

Kaffijuusto

Den ble kokt av kumelk, men også sauemelk ble brukt. Her har dere oppskrifta:

6 l maittoo

2 l piimää

tahi:

3 ossaa maittoo/6 ossaa maittoo/9 ossaa maittoo jne.

1 osa piimää/2 ossaa piimää/3 ossaa piimää jne.

Muutammisti mennee enemmän piimää ja muutammisti vähemmän piimää.

Tehe näin:

Lämmitä maidon siksi ko se alkaa liikumhaan. Ei saa kiehuut.

Kaada piimää maittoon siksi ko juustoinetta ei enää lähde maidosta.

Siivitte juustoinheen pois liinakankaan läpi.

Pane juustoinheen juustolokkhiin painon alle.

Jos ei ole juustolokkii, kääri kankaan juustoinheen ympäri niin, ette siitä tullee ymmyräinen juusto ja pane sen painon alle.

Paino pittää olla sen verran raskas, ette juusto alkaa tulemhaan vähäsen kankaan läpi.

Kuivata juuston kankaassa painon alla toisheen päivhään saakka.

Ota kankaan varovaisesti pois ja anna juuston kuivata auki vielä vuorokauden.

Leikkaa juuston pikku palaishiin, pane sen lämpimhään kaffhiin, anna sen lämppiit hyvin kaffissa ja syö sen sitte teelusikala sokkeripalasan kans.

Kaffeost

6 l melk

2 l kulturmelk

eller:

3 deler melk/6 deler melk /9 deler melk osv.

1 del kulturmilk/2 deler kulturmilk /3 deler kulturmilk osv.

Av og til går det mer kulturmilk og av og til mindre.

Gjør slik:

Varm opp melka til den begynner å røre på seg. Må ikke koke.

Ha kulturmilka opp i til det ikke skiller seg ut mer ostestoff.

Sil ut ostestoffet gjennom tynt linstoff.

Ha ostestoffet i en osteform.

Viss man ikke har osteform, tulle linstoffet rundt ostestoffet og formes til en rund ost, og settes under press.

Tyngda skal være såpass at ostestoffet begynner å piple gjennom linstoffet.

La osten tørke i linstoffet til neste dag.

Ta osten forsiktig ut av linstoffet, og la den tørke åpent ennå et døgn.

Skjær osten i små biter, ha bitene opp i varm kaffe, la dem bli gjennomvarme og spis dem med teskje med sukkerbiter til.

P.S. Slik lærte min mor, Lydia (1906 – 1985), meg å koke kaffeost.

Det var også vanlig å spare litt av ostestoffet og spise det som dessert, gjerne sammen med litt sukker.

Kilde: Terje Aronsen: Matfestivalen 19. – 21. februar 2004 i Lakselv
(Foredrag)