

Øvelse

Dannelse af ost med osteløbe

Formål

At undersøge, hvordan mælk koagulerer ved tilsætning af osteløbe.

Husk at læse
begge sider, inden
I går i gang med
undersøgelsen

Materialer (til 4 portioner)

- 500 ml minimælk (gerne frisk og ikke UHT-behandlet)
- Osteløbe
- Lagereddike
- Vandbad (50–60°C)
- 4 små plastbægre eller drikkeglas (kan også laves i 15 ml falconrør)
- Teske eller pipette
- Termometer
- Ur eller stopur
- Plastkniv, podepind eller sugerør til at teste konsistens

Fremgangsmåde

1. Hæld mælk op

- Hæld ca. 125 ml mælk i hvert bæger eller fyld falconrør 2/3 op og lad dem stå i vandbad, til temperaturen er 32°C.

2. Tilsæt syre

- Tilsæt 1ml lagereddike (2 dråber i falconrør – hvis pipetten giver 25 dråber/ml).

3. Tilsæt osteløbe

- Tilsæt 1 ml osteløbe til hvert bæger (2 dråber i falconrør).
- Rør forsigtigt rundt i ca. 5 sekunder – ikke for længe, ellers forstyrrer det koaguleringen.

4. Lad det stå

- Lad bægrene stå urørt på bordet ved stuetemperatur (20–25°C).
- Notér tidspunktet.

5. Observer over tid

- Tjek mælkens konsistens efter 5, 10, 15, 30 og 60 minutter.
- Vip bægeret eller falconrøret forsigtigt og se, om mælken er begyndt at stivne.
- Brug evt. en plastkniv eller et sugerør til at mærke, om der er dannet en geléagtig ostemasse.

6. Valgfri udvidelse – smag og valle

Når ostemassen er dannet, kan I:

- Skære den i tern og se, hvordan valle (den klare væske) begynder at skille ud.
- Smage på en lille bid – den vil være mild og lidt syrlig.

Observationsark

Tid (minutter)	Hvad ser I? (beskriv med egne ord)	Er mælken flydende, geléagtig eller fast?
0		
5		
10		
15		
30		
60		

Forslag til observationer og refleksion

- Hvornår begynder mælken at ændre konsistens?
- Hvad ligner ostemassen i konsistens og smag?
- Hvad tror I, der sker inde i mælken?
- Hvad overraskede jer?
- Hvad kunne I gøre anderledes næste gang?

Videre undersøgelser

- Hvad sker der, hvis man rører for meget? Eller bruger for lidt/meget osteløbe?
- Er der forskel mellem forskellige typer mælk (f.eks. letmælk, sødmælk, økologisk)?
- Ændres processen, hvis man ændrer temperatur eller surhedsgrad?