



## Buffelnyhetsbrev nr 9

### *Kris, smör och vin*

Den första veckan i maj har jag ystat på 1800 liter mjölk. Det är lite för vissa mejerier men rätt mycket för mitt mejeri. Det började kontrollerbart under måndagen med att jag gjorde Grahns Grillost på 300 liter ekologisk mjölk från Roteberg. På onsdag och torsdag gjorde jag sedan Sven och Stubben, samt Eldost med mjölk från Må Lantbruk. Sedan var vi på kosläpp på Grahns Lantbruk. Där sålde de grillosten som jag gjort, grillade goda hamburgare och visade upp pigga kossor, väldigt trevligt! Tydligt sålde de slut på grillost också. När jag sedan stod och packade och förberedde till butiken tidigt på fredag fick jag ett samtal. Det hade varit problem med mjölktanken hos en närliggande bonde och Arla vägrade hämta när det var två grader för hög temperatur. Men jag kan hämta! Jag kan processa rätt mycket mjölk men isåfall inom loppet av 12 timmar eftersom min hämttank inte kyler. Egentligen ville jag vara ledig men jag gillar inte när fina råvaror ska slängas. Sagt och gjort, såklart ställer man upp!

Under fredagskvällen bjöd jag in min kompis Mia på fest – i mejeriet. Vi drack vin och samtalade om livet vid ett rangligt picknickbord medans jag gräddade av 300 L mjölk. Solen gick ner och det blev mörkt. Mia vinglade hem på sin cykel och kvar blev jag med separatorn som tuggade långsamt. Klockan 01:30 kunde jag lägga fötterna i högläge, men det var högst tillfälligt för på morgonen var jag igång igen med att både göra mer Eldost och en till sats avgräddad mjölk. Under söndagen var jag åter på plats för att ta tillvara på den superfina syrade grädden, tjock och riktigt god också. I tre omgångar körde jag alltsammans i min nya fina smörkärna. Det saltas med ett havssalt som jag köpt och blir fantastiskt gott. Nu gäller det att sälja smör till er kunder. Det går att frysa också så det kan hända att jag gör det.



*Syrad grädde är tjock och sur och härlig! Efter några minuters vispande i smörkärnan blir det smör och kärnmjök.*

Vidare till nya projekt. Våren är som alltid en hektisk tid men nu kan man ju också skörda en del av det man pysslade med under vintervintern. Minns ni min långa utläggning om grönmögel. Förutom att det i alla sammanhang enligt mig är en perfekt konversationsstartare så har jag nu

fått resultatet av de olika mögel som jag testat. Den ena osten smakar starkt och mycket, den andra osten (med mitt nya mögel) är mjukare och mildare. De är tillverkade så identiskt som det bara går med samma bakteriekulturer men bara olika mögel som sagt. Resultatet stämmer ganska bra med de olika möglens profiler, hög lipolys och hög proteolys för den första osten som var stark, och medellåg för den andra osten som också blev mildare. Denna kommande torsdag erbjuder jag ett testkit på REKO så att de som vill testa de två olika ostarna får känna skillnaden.



*Den vänstra osten har ett nytt mögel och är mildare, den högra mitt gamla vanliga. Notera skillnaden i färg.*

Jag tänkte på en sak. Vad snabbt jag kunde ställa om när det blev kris för en annan. Vad händer om det blir en större kris någon gång. Tänk om små gårdsmejerier faktiskt ansågs viktiga i kommunens krisberedskap? Ett gårdsmejeri är en liten enhet som snabbt kan ställas om till att producera större volymer av exempelvis pastöriserad mjölk, yoghurt och filmjölk som förpackas i krukor eller speciella bulkförpackningar. Det räcker till närområdet och till de måltider som kommunen behöver. Vi står redan under myndighetens kontroll och har förutsättningar att köra skiftarbete, bli "rekvirerade" om man kallar det så.

Förutom att jag producerar en hel del ost och faktiskt säljer till REKO och lite andra ställen så är det verkligen trögt i gårdsbutiken. Vad har hänt? Jag förstår mig inte på den utvecklingen, på tio år har det inte varit så få som kommer till oss en helg. Är det produkterna, är det oss det är fel på? Eller är det något annat? Själv anser jag att jag utvecklats jättemycket de senaste tre åren med osttillverkningen men det är kanske inte där det spelar någon roll. Men det är såhär att ha ett företag, och därför behöver man många ben att stå på. Jag säljer i tre REKO-ringar: Uppsala Boländerna, Heby & Sala och Östervåla, välkomna att handla där ni som vill. Om två veckor den 25 maj är det dags för årets första Tämnrunda, den är populär och många besökare kommer då. Vi har pizzaservering och glass-servering på gårdsplan och såklart fullt ös i butiken. Välkomna då!

Hälsningar Linda

