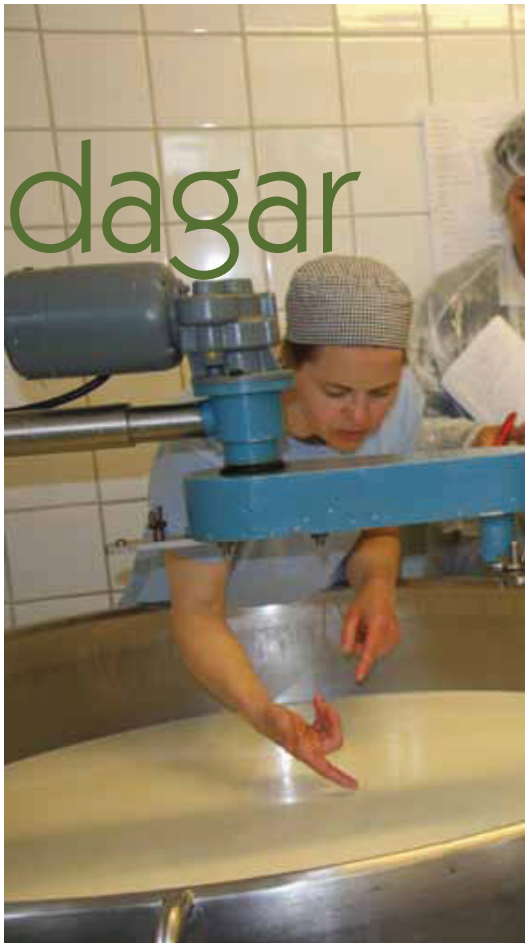
YSTNING

Inspirationsdagar

MED STUDIEBESÖK

en resa i Hälsingland och Medelpad maj 2010



Turen gick även detta år från Hälsingekusten inåt landet, sedan norrut för att avslutas i angränsande Medelpad. Vi hann med fem härliga besök och fem olika mejerier med olika lösningar och av olika storlek. Ett av mejerierna var faktiskt ett ”glasseri”, vi fick nämligen möjlighet att besöka Jarse Glass i Järvsö och höra om deras verksamhet.

TEXT och FOTO: Birgitta Sundin

Birgitta Höglund

En solig morgon – så minns jag det i alla fall – möttes vi upp vid Söderhamns station, 15 personer med ostdrömmar och ystningstankar. Först åkte vi till Trönö och Birgitta Höglund som driver en får- och getgård med fäbodbruk sommartid.

Brita i Brinken

– Det är det där med fäboden som är huvudgrejen för mig, att få ha djuren i frihet är det allra bästa, säger Birgitta.

När hon inte ystar på buvallen ystar hon i ett litet, litet mejeri – ystningsrummet är på ca 20 m² – som står placerat mitt i byn. Ett mejeri där fler kan hyra in sig. Så är tanken och med den tanken blev också mejeriet till när två av byns mjölkproducenter ville förädla sin mjölk till ost. Nu är det bara Birgitta som nyttjar mejeriet men det finns plats för fler. Birgitta gör framförallt den populära traditionella osten i Hälsingland, ”färskost” eller Hälsingeost. En alldeles färsk, svagt syrad ost som ätes på smörgås, till måltiden eller som dessert.

– Det är den som efterfrågas, säger Birgitta medan hon lyckas få in alla deltagare i mejeriet för en visning.

I bymejeriet arbetar Birgitta med pastöriserad getmjölk eftersom hon spar mjölk mellan ystningstillfällena. Hon köper även in komjölk från en bonde i byn och gör ost. Årsproduktionen ligger på ca 1 ton totalt. Hon säljer färskosten till butik för 120 kr kg.

Trönö Mejeri

Birgitta sparar alla sina bockkillingar och låter röka köttet och säljer det på marknader. Det blir ca 10 kg kött per killing. Hon låter även bereda en del skinn från killingarna och själva beredningen kostar 350 kr.

Bojäntans

Färden fortsätter till Bojäntans, en fäbodvall utan anor … ett stycke fäbod som pö om pö byggts upp av paret Eva och Göran Bernstål i Rengsjö. Här bor nu 20 getter med killingar – så söta! – och två stycken fjällkor. Och så vallhunden förstås, som håller ordning på getflocken. Getterna har möjlighet att gå ute året om, men denna extra kalla vinter fick de stanna inne. Getter med och utan horn samsas i hagarna och Eva berättar att hon har en hornlös get, som tvärtemot vad man kan tro, är väldigt ranghög.

– Detta är det sämsta jag gjort här i livet, skojar Eva, jag kan ju inte sluta!

