

## Arbejdsark: Fremstilling af feta

### Indledning:

I skal nu selv prøve at fremstille en feta. Feta er en let presset ost, der lagres i saltlage over en kort periode for at tilføre smag og samtidig konservere osten.

Feta er et beskyttet varemærke fra Grækenland, men det produkt, som I skal fremstille i dag, efterligner processen, men kan ikke kaldes en ægte feta. Feta laves traditionelt på gedemælk eller fåremælk, men det er også muligt at fremstille et lignende produkt på komælk. Det skal I prøve i dag.



For en mere detaljeret forklaring af selve processen for ostefremstillingen, kan I læse artiklen *Ostens gastrofysik*, inden I går i gang.

### Vær særlig opmærksom på

I opskriften skal der anvendes osteløbe, lipaseenzym og mælkesyrekultur. Osteløben indeholder et enzym, der udfører et uundværligt trin i ostefremstillingen. Osteløben kan ikke erstattes af andet. Osteløbe kan købes mange steder på nettet.

Lipaseenzymet udfører også en vigtig rolle i lagringsprocessen. Lipaseenzymet til feta kan ligeledes købes mange steder på nettet.

Man kan både bruge indkøbt mælkesyrekultur eller hjemmelavet mælkesyrekultur. Man laver en hjemmelavet mælkesyrekultur ved at blande 1 dl kærnemælk eller tykmælk med noget almindelig mælk og lade det syrne natten over, så kulturen "kommer til live". Hvis man har indkøbt mælkesyrekultur, bør man følge anvisningen på pakken, for at der tilsættes de rette mængder. Dette kan nemlig variere lidt alt afhængig af, hvilken mælkesyrekultur, man køber.

Ønsker I at fremstille mere eller mindre end det angivne, kan I blot opskalere eller nedskalere ingredienserne.

Hygiejne er meget vigtigt ved ostefremstilling. Da det har en betydning for holdbarheden af jeres ost. Derfor bør I vaske og skylle alt, der skal i kontakt med mælken i processen.

Inden start, skal I til hver portion finde følgende materialer og fødevarer frem:

- 4 L sødmælk
- Indkøbt mælkesyrekultur (eller 1 dl kærnemælk eller tykmælk)
- ~ 0,25 g lipaseenzym
- 200-300 g salt til saltlage.
- ~ 1 mL osteløbe
- Olie (Raps-, solsikke el. vindrukerne-)
- Ingredienser til lagring: fx hvidløg, chili el. laurbærblade
- 4 L gryde
- Kokkekniv
- Hulske
- Dørslag
- 2 ostebakker
- 4 osteforme
- Ostenet (evt. etamine)
- Termometer
- Ph-meter (evt. pH-papir)

### Fremgangsmåde:

#### **Trin 1: Syrning af mælken**

1. Varm mælken op til 30-32°C.
2. Tilsæt mælkesyrekultur (enten indkøbt mælkesyrekultur efter anvisning på pakken eller 1 dl af den hjemmelavede mælkesyrekultur) og rør rundt.
3. Lad mælken syrne i ca. 30 min.

#### **Trin 2: Dannelse af et ostekoagel**

4. Bland osteløbe og lipaseenzym i 10 mL vand. Hæld blandingen i mælken og rør rundt.
5. Vent ca. 30 min. indtil et ostekoagel er dannet.
6. Foretag snit-test: Ved snit-test skæres ca. 1 cm ned i ostegelen.



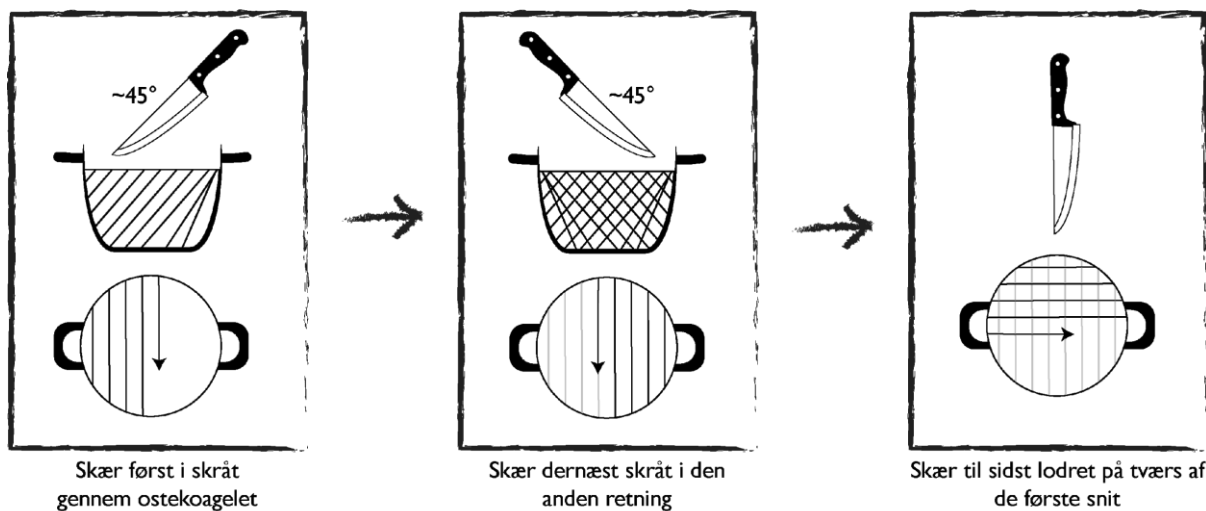
- 1) Ved en snit-test laver man først et lige snit i massen.
- 2) Man løfter op i snittet, for at se, hvor skarp skærekanten er.

7. Hvis skærekanten er skarp, er ostemassen klar til at blive skåret i tern. Hvis skærekanten ikke er skarp endnu, kan I vente lidt endnu med at skære osten i tern.

### Trin 3: Skæring af ostekoagel og udvaskning af valle

8. Skær ostemassen i tern på ca. 2 cm. Rør forsigtigt osteternene rundt.

## Skæring af ostekoagel



9. Rør forsigtigt rundt hver 15. minut i 1 time, pas på ikke at ødelægge osteternene.

10. Fordel forsigtigt osteternene i ostebakker. Når al ostemassen er fordelt, placeres en anden ostebakke ovenpå, hæld valle og vend bakken.



#### ***Trin 4: Mekanisk bearbejdning og saltning***

11. Hæld valle fra i 10 min intervaller (3 gange).
12. Vend bakkerne og hæld valle fra, inden I går hjem.
13. Stil ostebakkerne ved stuetemperatur til dagen efter.
14. Om morgenen når i møder ind, hæld da valle fra igen.
15. Mål pH, den skal helst være 4,5-4,7. (Er den ikke det, vent så 1 time eller 2.)
16. Lav en saltlage (~20%).
17. Skær osten i 3 cm stænger, og læg ostestængerne i saltlagen. Lad osten salte ca. 1-2 timer ved stuetemperatur (både saltningstiden og saltkoncentrationen kan man prøve sig lidt frem med, men saltkoncentrationen må ikke komme under 16%).
18. Tag stængerne op, og skær dem i tern.



#### ***Trin 5: Lagring***

19. Læg ternene i en passende beholder med vindruckerneolie og andre ingredienser.