



Udstyret

For at lave ost skal du bruge forskelligt udstyr, som for en stor dels vedkommende allerede findes i dit køkken.

Til en almindelig portion ost skal du bruge:

- Gryde med låg, Rustfrit stål eller emaljeret. *Ikke aluminium.*
- Dørslag
- Sigte
- Hulske i plast eller rustfrit stål
- Lang skærekniv – laksekniv eller en lang brødkniv
- Skåle
- Opvaskebørste - brug en børste som *kun* anvendes til rengøring af dine oste-redskaber.
- Håndklæde
- Viskestykke
- Glas, plastbeholdere eller ostepapir til opbevaring af osten
- *Enten*
 - Osteklæde
 - Termometer.
 - Enzymer og kulturer

Eller

- Hjemmeosteri fra Hjemmeriet (ostebakker, ostenet, osteforme, termometer, enzymer og kulturer m.m.)





Hjemmeosteriet fra Hjemmeriet

Hjemmeosteriet fra Hjemmeriet er udviklet så dette passer til fremstillingen af alle typer af ost.

Hjemmeosteriet består af 2 ostebakker, 2 ostenet, et antal osteforme, et termometer, enzymer og kulturer og eventuelt ostelærred, pH-indikatorer samt diverse andre 'bekvemmeligheder'.

Med hjemmeosteriet følger desuden et hæfte med information om ost samt opskrifter.

Ostebakker

Ostebakkerne passer til osteformene. Der kan stå 4 store firkantede eller 4 mellem runde forme i bakkerne.

Ostebakkerne har et mønster af toppe i bunden af hensyn til afdræning af valle.

Bakkernes hjørner er formet med hælde-tud så vallen på nem vis kan hældes fra bakkerne. Bakkernes kant er lavet så man, ved at placere én bakke omvendt ovenpå en anden, kan holde bakkerne sammen uden risiko for at de glider fra hinanden.

Anvendes 4 firkantede forme vil disse kunne rumme ostemasse lavet ud fra cirka 12 liter mælk, men man kan jo også blot anvende 3, 2 eller 1 form og regulere mælkemængden derefter.

Ostenet

Ostenettet lægges i bunden af ostebakken for at hindre ostemassen i at lægge sig mellem toppene i bakkens bund. Ostenettet findes i to udgaver – et fint til normalt brug samt et grovere som anvendes ved lagring af skimmeloste. Ved anvendelse af det fine ostenet til skimmeloste er der en risiko for at skimmelen sætter sig fast i nettet så osteoverfladen ødelægges ved vending af osten, hvilket ikke er tilfældet med det grovere net.

Osteforme

Der findes et utal af forskellige osteforme i denne verden – Hjemmeriet har valgt at markedsføre forskellige runde osteforme samt tre- eller firkantede osteforme fremstillet specielt til Hjemmeriets ostebakker.

De runde forme findes i 3 størrelser, lille, mellem og stor. Der findes presseplader til størrelserne mellem og stor rund form.

De kantede forme sammensættes af 3 eller 4 formsider som klikkes sammen i hjørnerne. Der findes 2 størrelser af formsiderne, og det er muligt at sammensætte formene til

- lille trekantet form (3 korte sider)
- mellem trekantet form (1 kort, 2 lange sider)
- stor trekantet form (3 lange sider)
- lille firkantet form (4 korte sider)
- mellem firkantet form (2 korte, 2 lange sider)
- stor firkantet form (4 lange sider)



For ostetyper som feta er det uden betydning for resultatet om formen er rund, trekantet eller firkantet – man skal blot anvende den form som er mest bekvem, eller passende til mængden af ostemasse som skal drænes for valle.

For ostetyper som havarti bruges de runde med presseplade.

For oste af skimmeltypen betyder osteformen heller ikke noget i den indledende fase, mens modningen af osten til dels påvirkes af den relative størrelse af ostens overflade – dvs. jo mindre osteform, des hurtigere udvikles skimmelen i osten sig. Man kan derfor udmærket anvende store forme og så dele ostemassen før ostene lægges til modning, eller man kan fremstille ostene i mindre forme fra starten. Man kan ikke se på en lille firkantet ost om den blev startet i en stor firkantet form. Fra de runde eller firkantede forme kan man dog ikke lave 'pæne' trekantede oste – valget er op til den enkelte ostemager.

Termometer

Termometeret som følger med hjemmeosteriet er et standard mad-termometer med en skala fra -20°C til 110°C. Væsken i termometeret er rød og spritbaseret.

Enzymer og kulturer

Med osteriet følger enzymer og kulturer – Læs mere om lipase og kulturer.

Pipetter

Med osteriet følger pipetter til afmåling af blandt andet osteløbe.

Øvrige bekvemmeligheder

Osteriet kan tillige indeholde følgende

- **Ostelærred**

Ostelærred kan erstattes med et almindeligt viskestykke, dog anbefales et ostelærred da dette er større og nemmere at gøre rent.

Ostelærred anvendes ved fremstilling af en række forskellige oste, såsom ricotta, hytteost og mozzarella.

- **pH-indikatorer**

Visse dele af ostefremstillingen, kræver at syreudviklingen af ostemassen eller vallen er på et vist niveau, hvilket kan variere lidt fra gang til gang man fremstiller en ost selvom man følger samme opskrift. For fremstillingen af ricotta eller mozzarella er syreudviklingen så vigtig at hvis ikke syren er til stede, så vil osten ikke kunne laves. Mængden af syre i osten eller i vallen, måles med dertil egnede stykker papir som skifter farve afhængig af mængden af syre i det som man drypper på papiret.

- **Termometerholder**

Sættes på kanten af gryden for at holde termometeret

- **Spatel**

Til afmåling af små mængder enzymer og kulturer