



Havarti er en forholdsvis avanceret ost at lave, og lagringen foregår over mindst 5 uger, så der skal også tålmodighed til. Kan du ikke opnå de nævnte lagringstemperaturer, så kan osten lagres i køleskab, men så forlænges lagringstiden.

## **Ingredienser til cirka 1,5 kg ost:**

12 liter mælk, ikke homogeniseret  
5 knsp frysetørret syrevækker  
- eller 1 dl kærne- eller tykmælk  
3 ml osteløbe  
225 g salt  
Osteplast

## **Redskaber:**

Gryde med låg	Eventuelt:
Hulske	
Lang kniv	Opvaskeborste
2 små glas	Dørslag
Håndklæde	Øse med hank
Minutur	Skæreramme
Køkkenvægt	Knivspids-mål
Beholdere	Termometerholder
Ostebakker	
Ostenet	
Osteforme	
Termometer	
Pipette	

## **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 opvaskeborste 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 i et glas med lidt koldt vand – hæld dette i mælken og rør i cirka ½ minut
- Læg låg på og håndklæde over - Vent 30 min.



- Bland osteløbe i et glas med lidt koldt vand – hæld dette i mælken og rør i cirka ½ minut
- Læg låg på og håndklæde over - Vent 30 min.
- Mælken er nu stivnet som budding: Ostemasse
- Skær ostemassen i 1 cm tern med en laksekniv eller lignende. Rør forsigtigt med en hulske for at dele store og sammenklistrede klumper.
- Læg låg og klæde på, vent 15 min.
- Lav en saltvandsopløsning, ½ liter med 25 g salt.
- Fjern cirka 3 liter valle, gem vollen til senere.
- Tilsæt saltvandet og rør rundt.
- Kog 1½ liter vand, og tilsæt dette i små portioner over 15 minutter for at øge temperaturen til 36°C.
- Når temperaturen er 36°C, rør derefter i ostemassen i cirka 10 minutter.
- Tag en lille portion ostekorn op, og pres dem let sammen. Hvis ostekornene ikke skilles fra hinanden igen ved et let tryk, fortsæt med at røre lidt endnu.
- Kog 2 liter vand, tilsæt 200 g salt og afkøl – skal bruges til saltning senere.
- Ostemassen fiskes op af vollen og placeres i osteforme som er sat i ostebakker med net. Osteformene fyldes såvidt muligt helt op til kanten.
- Oven på lægges endnu et net og en bakke med bunden opad. Hæld vollen fra og vend bakkerne.
- Vent 15 min., vend. - Vent 15 min., vend. - Vent 15 min., vend.
- 4 dl valle varmes op til 50°C og hældes op i den nederste ostebakke, så vollen netop når over ostennettet. Vent 60 min.
- Efter 1 time hældes vollen fra, bakkerne vendes og der hældes atter 50°C varmt valle i ostebakken. Vent igen 60 min. Dette gøres ialt 4 gange.
- Vallen hældes fra ostebakkerne som vendes endnu engang. Fyld nederste ostebakke med vand.
- Har du en ekstra ostebakke kan denne placeres underst for at opsamle valle som eventuelt vil flyde over kanten. Bruger du runde osteforme hvortil du har presselåg, kan du eventuelt lægge låg på og placere syltetøjsglas eller lignende for at opnå et let pres.
- Ostemassen hviler sådan natten over.
- Osten tages nu ud af formen og placeres i saltlagen ved 12°C i 2 dage.
- Osten tages op af saltlagen, placeres i en ostebakke med net for at tørre.
- Når overfladen er tør, kan osteplast pensles – tyndt - på. Lad osteplasten tørre i cirka 30 min. før osten vendes og pensles på den anden side. Penslingen med osteplast gentages efter cirka 1 uge.
- Osten lagres i 4-5 uger ved 16°C, derefter i 1-2 uger ved 12°C.
- Opstår der skimmelpletter, skrubes og vaskes disse grundigt af, hvorefter salt og osteplast påny påføres.



