Da fedtsammensætningen varierer vil osten dermed også variere.

Fedtstofferne indeholder de fedtopløselige vitaminer A, D, E og K.

Proteiner

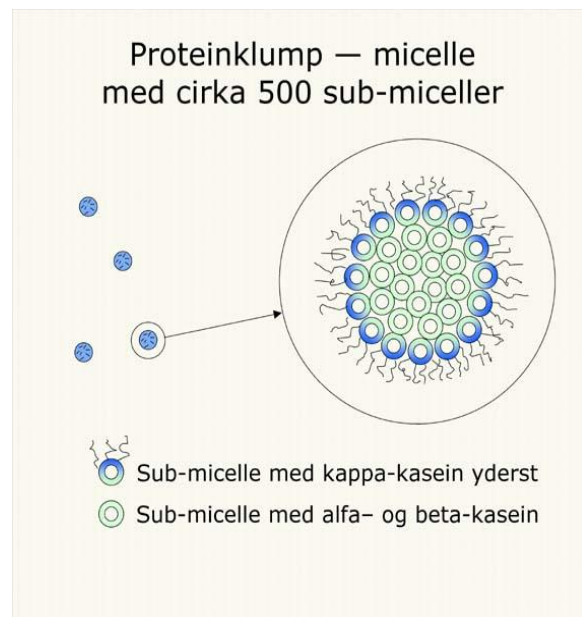
Ligesom fedtstofferne findes i kugler, så findes størstedelen af proteinerne (kasein) i klumper - miceller.

Én micelle består af mange proteinenheder (molekyler) som holdes sammen ved hjælp af calciumfosfat. Micellerne har en størrelse på cirka 0,1 mikrometer (10000 miceller per mm).

Proteinet kasein optræder i forskellige varianter. Det yderste af en micelle består af k-kasein som stritter ud af micellen.

Den ende af kappa-kaseinet som stritter ud af micellerne er elektrisk negativ og micellen virker derfor udadtil med en negativ ladning og frastøder derfor andre miceller – herved frastøder de enkelte miceller hinanden og micellerne holder sig jævnt fordelt i mælken.

Udover proteinet kasein, findes der i mælken også globuliner og albuminer. De udgør cirka 20% af proteinmængden og løber af sammen med mælkens vand under fremstilling af ost – derfor kaldes de også valleproteiner.



Sukkerstoffer – Laktose

Sukkerstofferne i mælk består af Laktose.

Laktosen bliver omdannet til blandt andet mælkesyre af mælkesyrebakterier og dette giver tykmælk, yoghurt og ost den karakteristiske smag.

Hvert enkelt laktosemolekyle er sammensat af 2 mindre molekyler: 1 stk. glukose og 1 stk. galaktose. Laktosen nedbrydes af mælkesyrebakterier til glukose og galaktose og derfra videre til blandt andet mælkesyre. Denne omdannelse giver mælkesyrebakterierne energi så de kan leve og formere sig.

Personer som kan tåle laktose, producerer enzymet laktase i tyndtarmen hvor laktosen bliver nedbrudt til glukose og galaktose hvorefter de optages gennem tarmvæggen.

Personer som ikke producerer laktase i tyndtarmen nedbryder ikke laktosen som derfor passerer uændret gennem tyndtarmen og ender i tyktarmen hvor den så omsættes af bakterier som foruden mælkesyre udvikler CO₂. Dette giver luft i tarmen som kan give kraftige smerter.

Mælken laktose kan nedbrydes til glukose og galaktose INDEN mælken anvendes til fremstilling af tykmælk/yoghurt/ost ved at der til mælken tilsættes laktase i cirka 1 døgn inden fremstillingen startes. Laktoseintolerente personer kan derfor fremstille tykmælk/yoghurt/ost med laktasebehandlet mælk uden af få gener deraf.

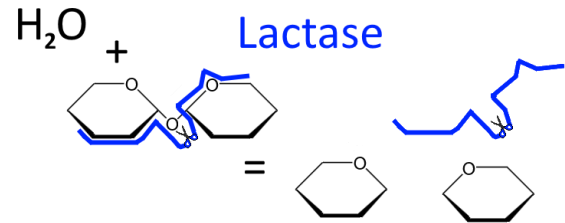
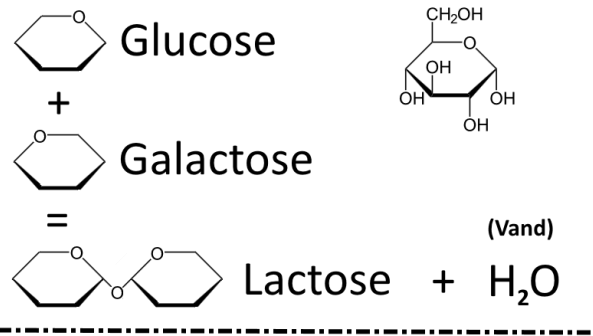
Enzymer

Et enzym er et protein med særlige egenskaber.

