



Hej på er kära kunder, vänner och bekanta!

Nu går vi i väntans tider och några nya kalvar har sett dagens ljus. Medans pappa håller koll på ladugården och sina bufflar och passar på vildsvinen vid åteln så har jag att göra i mejeriet. Ostarna som tillverkades sist jag skrev har fått stå till sig. När de börjar bli gröna på utsidan så pickats alla ostar med en pickningsmaskin som jag köpte i present åt mig själv. Med pickgrejjen och en skrikande kompressor körs 30 st rostfria pinnar ner i osten och perforerar den med ett enda hugg. I hålen kommer det in syre och det är så man får in grönmögel i osten, eftersom mögel bara växer i närvaro av syre. Om ni inte tänkt på det innan så är det hursomhelst ett bra samtalsämne om ens dejt är lite trögstartad.

Innan pickningsmaskinen så använde jag sticka nr 3, det blev också bra men 30 hugg i varje ost tar på krafterna. När osten sedan fått stå till sig i tre fyra veckor borrar jag en ost med en ostborr och ser om möglet spritt sig i osten. Det hade det verkligen. Osten smakade inte speciellt gott, ungefär som att tugga på en salt flyttkartong med mögelsmak. Men det är nu tid kommer in som en faktor. Ostarna plastas in och skjuts in i ett kallare lager. Nu kan inte möglet växa så värst eftersom jag kvävt det. Däremot kan olika nedbrytande processer ta vid som spjälkar sönder fett och protein vilket ger fantastiska smaker i slutändan. Jag borrade samtidigt en ost från oktober, den var jättegod och hade även en mjuk fin konsistens. Jag sålde direkt 35 kg som skulle till Viking Line och så behöll jag några kg för att sälja på REKO.

Det är dags för kött igen. Vårt buffelkött brukar vara mycket uppskattat hos er kunder. Vecka 9, alltså fredag 1 mars och lördag 2 mars, kan man hämta en köttlåda hos oss. Det kostar 2100 kr per låda och består av 10 kg finstyckat och packat kött och köttfärs. Är ni intresserade så anmäl er genom att klicka här: [BESTÄLLNINGSFÖRMULÄR](#).

Denna gång är det tvååriga tjuvar som ätit gräs och växter nere i våtmarken så köttet är av finaste kvalitet. Gott till all slags husmanskost, eller blandfärs med vildsvin som pappa rekommenderar. Vi öppnar även gårdsbutiken för detta år just 1 mars, och då har jag planerat att sälja många olika ostar. Jag har också köpt in choklad och praliner av en lokal producent samt kex och marmelader och sånt gott.

Denna vecka har jag tillverkat kittosten Sven i mejeriet. Det blir både större ostar på runt två kilo och så experimenterar jag med mindre puckar på 240 gram. De

blir verkligen söta. Jag kallar dem för stubben eftersom de sjunker ihop något och ser ut som stubbar i lite olika färger av rött och vitt. Konsistensen går från mjuk på utsidan till lite mjäll och fast på insidan. Väldigt delikat om jag får säga det själv. För att göra dem har jag köpt en särskild ostfyllare, en bricka med 30 hål i som man sätter ostformarna under. Sen kan man i ett enda swish fylla dessa formar samtidigt med en skopa. När formarna är fulla lyfter man av brickan och sätter den över 30 nya formar.

Den riktiga Sven är ingen stor ostkonsument. Men han fyllde 13 år under helgen som var. Han har varit med i mejeriet hela sitt liv och han kan mycket. Han kan tex vända ostar som ett proffs, ni vet när man ser italienare eller fransmän vända ostar sådär nonchalant. Så gör han också. Jag tror att han besitter många lite ovanliga kunskaper. Det är kul när han jobbar med mig i mejeriet men han kan ju också med kort varsel bli en surpappa så det gäller att inte vara för pinsam, jobbig, eller att andas för högt/andas alls.

Nu ska jag gå ut och se om gåsen värpt några fler ägg. Hon värper ett varannan dag och jag tar in äggen och väntar tills hon fodrat sitt bo. Det var allt för denna gång, hälsningar mejeristen Linda





