

# Skärvångens mejeri

Vi var elva intresserade som hade samlats vid Skärvångens Mejeri för att lyssna på VD Tor Norrmans fantastiska historia om mejeriets uppkomst och fram till idag med deras framtida planer. Idag är det tre gårdar som förser mejeriet med mjölk och besättningarna består både av kor och getter. Getterna levererar cirka 2.000 liter mjölk/dag. Totalt produceras cirka 900 ton mjölk per år. Ur det blir det dubbelt så mycket ost av komjölk som getmjölk. Totalt tillverkas cirka 180 ton ost per år som säljs i närområdena men en stor del går ner till Stockholm och Göteborg.



I sortimentet ingår tjugofem olika ostar, bland annat Camembert, Brie och Blå-Ädel. Särskilt intressanta är produkten Randie som är en gul-vit randig ost gjord på både ko- och getmjölk samt en ny rundost som fått namnet Gullru. En annan produkt utöver osten är Tjuckmjölken, en sorts långfil förpackad i plastburkar.

Idag är det tjugotvå anställda på mejeri och mjölkgårdarna. Med undantag av fastigheten äger alla anställda all övrig utrustning tillsammans. Ett lager finns i slakteriet gamla lokaler i Östersund.

Man har två arbetslag med en ystningsansvarig per skift.

Av vasslen från getmjölken gör man messmör. Av cirka 1.000 kg vassle får man ut cirka 90 kg messmör. Vasslen från komjölken går tillbaka till gårdarna för gödsel och till föda för korna.

Tor visade gladeligen upp flödet i mejeriet där det till exempel osten ligger i "kuvös" vid 30°C och vänds under dagen och pH-kontrolleras, saltas, skållas, ympas igen och slutligen tvättas med trasa innehållande bakterier för att skapa kittlagret runt osten. Lagringen skedde vid 10-13° C.



Efter rundvandringen väntade ett härligt framdukat ostbord i byns nedlagda livsmedelsbutik där man också hade sin gårdsbutik med försäljning av deras ost samt mycket annat lokalproducerat.

Har ni vägarna förbi i sommar så är det väl värt ett besök.

*Per-Anders Adolfsson*