

BOTTEWOST

2 LITER SØDMÆLK
2 LITER SKUMMET- ELLER MINIMÆLK
1 LITER KÆRNEMÆLK

De tre slags mælk blandes i en tykbundet gryde, der stilles tildækket, ved stuetemperatur i et døgn, for at syrne.

Blandingen varmes meget langsomt op (på det absolut laveste blus/trin), til vallen er skilt fra og massen begynder at gryne i kanten. Massen skulle gerne nu være så fast, at man kan "skære den" med en kniv uden at den løber sammen med det samme. Denne proces tager mellem 2 og 3 timer.

Massen tages op med en hulske og drypper af i enten en saftpose eller et dørslag med et stykke klæde i, helst en ble eller ostelærred. Massen skal dryppe af i mindst 12 timer så køligt som muligt.

Nu æltes massen sammen med en stor spiseskefuld groft salt og en stor spiseskefuld spidskommen.

Massen formes til små aflange oste, der bliver seks stk. af denne portion.

Nu skal ostene tørres og det optimale vil være at tørre dem udenfor i et skab med fluenet for. Har man mulighed for det, skal skabet hænges på nordsiden af huset, og ikke hvor der kan komme sol.

Alternativt tørres ostene i køleskabet dækket af klæde.

Det er en smagssag hvor længe man vil tørre ostene, jo længere tid jo stærkere smag, men man skal også tage højde for, at de kan blive så tørre, at de er svære at skære eller høvle skiver af.

Denne smagsprøve er tørret i en uge.

Fra min barndom kan jeg huske, at min bedstefar ville have osten, ikke bare tørret, men lagret så den for de fleste blev uspiselig, dette kaldtes BEDDERWOST.

Man pakkede godt tørre bottewost ind i fedtpapir, hvorefter de blev lagt i en høkkasse for at modne, så vidt jeg husker i mindst en måned. Resultatet blev en ost af ubestemmelig brunlig/grønlig farve, der smagte ubeskriveligt. "Gamle Ole" er ingenting til sammenligning. Har man lyst til at prøve denne variant skal man huske, at den skal lagres ved stuetemperatur.