På somrarna går getterna fritt på skogen och har tillgång till det finaste vatten i den närbelägna källsjön. Eva eller Göran följer dem en 500 meter in i skogen och sedan betar getterna det de har lust och behöver innan de återvänder en 3-4 timmar senare. Men helt avslappnad kan man inte vara, förstår vi. Ibland kan de nämligen ta vägen via grannen hem…

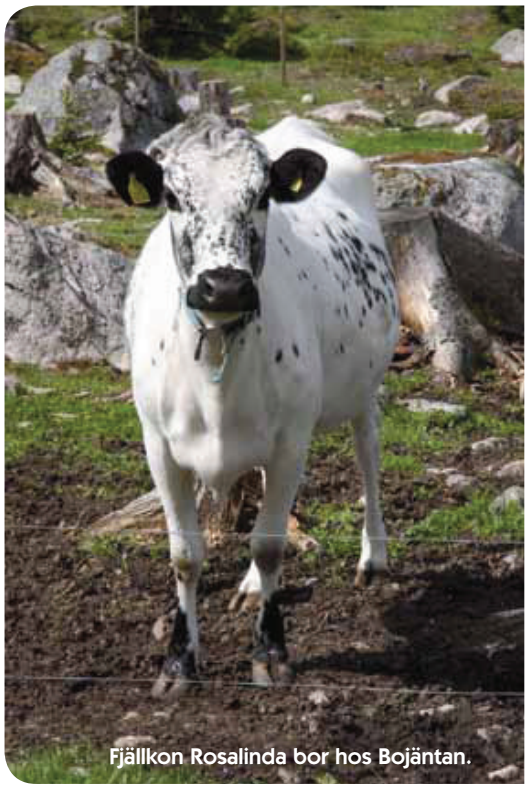
– Sedan kommer räkningen, skrattar Eva.

Det finns en björn i området men den har inte ställt till några problem.

– Den måste vara vegetarian, säger Eva och ler.

Strömmens Gårdsmejeri:
Agneta visar hur man kontrollerar flockningstiden.

Gunnel visar portionsförpackningen.



Fjällkon Rosalinda bor hos Bojäntan.

Evas affärsidé är att ta det lugnt och ta en bit i taget, att inte låna pengar utan tjäna in efter hand. Det har varit hennes ledstjärna under alla år.

Eva kombinerar djurhållning och osttillverkning med ett halvtidsjobb i skola. Det passar familjen utmärkt. I det lilla mjölkstallet mjölkas djuren med spann, och mjölken kyls när det behövs i en smart gammal mjölkkyl, en sådan som fanns på alla gårdar förr i tiden. Getterna mjölkar ca 3 liter per dag och get under sommaren. De killar i slutet av mars och i oktober blir det mjölkningen enbart en gång per dag. Av mjölken blir det Hälsingeost förstås, men även en hel del andra ostar som camembert, Vit Caprin och blåmögelost, allt på obehandlad mjölk.

Att titta in i Evas mejeri är en sann fröjd, så härligt! Fullt med ostformar, vispar, personliga saker och genuin inredning. Ett rum att verkligen trivas i, ett rum att längta till. Ett rum för skapandet av goda ostar! Det fick vi uppleva under lunchen då naturligtvis gårdens ostar fanns med. I en av gårdens alla timmerhus bänkade vi oss för en värmande soppa med goda tillbehör. Bland annat fick vi smaka en spännande och god granskottsmarmelad som passade utmärkt till gårdens ost av fetatyp.

Jarse Glass

Väl stadd i magen för en längre bilfärd fortsatte vi till Järvsö och Jarse Glass, ett nystartat företag som specialiserat sig på ekologisk glass utan tillstymmelse till tillsatser och med smak efter säsong. Och med mjölk, ägg, honung och bär från bygden. En av ägarna Gunnel Nilsson tog emot – mellan arbetspassen på Jarse Ost dit vi sedan skulle styra kosan – och berättade om hur de gör glassen och hur de arbetar med att nå ut på marknaden. Ingar Hirseland heter hennes kompanjon. Till deras andra säsong har de även öppnat en liten kafé-butik så att man direkt ska kunna köpa och njuta av deras glass. Glass med smaksättning av hallon, jordgubb, lingon, hjortron, vanilj eller choklad. Till jul smaksätter de med ingefära, fikon-konjak eller saffran. Även lite sorbet har de börjat med. Glassen har en hållbarhet på sex månader och säljs till restauranger, och lokala livsmedelsbutiker.

– Att vara bland de första ut på marknaden med helt tillsatsfri och småskaligt och ekologiskt tillverkad glass är inte så lätt, tillstår Gunnel. Glass är ju ännu av tradition väldigt säsongsbetonad. På Smaklust i Stockholm sålde glassen jättebra, 25 kronor för en kula och 40 för två. Men att sälja glass i mängd under vintern är knepigt.

Jarse Ost

Efter incheckning på ett trevligt vandrarhem där vi ensamma huserade på övervåningen – toppen! – fortsatte vi till Jarse Ost och Marianne Pallars. Som efter att ha gått Eldrimners grundutbildning i mathantverk satsade på att bygga eget mejeri på gården som då huserade en besättning med röda kor. Nu är det fjortonde generationen som driver gården som från början var en bugård, alltså mellanstation på väg upp till den riktiga buvallen. I mejeriet, som är det största vi besöker, 160 m², gör Marianne en hel del ostkaka – med saffran i till jul! –den typiska Hälsinge-ostkakan ej att förväxla med den småländska. Vad är egentligen skillnaden?