Et enzym fungerer som værktøjsnøglen ved nedbrydning af eksempelvis sukkerstoffer.

Et enzym virker kun på et ganske bestemt stof og under bestemte forudsætninger.

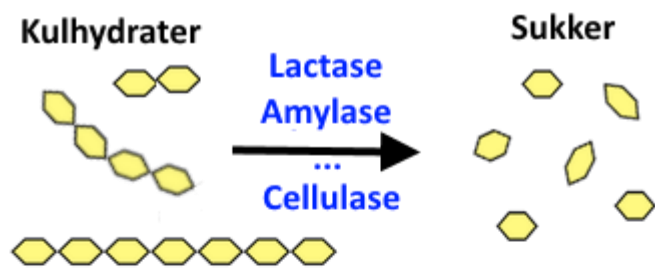
Eksempel: Laktase nedbryder laktose til glukose og galaktose ved forbrug af vand. Laktaseenzymet ændres ikke – det fortsætter med at virke.



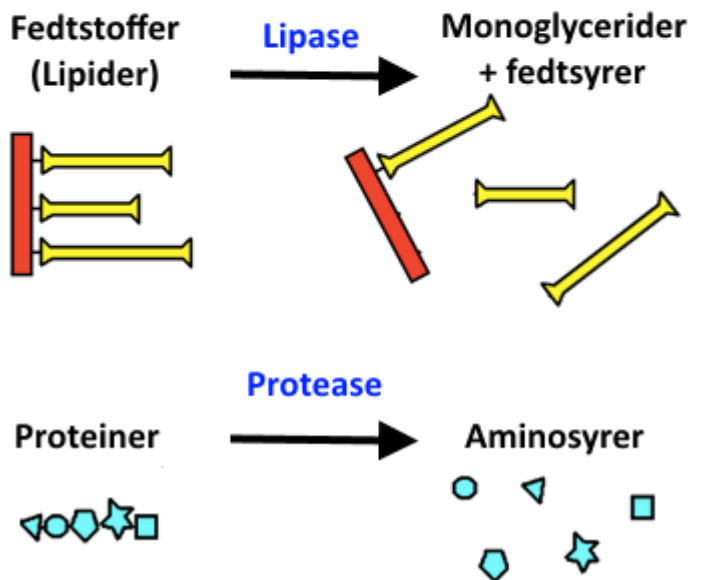
Enzymer indgår ved nedbrydningen af

- Kulhydrater
- Fedtstoffer
- Proteiner

Resultatet af enzymerne giver smag.



Enzymer produceres af celler i vores tyndtarm og af mikroorganismer.



Mikroorganismer - Mælkesyrebakterier

Mikroorganismer findes overalt.

Mikroorganismene findes på vores hud hvor de er med til at regulere hudens surhedsgrad så huden er modstandsdygtig.

Mikroorganismene findes indeni os og er en meget vigtig del af vores evne til at nedbryde vores mad til energi.

Mikroorganismer til ost og yoghurt er primært mælkesyrebakterier, gærceller og skimmelkulturer.

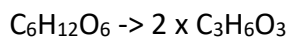
For hver af dem findes der mange forskellige arter med hver deres levevilkår.

Mælkesyrebakterierne opdeles i 2 hovedgrupper – de mesofile og de termofile.

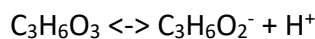
- Mesofile mælkesyrebakterier trives bedst ved 20-25°C. Bruges til fremstilling af tykmælk, creme fraiche, smør og de fleste oste.
- Termofile mælkesyrebakterier trives bedst ved 40-45°C. Bruges til fremstilling af yoghurt og forskellige typer ost.

Man kan blande mesofile og termofile bakterier. De vil så blot ikke udvikle sig optimalt samtidig, men selv ved lidt højere eller lavere temperatur end optimalt vil de stadig tage del i omsætningen af sukkerstofferne, blot lidt langsommere.

