



Blåskimmeloste er ikke komplicerede at lave, men man skal ikke miste modet, hvis man skal øve sig nogle gange for at evne at osten udvikler sig optimalt. Forløbet af opskriften på blåskimmelost ligner meget hvidskimmelost, men der er et par små-ændringer i opskriften som har til formål at hjælpe udviklingen af blåskimmelkulturen indeni osten.

### **Ingredienser til 4 stk. blåskimmeloste, ialt 1 kg:**

- 6-8 liter mælk
- 3 knsp frysetørret syrevækker
  - eller ½ dl kærne- eller tykmælk blandet med ½ dl yoghurt naturel
- 1 knsp frysetørret blåskimmelkultur
  - eller et lille stykke fra en god skimmelost
- 2 ml osteløbe
- 4 tsk fint salt

### **Eventuelt**

- Vindruekerneolie

### **Redskaber:**

- Gryde med låg
  - Dørslag el. Sigte
  - Hulske
  - Laksekniv
  - Ostebakker
  - Ostenet (fine og grove)
  - Osteforme
  - Pipette
  - Termometer
  - Strikkepind, 3-4 mm
  - Ostepapir
- Eventuelt:
- pH-indikatorer

### **Forberedelser:**

Man kan eventuelt tage mælken ud af køleskabet og stille den på køkkenbordet i op til 10 timer inden man starter fremstillingen.

### **Det starter altid med rengøringen**

Hygiejnen skal være i fokus, når man fremstiller ost: Hæld vand i gryden og kog det med låg. Når vandet koger, skold de redskaber som egner sig. Brug den rene opvaskebørste hvor muligt. Brug eventuelt øsen til at hælde vand i bakkerne og dørslaget til at tage osteforme og lignende op af det kogende vand.



## Fremgangsmåde:

- Hæld mælken i gryden og varm langsomt op til 32°C
- Bland syrevækker og skimmelkultur (eller et stykke skimmelost opløst i lidt lunt mælk) i et glas med lidt koldt vand og hæld dette i mælken. Rør i cirka ½ minut
- Læg låg på, dæk med et klæde og lad mælken syrne i 30 minutter.
- Bland osteløbe med lidt koldt vand. Hæld blandingen i mælken og rør grundigt i 1 minut. Vent 30 minutter.
- Mælken har nu konsistens som budding – ostemasse.
- Skær ostemassen i 1 cm tern med en laksekniv, skæreramme eller lignende.
- Rør med en lang hulske for at skille sammenklistrede klumper.
- Rør med mellemrum gennem 1½ time (hver 15 min.).
- Hæld ostemassen op i et dørslag og rør let rundt i ostemassen med en gaffel. Ostekornene må gerne luftes for at opnå en let tør overflade. Rør på denne vis med mellemrum gennem cirka 15 minutter.
- Læg ostemassen i forme, placeret i en ostebakke med ostenet. Da ostekornenes overflade er let tør, klitrer de ikke umiddelbart sammen, men det hjælper netop med til at blåskimmelkulturen nemmere udvikler sig idet der indesluttet luft i osten som skimmelkulturen har brug for.
- Placér endnu et ostenet og en ostebakke med bunden op, ovenpå osteformene. Hold bakkerne sammen, hæld afdrænet valle fra og vend bakkerne.
- Vend med mellemrum, i starten ofte. Gem vallen – den kan f.eks. bruges til Ricotta eller i brød.
- Efter 1 døgn afdræning tages ostemassen ud af formene.
- Ostene placeres i en ren ostebakke på et groft ostenet med rillerne nedad. Ovenpå ostene lægges endnu et groft ostenet. Herpå placeres endnu en ostebakke, med bunden opad.
- Sæt bakkerne med ost i et køligt rum, 12-15°C.
- Vend ostene mindst 1 gang om dagen. Brug rene redskaber eller plasthandsker ved vendingen.
- Når skimmelen er tydelig udviklet ( efter cirka 1 uge ) drysses ostene med fint salt og ostene prikkes med strikkepinden for at tilføre luft til ostens indre. Hullerne må gerne laves så de så vidt muligt står åbne.

- Ostene pakkes ind i ostepapir og lægges i køleskab for lagring i op til 7 uger.

