

Jürss Mejeri

Vår historia börjar i Ås på Rösta Mejeri i Jämtland. Dit flyttade vi, Kerstin och Claes Jürss, från Stockholm för att lära oss hur man gör ost. Snart arbetade båda två med utbildning av andra småskaliga ystare, med att utveckla nya produkter, arbetsmetoder och utrustning samt med information om allt som har med vår bransch att göra. Våra produkter belönades med priser och vårt arbete fick mycket positiv uppmärksamhet. Så efter 15 år var det dags att lämna Jämtland och sedan 2004 driver vi vårt eget mejeri i Flen. Målsättningen med verksamheten är att vara ett småskaligt företag som lägger all vikt vid smak och kvalitet, inte vid stora volymer och ständigt tillväxt. Jürss Mejeri har idag en anställd. Under ett år tillverkas 15–16 ton ost i mejeriet och mycket mer än så kommer det aldrig att bli.

Metoden och råvarorna

Vi ystar i liten skala på ett hantverksmässigt sätt och lägger ner mycket tid och arbete på våra produkter. Som småskalig ystare gör vi hela jobbet själv. Under lagringen av osten, som kan vara upp till nio månader tvättas och vänds regelbundet alla kittostar. Många av våra ostar lagras på trähyllor som ger osten både en attraktiv yta och smak.

Vi använder närproducerad ekologisk mjölk som kommer från några gårdar i vår kommun, bland annat Frä Kentorps Gård och Flassbro Gård, som ligger en bit utanför Hälleforsnäs. Vi har avtalat med Arla om direkt leverans till oss. Det är viktigt att mjölken är av hög kvalitet och att den förvaras rätt fram till dess att vi ystar. Med direkt leverans har vi bra kontroll. Vi använder ca 3.500 liter komjölk per vecka

Ostarna

Vi gör många olika ostar och här nedan följer en övergripande beskrivning av de olika huvudtyperna. Det är generellt sett så att en ost med hög vattenhalt, till exempel mjuka ostar som *Camembert*, mognar snabbt men har en kort hållbarhet. Hårda ostar med låg vattenhalt, som *Eneby*, mognar långsamt men har mycket lång hållbarhet. Lagringstiderna är ungefärliga och de kan variera något bland annat beroende på årstiden och lagringstemperaturen.

Blåmögelost

Vår blåmögelost, *Sörmlands Ädel*, är en 2,5 kg:s ost. Den är relativt mjuk, ganska syrlig och även lite mer salt än de andra ostarna. Blåmöglet ger en ganska pikant smak, särskilt om osten är vällagrad. I en blåmögelost skall möglet kunna växa till även inuti osten. Därför sticker vi efter saltningen flera hål rakt genom varje ost med en håltagningsmaskin. Sedan läggs osten i det första lagringsutrymmet där den ligger i ca 4 veckor medan möglet växer till. Därefter läggs osten lite kallare för att mogna färdigt. Allt som allt lagras osten i 3–3,5 månader innan den går till försäljning. Den kan lagras ytterligare flera månader beroende på hur starkman vill ha den.

Vitmögelost

Skillnaden mellan en vit- och en blåmögelost är att vitmögelostar bara har mögel på ytan. Blåmögelosten har mögel både på ytan och inuti osten. Den här vitmögelytan ger en mild champinjonliknande smak. Vi gör ett flertal vitmögelostar. Några är mjuka och lite syrliga som *Camembert* och *Linnéa* och några lite mindre syrliga och fastare som *Tomme* och *Astri*. En *Camembert* lagras i 6–7 veckor, men den kan lagras ytterligare en månad och är då förstås betydligt starkare. Den fastare *Tomme* lagras ca 12 veckor, den kan lagras ytterligare 3 månader och blir till slut ganska stark.

Kittostar

Dessa ostar har en gulorange yta. De är mjuka, oftast smakrika och många har en rätt stark doft. Kittostar är den grupp ostar vi har flest olika sorter av. *Salut* är en 1,5 kg:s ost som är relativt fast med fyllig, lätt syrlig smak. Den lagras c:a 3 månader, men kan tack vare sin relativt låga vattenhalt lagras minst 3 månader till beroende på hur stark ost man vill ha.

Änglunda är lika stor som *Salut* men mjukare och med mindre syra och mer arom. Den kan inte lagas fullt så länge.

Villåttinge är en ost som liknar italiensk mjuk kittost. Den väger c:a 1 kg och har en fin balans mellan syra och arom och har en fyllig, rik smak. Det är en av våra populäraste mjuka kittostar, den lagras minst 6–7 veckor men kan med fördel lagras minst en månad till.

Oppunda, en till ost i 1 kiloklassen är mjuk, med fyllig och mild smak. Den har ingen syra och lagringstiden är kort, 5–6 veckor, med en hållbarhet på ytterligare 1,5 månader.

Tilda är en liten ost, c:a 450 g, med rund fyllig smak. Lagras 6–8 veckor, hållbar i ytterligare 1,5 månader.

Mönster är en ost med mycket smak. Här finns rikligt med både syra och arom. Den har hög vattenhalt och en lagringstid på 6 veckor. Med ytterligare lagring får den en mycket kraftig smak och en doft som inte är något för nybörjare.

Hårdost/pressad ost

Vi har flera olika ostar i den här kategorin. De är alla ostar med låg vattenhalt och relativt lång lagringstid. Alla de här ostarna sätts i press efter ystningen vilket gör att de får en slät, fast yta som känns torr vid beröring.

Floda, vår "mjukis" bland hårdostarna behöver c:a 4 månader på sig innan den kan avnjutas. Då är den ganska mild med en lite nötaktig smak, den kan lagras mer för den som så önskar.

Malma är lite större och fastare, behöver c:a 5 månader på sig.

Di Stefano och *Yxtaholm* är 6–7 kg:s ostar som behöver ligga i c:a 6–7 månader innan de börjar användas.

Den riktiga hårdingen, *Eneby*, som är en ost på mellan 10 och 12 kg, den ligger på lagring i 8–9 månader.

Gemensamt för alla våra hårdostar är att de har tvättad yta, en så kallad kittyta, som blir torr och slät på en så pass hård ost. Det innebär att de tvättas/borstas och vänds minst 1 gång i veckan under hela lagringstiden.

Den senast tillkomna, *Björmosten*, är en grynpipeg och ganska syrlig ost av skandinavisk typ som vaxas medblått vax. Vi lagrar den i c:a 1 år för att den skall göra skäl för namnet. Den både smakar och doftar starkt.

Flen i januari 2010

Kerstin och Claes Jürss