Fælles for alle mælkesyrebakterier er at de omdanner kulhydrater (primært sukkerstoffer) til mælkesyre:

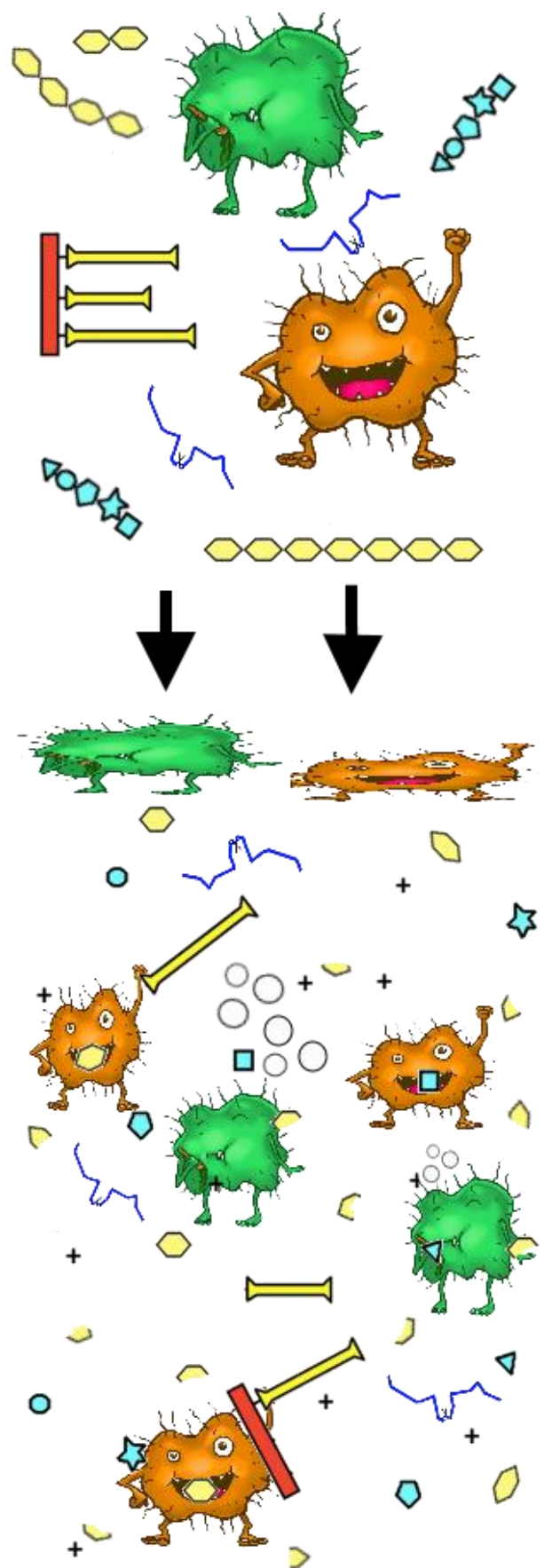


Mælkesyre optræder som Laktat og syre:



Nogle mælkesyrebakterier gør kun det – de kaldes for homofermentive. Andre typer producerer tillige forskellige aromastoffer og CO₂ – de kaldes heterofermentive.

Når man fremstiller tykmælk/yoghurt og ost er blandingen af mælkesyrebakterier vigtig for smagen. Blandingen af mælkesyrebakterier som tilsættes mælken benævnes "Starterkulturen" når det drejer sig om tykmælk/yoghurt og "Syrevækker" når målet er at lave ost.



Osteløbe

Osteløbe får vallen (vandet og valleproteinene i mælken) til at dræne fra.

Osteløbe er et protein (Chymosin) der fungerer som enzym som ændrer mælkens protein (kasein).

Chymosin kan udtrækkes fra en kirtel i en kalvemave, eller det kan fremstilles ved anvendelse af bestemte skimmelsvampe.

I mælken findes kaseinet som miceller som hver især frastøder hinanden og det flyder derfor jævnt rundt i mælken.

Osteløben bevirker at bestemte dele af kaseinproteinet klippes af.

