



Buffelnyhetsbrev nr 6

Egna bakteriekulturer

Hej på er!

Nu har det gått två veckor sen sist vi skickade ut ett nyhetsbrev. Ni som läser blir fler och fler, va kul! Tipsar ni era kompisar? Isåfall, tack för det, det betyder mycket för oss!

För en månad sen så skrev jag om mina grönmögelostar och hur de pickades med min nya maskin. Nu har de fått stå och mögla, och jag har hunnit med att göra två nya satser. Totalt har jag nu ca 300 kg i lager och det känns ju som en bra start inför säsongen. Senaste nytt är att jag bytte mögelsort. Olika mögelsorter har olika smakprofiler, och bryter ner fett och protein lite olika effektivt. Det är så man kan få stickiga ostar, eller ladugårdssmak, eller fruktig smak. Jag har känt en kemisk smak i buffelmögelosten jag gjorde förra året och det vill jag bli av med. Det beror inte på att det kanske är diskmedel i för då hade inte pH sjunkit under tillverkningen, utan för att fett brutits ner till nåt som smakar kemiskt. Därför testar jag nya mögelsorter på komjölksosten nu innan buffelsäsongen kör igång igen. Komjölken kommer från Micke och Åsa Berglund i Buckarby utanför Östervåla.

Häromveckan var jag och pappa på ett möte på SLU och träffade andra gårdsmejerister och forskare som ingår i ett EU-finansierat projekt om gårdskulturer (Sveriges Gårdsmejerister – samarbeten för småskalig ost och filmjölkskultur). Tanken är att vi själva ska odla våra bakteriekulturer och använda dessa i våra ostar istället för att köpa kulturer som ofta är ganska homogena och tillverkade för storskalig produktion. Kulturerna kanske saknar det där "lilla extra". Inom projektet så lär vi oss göra gårdskulturer och att få dem säkra. Man kan nämligen ganska enkelt skapa en bakteriekultur som är raka motsatsen till säker och det vill vi inte. Projektet undersöker också *vilka* bakterier som finns i kulturen. Detta kan ju skilja sig mellan olika mjölksystem, mejerier och platser i Sverige. Intressant va!

En trend som varit stark senaste åren är opastöriserad ost. Det har funnits en nästan oemotsagd sanning att sådan ost skall vara särskilt smakrik, men i blindtester är det i en del fall inte lika enkelt att skilja dem åt från andra ostar. Detta beror förmodligen på att det till den opastöriserade mjölken ofta tillsätts en köpekultur vilket ju gör att de mjölkegna bakterierna konkurreras ut, både de bra och de dåliga. Det är snarare den egna gårdskulturen som kommer ge den spännande smakprofilen i den opastöriserade mjölken, och det skapar också en trygg förutsägbarhet i tillverkningen. Här finns mycket potential!

Den mjölken jag ystar på från Micke och Åsa är verkligen pigg. Den blir filmjolk om den får stå framme i tolv timmar! Så när den här leriga säsongen och wannabe winter är över så gör jag lite kulturer från den mjölken. En mesofil som gillar 20 grader och en termofil som gillar 40 grader, dvs filmjolk och yoghurt och dem kan man göra olika typer av ostar.

Apropå provtagning så har nu mamma startat med odling av mjolk på plattor. På så sätt får vi reda på ett totalt antal bakterier i mjölken mycket snabbare än om vi skickar till labb (och billigare). Man tar en skvätt mjolk, gör en spädningsserie, droppar på en platta med agar, och lägger den i 30 grader. Dagen efter vet man hur många bakterier man hade i mjölken. Vi vet dock inte om de är bra bakterier, så då får man göra andra tester exempelvis självfermenteringstester. Då mäter man hur lång tid det tar innan mjölken blir filmjolk, luktar och smakar på den. En frisk syra och ett lågt pH är ett kvitto på att mjölken är pigg och inte innehåller allt för mycket av de dåliga bakterierna. Genom att testa vår buffelmjolk vet vi sedan hur bra våra rutiner fungerar, och skulle vi vara riktigt på hugget kan jag tillsätta egen bakteriekultur till nymjolkad opastöriserad buffelmjolk, för att sedan göra en riktigt god buffelgrönmögelost. Detta är nästa nivå, mejeri 2.0.

Idag är gårdsbutiken öppen med sin självbetjäning, men det är nån slags arktisk snöstorm ute. Det kostar mig inget att lägga fram ost och göra iordning, även ingen kommer just idag. Själv ska jag försöka fånga in min gubbe som är ute och sågar ner några träd, och sen ska vi lämna av lillpysen hos mormor och ta med oss Sven (faktiskt både barnet och osten för vi passar på att ta med några leveranser) och åka på Uppsala stadsteater och sedan på restaurangen Klostergatan 5. <https://klostergatanfem.se/meny/> Där serverar de ost från vårt mejeri och från andra kollegor i Sverige och det gör mig stolt och glad!





Pickningsmaskinen jobbar.