

Påverås mejeri



Ägaren till Påverås Elisabeth Andersson hälsade oss välkomna till ett soligt Mösseberg. Hon berättade att hon började tillverka ost från egna fjällkor för sex år sedan. Att hålla egna kor tog dock allt för mycket tid så nu köper hon in opastöriserad mjölk från en lokal mjölk bonde.

Sina egna fjällkor har hon sålt men hon

saknar dem och den fina mjölk som är väl avpassad för osttillverkning. Numera ystas ett kar på 300 liter cirka 4 till 5 gånger vecka.



Provsmaeking av sex olika mycket goda ostar av fransk typ avnjöts med lite frukt och bröd. En livlig diskussion flöt på bland deltagarna och Elisabeth fick många frågor. Efter en lång provsmaeking kom hemgjord välsmakande ostkaka och kaffe.

Efter det att skyddskläder hade tagits på fick vi också en visning av ysteri och ostlager. Spännande att se vilka fina ostar man kan göra i liten skala.



Inköp av olika ostar gjordes därefter i butiken.

Avtackning och därefter för vissa vidare till trandansen för att titta på cirka 13.000 tranor.

Jan-Åke Larsson