– Den ostkaka vi gör här är utan mandel, förklarar Marianne.

Det blir naturligtvis också en hel del ost som Marianne främst säljer ute på marknader både hemikring och i Stockholm. Hemma på gården blir det försäljning endast med självbetjäning. Marianne tar 320 kr/kg för småostar och 180 kr till butik. Runt 1000 liter mjölk per vecka pastöriseras och förädlas i gårdsmejeriet. I ystrummet står en 700-liters gryta som för ca fyra år sedan kostade 140 000 kr + frakt. Pickningsmaskinen till blåmögelostarna lät hon göra för 10 000 kr. Fyra lager finns för vit- respektive blåmögelostar, pressade ostar och en kylförvaring. Men gården är i förändring med den nya generationen och den nya tiden. Marianne får lov att börja

Marianne, Jarse Ost visar den i ystningen så viktiga pH-metern.

Eva Bernstål visar och berättar om sin åretrunt-fäbod.

köpa in mjölk, men eftersom det finns många mjölkproducenter i Järvsö med omnejd har det löst sig riktigt bra.

Familjen har investerat stort och visst är det mycket jobb, inte bara att göra osten utan även att sälja den, men Marianne försäkrar att hon inte ångrar sig en enda dag.

Efter en intensiv dag med många besök kunde vi slå oss ned vid dukat bord inne i mangårdsbyggnaden på gården. Vid ett vackert dukat bord, i ett vackert rum och med en helt enkelt underbart god middag! Vi fick faktiskt äran att smaka på den nyligen utnämnda landskapsrätten från Hälsingland, "Hälsinge Hamboni" – en utsökt förrätt.

Truppen delade på sig senare på kvällen och ett gäng åkte på ytterligare ett studiebesök, hos den biodynamiske odlaren Olof Andersson som tydligen har sanslöst fina odlingar, på friland och i växthus. De kom hem med mogna persikor!! Helt fantastiskt!

Strömmens Gårdsmejeri

Dag två tog vi oss upp till Strömmens Gårdsmejeri utanför Ånge och Agneta Larsson och Martin Andersson, för att få vara med under en ystning och på riktigt nära håll få uppleva undret när en ost blir till. Agneta hade förberett för dagens ystning av blåmögelost på komjölk, Tant Grön. Gårdens 60 mjölkande får är i sin denna tid på året och går dräktiga i hagen hemmavid. I augusti är det dags för lamning och ystning på egen fårmjölk. Tackorna mjölkas en gång per dag och ger då 2 liter mjölk i snitt i början av säsongen. Av 10 liter fårmjölk blir det hela 2-2,5 kg ost, vilket kan jämföras med 1 kg koost på motsvarande mängd mjölk. Mejeriet producerar 4 ton ost per år. Agneta ystar 2 gånger per vecka och pastöriserar därför mjölken. Ystningslokalen är på ca 24 m² och har golvvärme. Grytan är på 500 liter och av märket Rademaker, Holland. Djuren fodras med ett torrare ensilage, typ hösilage och de har inte haft några problem med smörsyrejäsning i ostarna. Däremot använder Agneta en syrakultur som motverkar smörsyrejäsning när hon ystar på inköpt komjölk. De använder vasslen till foder samt till gödsling. Agneta och Martin har satsat på att sälja till grossist men de har även en liten gårdsbutik, de säljer en tredejedel var till grossist, butik & restaurang samt i sin gårdsbutik. I gårdsbutiken säljs koosten för 330 kr/kg och fårosten för 390 kr/kg.

– Det var faktiskt värmen som avgjorde. Att det blev mejeri och inte chark som vi satsade på, säger Agneta, som berättar att de först startade gården med grönsaksodling och "vanliga" får. Vi förstår vad hon menar, det är varmt och gott i mejeriet – kanske för varmt för en del, särskilt i lånade plastrockar! – till skillnad från när man gör charkprodukter, då måste man jobba med kylskåpskall råvara, ja, ännu kallare.

Under syrasättning, löpesättning, rörning, pH-koll och flockningstest berättade Agneta om vad man gör och varför. Vad som är viktigt just när man gör en blåmögelost. Deltagarna bjöds in att ta del av olika moment under ystningens gång, som att röra runt i ostmassan, kolla flockningstid och formsätta ostarna. Många frågor fick också sina svar och kunskapsnivån ökade avsevärt. Och sugen på att göra ost blev vi nog allihop. Ett stort tack till Agneta och Martin, som också fägnade oss med gott fika och en god lunch.

Strömmens mjölkfår betar intill gården.

Agneta på Strömmens Gårdsmejeri bjuder på fantastiskt goda blåmögelostar, en ko och en får. De riktigt smälter i munnen ... mums!

Malin och Torbjörn formar med bravur dagens blåmögelostar.