

# Ostens vej fra jord til bord

Følg med på rejsen for den modnede gule ost:



1.

Mælken varmes op til 72 grader og køles ned til 31 grader, der er optimal for osteproduktion. Man varmer mælken op for at dræbe bakterier, som vi ellers kunne blive syge af. Denne proces kalder man for pasteurisering.



2.

For at mælken kan blive til ost, tilsætter man mælkesyre kulturer, løbe og salte. Løben får osten til at stivne til ostemælk, og det er vigtigt når vi skal fremstille en skæreost!



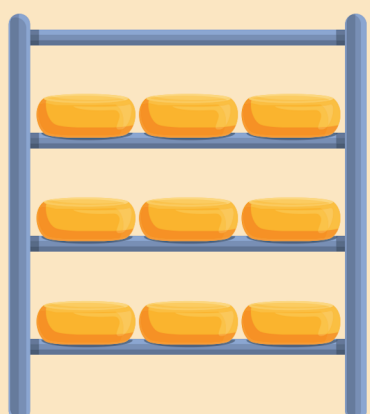
3.

Ostemælken skæres i små stykker til ostekorn, der svømmer rundt i en væske. Væsken kaldes valle og den sies fra. Vallen bruges ikke til oste, men laves blandt andet til proteinpulver.



4.

Ostekornene formes til en ost og kommer i en form. Når de er kølet af, tager man osten ud af formen og kommer den i en saltlage. Saltlagen er med til at udvikle ostens smag. Det er lidt forskelligt, hvor lang osten ligger i saltlagen.



5.

Efter saltlagen skal ostene modne. Her ligger de indtil de pakkes og sendes til butikken. Jo længere tid de modner, jo kraftigere smager de.