

OSTARNAS *mästare*

– en av Arlas kulturarbetare

Jag är ostmästare, alltså chef över osttillverkningen på mejeriet. När vi gör ost behöver vi mjölk. Av mjölken gör vi ostmassa som pressas och formas på olika vis. Sedan ska osten lagras. Varje ost har en bestämd lagringstid, men vi testar alltid lukt, smak och konsistens för att se att den verkligen är klar. Mycket provsmakande blir det. Man kan säga att min kost består av ost!



Visste du ...
... att det går
åt 10 liter
mjölk för att
göra ett
kilo ost.

Visst kontrolleras allt noga. Men i verkligheten är ostarna på lagret mycket större och många fler än på bilden.