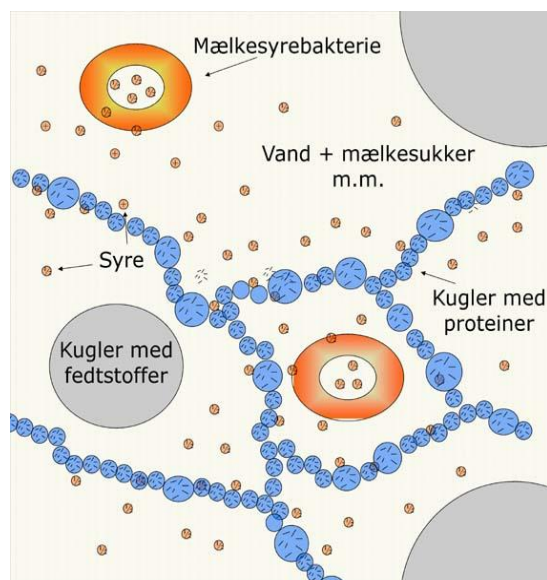
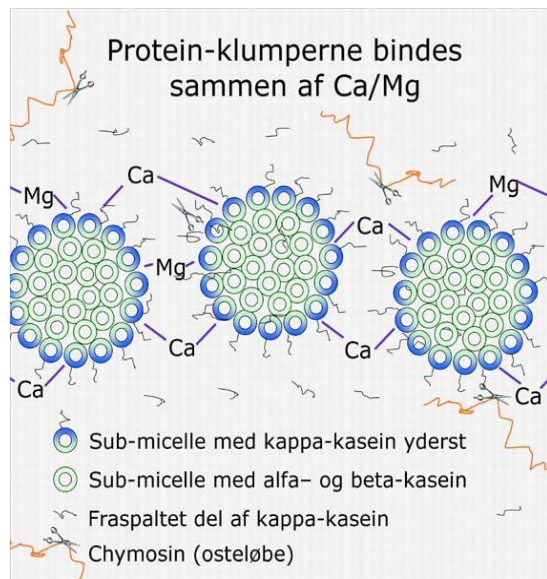
Hvor dette sker sætter der sig i stedet frit kalk og magnesium, som findes i mælken.

Kalk og magnesium kan binde flere steder sammen samtidig og derved bindes micellerne sammen og mælken stivner – det kaldes et koagelet eller ostemasse.

Vand, fedtstoffer, laktose, mikroorganismer m.m. er fanget indeni koagelet.

Ved at skære koagelet i mindre klumper kan vallen langsomt løbe ud af hver klump og koagelet deler sig i ostemasse og valle.

Så længe vallen kan løbe fra vil vallen løbe fra – ostemassen trækker sig sammen og bliver til ost.



Tips

Kraftige handsker til skoldning

Si til flødeklumper

El-gryde til skoldning

Koldt mælk – tilsæt Calciumklorid

Hjemmelavet syrevækker – 2%

Feta saltlage: 3% salt, ½ ml Calciumklorid/liter, lidt Valle (mælkesyre)

Olie + krydderier ☺ er godt

Vand + krydderier ☹ virker ikke

Grundopskrifter

Dag 1

Feta/Brie

1. Rengøring.
2. Opvarm mælken til 32°C.
Tag eventuelt mælken ud af køl aftenen før og lad den stå på køkkenbordet.
3. Bland starterkultur med lidt vand og hæld det i mælken.
Rør grundigt. Læg på, håndklæde omkring, vent 30 min.
4. Bland osteløbe med lidt koldt vand og hæld det i mælken.
Rør grundigt. Læg på, håndklæde omkring, vent 30-45 min.
5. Ved "rent snit": Skær ostemassen i tern, Feta 3 cm, Brie 2 cm.
6. Rør let efter 5 min og derefter med 15-20 min intervaller i 1 time.
7. Hæld ostemassen i osteforme som er placeret i bakker med ostenet.
8. Hæld vollen fra og vend bakkerne med mellemrum gennem 1 døgn.
9. Kog 2½ liter vand, tilsæt 300g salt, afkøl til dagen efter.

Dag 2

10. Læg osteklumperne i saltlagen i 2-4 timer. Del eventuelt osteklumperne i mindre stykker.
11. *Feta*: Del osteklumperne i mindre portioner og læg dem i beholdere med vindrukerneolie, hvidløg, laurbærblade. Lad beholderne stå på køkkenbordet til dagen efter, så på køl.
Brie: Læg osteklumperne i ostebakker med groft ostenet.
Sæt bakkerne i termokasse og tilsæt køling. Temperatur skal holdes på 10-12°C.
Vendes 1 x dagligt i 10-14 dage. Osten skal nu være hvid af skimmel.
Sørg hele tiden for passende hygiejne.
Osten pakkes i ostepapir og i alm. køleskab i 2-4 uger.

Tykmælk/Yoghurt

1. Opvarm mælken. Tykmælk: 20-25°C, Yoghurt: 40-45°C.
Vil du have en tykkere tykmælk/yoghurt, opvarm til 85°C og afkøl.
2. Bland lidt kultur (knivspids) eller lidt frisk tykmælk/yoghurt (5%) eller frosset/optøet (10%) med lidt mælk og bland det så med resten af mælken.
Bemærk: Brug kun "naturel" som starter.
3. *Tykmælk*: Stilles på køkkenbordet i en skål med låg eller i den oprindelige mælkekarton. Står 24 timer.
Yoghurt: Stilles varmt (f.eks. i den oprindelige mælkekarton) eller i yoghurtapparat.
Står 6-24 timer.
4. Flyttes til køleskab i 12 timer.
5. Tag en lille portion fra i en ren skål eller pose – på køl eller i fryser.
Bruges som starter til næste portion.