

# Arbejdsark: Fremstilling af ricotta

## Indledning

Ricotta er en ost, der typisk laves af den valle, som bliver tilovers fra ostefremstilling. Hvis I har lavet andre oste, som fx hytteost, kan I anvende vallen, som blev fjernet her. Denne valle skal varmes op med henblik på at få valleproteinet til at koagulere og dermed fremstille ricotta. I denne opskrift går vi ud fra at I allerede har valle med mælkesyrebakterier i, fra tidligere ostefremstilling.

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:

- Valle som er tilovers fra tidligere osteproduktion (fx fra fremstilling af hytteost)
- Evt. lidt ekstra skummetmælk
- Evt. ekstra mælkesyrekultur (eller 1 dl kærnemælk eller tykmælk)
- En gryde
- Osteklæde
- Hulske
- Dørslag
- pH-meter

## Fremgangsmåde

### ***Trin 1: Syrning af vallen***

1. Lad vallen syrne færdig, til en pH på ca. 4,6. (Man kan evt. tilsætte ca. 2 dl skummetmælk, for at få en anelse mere ost. Har man tidligere lavet hytteost, kan man nøjes med, at lade vallen syrne færdigt i køleskabet natten over).

### ***Trin 2: Syrefældning af valleprotein***

2. Varm op til ca. 95 °C i ét minut under ganske let omrøring. (Når man opnår den rigtige temperatur, vil vallen blive hvid, mens der dannes små gryn i væsken).
3. Tag gryden af og sæt den et uforstyrret sted, mens væsken køler ned til under 60 °C, og de små ostegryn (ricotta) bundfælder.

### ***Trin 3: Udvaskning af valle***

4. Hæld forsigtigt valle og ricotta over i et osteklæde, anbragt i et dørslag. Ostekornene er meget fine, og det er derfor vigtigt, at vallen hældes forsigtigt, og danner en lille "hinde" i osteklædet. Gøres det for hurtigt, vil den resterende væske løbe gennem klædet.
5. Lad ricottaen stå og dræne i flere timer.

### ***Trin 4: Saltning***

6. Smag til med salt og peber.