

OVANÅKER 25 maj

## Så gör Astrid sin hälsingeostkaka - efter 210 minuter är den klar

Att göra ostkaka är verkligen ett hantverk. Det förstår jag efter att ha besökt Astrid Janhans Wedin och hennes lilla ysteri i Norrby, norr om Alfta. Astrid visar och berättar hur hon gör sin hälsingeostkaka.

Efter cirka tre och en halv timme är ostkakorna klara. Astrid äter helst sin ostkaka med saftsås till.



Så här fin blir ostkakan efter att ha gräddats i ugn i 175 grader. Det ska ta tid att grädda en ostkaka. Det får inte gå för fort, råder Astrid, så ostkakan får stå i ugnen i en och en halv timme.

Klas-Göran Sannerman

**Film:** Här visar Astrid de olika momenten i ostkaketillverkningen.

– Det var min mamma Bojan Janhans, som lärde mig hur man gör ostkaka. Jag fick i början titta på hur hon gjorde. Vi gjorde ostkakan inne i köket till storhelger, säger Astrid Janhans Wedin.

**Läs mer:** Ostkaka serveras under Hälsingegårdsdagarna

Receptet är av Astrids farmor Kristina Jonsson som också bodde på Jan-Hans.

Förr var ostkakan festmat. Den serverades vid såväl bröllop som begravningar och till stora helger som jul och påsk. Nästan varje gård gjorde sin egen ostkaka.

– Jag tycker själv det är jättegott med ostkaka. Den har en god konsistens och det blir sött och gott.

När mamma blev sjuk tog Astrid över denna mattradition. Hon lät 2004 bygga till ett ysteri i anslutning till ladugården och det var ungefär i samma veva, som familjen öppnade Ostkiosken i Norrby.

För att underlätta tillverkningen av mjölkprodukter som saltost, den produkt som går bäst, och ostkaka köpte Astrid in en kokgryta från ett storkök och som rymmer 100 liter.

Kokgrytan underlättar arbetsmoment som att röra och att hälla bort vassla. I botten på jättekastullen finns nämligen en omrörare. Och när det är dags att hälla bort vasslan, det blir ungefär 60 liter vassla på 80 liter mjölk, så kan Astrid automatiskt tippa kokgrytan, så vasslan rinner ut ur kärlet.

När vi besöker ysteriet har Astrid fyllt kokgrytan med 80 liter mjölk. Den har mjölkats tidigare på morgonen samma dag. Astrid värmer mjölken till 37 grader i kokgrytan innan hon gör en avredning på vetemjöl och som hon sedan häller i.

Mjölken är opastöriserad.

– Eftersom ostkakan hettas upp och gräddas i ugnen behöver den inte pastöriseras. Men när det gäller ost måste man pastörisera mjölken, säger Astrid.

Hon häller även i ostlöpe för att massan ska få en fastare konsistens. Med hjälp av omröraren rör hon om mjölk- och mjölvästkan då och då under tio minuter.

När omrörningen är avslutad stänger Astrid kokgrytans stora lock och låter blandningen gosa ihop sig till en ostkakemassa. Detta moment tar cirka en halvtimme och under tiden passar vi på att dricka kaffe och beundra alla små prydnadskor, som Astrid samlar på.

När ostkakemassan har stelnat skär hon den i kuber. Omröraren går igång och kuberna sjunker till botten i vasslan.

Ett tålamsprövande moment är att hälla ut och sedan pressa ut vasslan. I början formligen forsar vasslan ur kokgrytan.

Astrid sätter på sig plasthandskar och för över ostmassan för hand i formar. Innan hon gräddar ostkakan fortsätter hon att hälla bort vassla ur formarna. Men lite vassla blir kvar i formarna, så ostmassan kan koka i vassla under gräddningen i ugnen.

Efter en och en halv timme är ostkakorna vackert gyllenbruna och färdiga att ta ut ur ugnen. Det blir fyra ostkakor som väger två och ett halvt kilo vardera av 80 liter mjölk.

Ostkakan hos Jan-Hans serveras precis som farmor Kristina gjorde. Den är skivad, uppvärmd med gräddmjölk i ugnen och med saftsås i en djuptallrik.

Läs mer: Johanna Hildingsson gör ostkaka vid Ystegårn

Läs mer: Ostkaka på mat- och hantverksmarknad på Hedenborg



När mjölken är uppvärmd till 37 grader i den stora kokgrytan tillsätter Astrid en avredning på vetemjöl .  
Klas-Göran Sannerman



60 liter vassla ska nu reduceras. Den stora kokgrytan går att tippa automatiskt, vilket underlättar. Kvar blir kuberna av ostmassa.

Klas-Göran Sannerman



Astrid för över ostmassan i formar och fortsätter hälla av vassla. Men lite vassla blir kvar i formarna, så ostmassan kan koka i vassla under gräddningen i ugnen.

Klas-Göran Sannerman

**Klas-Göran Sannerman**

0271-77 15 11

[klas-goran.sannerman@mittmedia.se](mailto:klas-goran.sannerman@mittmedia.se)

