

Arbejdsark: Fremstilling af knapost

Indledning:

Knapost kan man normalt ikke købe i et supermarked. Knapost er en traditionel ost fremstillet på kærnemælk. Kærnemælk er et surmælksprodukt med en lav pH (pH ca. 4,6), og derfor er det nok bare at varme kærnemælken op, for at få proteinerne til at fælde ud. Det skal I prøve nu.

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

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 finde følgende materialer og fødevarer frem:

- 1 L kærnemælk
- ½ L sødmælk (man kan tilsætte mere sødmælk, men tilsætter man for meget, vil den ikke klumpe sammen)
- Et osteklæde
- En hulske
- Et dørslag
- En gryde

Fremgangsmåde:

Trin 1: Syrning af mælken

1. Hæld kærnemælk og mælk op i en gryde. (kærnemælken er allerede syret)

Trin 2: Syrefældning af protein

2. Varm langsomt op til ca. 60 °C. Observér at mælken koagulerer (der må ikke røres for meget, når mælken koagulerer). Det er vigtigt at mælken bliver varmet forsigtigt op til omkring 55-60 grader. Går dette for hurtigt, vil ostemassen klumpe sammen for hurtigt og udskille for meget vand, der kan medføre, at osten bliver grynet.

Trin 3: Udvaskning af valle

3. Knapost-ostemassen hældes over i et osteklæde, så resten af vollen kan drænes fra. Ostemassen skal ikke være helt tør, men en smule våd.

Trin 4: Saltning

4. Smag til med salt og krydderier.
5. Tilsæt eventuelt ganske lidt fløde.

Knaposten egner sig bedst til at blive brugt med det samme, sættes den i køleskabet begynder vandet hurtigt at skille fra, og osten bliver tør.