



93

Vår kock Jens Linder sjunger långkokets lov i närmast religiösa ordalag.



Pernilla Elmquist driver en av Malmös två foodtrucks. I Stockholm är de desto fler.

80



Antalet små slakterier ökar. Tanken är att djuren ska få både ett anständigt liv och ett värdigt slut.

29 **Den slöa eggen**

Lär dig köksknivens hemlighet och lev lyckligare.

66 **Trend: Proffskök**

Nu vill vi ha krogkökets maskiner och prylar hemma.

Inspiration

44 **Fenomen: Foodtrucks**

Vagnarna med högklassig mat till rimligt pris invaderar.

60 **Svensk mozzarella**

Producerad av importerade vattenbufflar!

70 **Den sista vildmarkens mat**

Upptäck det samiska köket.

78 **Mormors mat**

Bondbönsvälling på nytt sätt.

80 **Små slakterier**

blir allt fler. Vi var med när ett ton tjur avslutade sitt liv.

94 **Matshopping**

Äkta Mat guidar till smultronställen landet runt.

I glaset

76 **Budgetvin**

Det går utmärkt att hitta godingar under 80 spänn.

97 **Eftertänk: Äkta vin**

Vad är egentligen det?



"Näringsinnehållet är minst dubbelt av allt i buffelmjolk jämfört med komjolk"

66

En köksassistent för 16 000 kronor, kan det vara något?

60

Visst är det fantastiskt att det finns människor som förverkligar vilda drömmar – som att importera vattenbufflar för att göra svensk mozzarella.

Mozzarella på svenska

Äkta buffelmozzarella ska helst ätas **pinfärsk**. Nu är det möjligt – tack vare Ängsholmens gårdsmejeri som har importerat **vattenbufflar!**

TEXT PETRA CARLSSON
FOTO KLAS SJÖBERG

Långt ut i skogen, i trakten av Harbo nordväst om Uppsala, ligger Skandinavien's enda buffelmejeri. Sedan 14 vattenbufflar kom hit till gården för snart två år sedan har den svenska marknaden förärats en rad exklusiva produkter: inhemsk buffelmozzarella, buffel-yoghurt, buffelsmör, ricotta och flera andra sorters ostar som nu kan köpas här på Ängsholmens gårdsmejeri.

Att den faluröda träbyggnaden rymmer ett litet, enkelt men modernt mejeri är inget man anar när man svänger in på gårdsplanen där en brokig skara höns och kalkoner rör sig fritt.

Linda Elvingson står och märker halvlitersburkar med den krämiga vita grädden inne i lysrörsbelysningen på mikromejeriet. Grädden finns bara på lyxkrogar, berättar hon. Några av kunderna är Mathias Dahlgren, Restaurang Niklas, Proviant och Hotel Diplomat i Stockholm.

Längre in i den vitkalkade lokalen, bland olika ställkär, står Eva Verner, Lindas mamma. Hon experimenterar med en färskost och en hårdost på buffelmjolk. Prover sig fram, testar temperaturer och pH-värden.

OSTMASSAN ÄR LITE kornig när hon tar upp den, det droppar och rinner vatten från slangar och kranar. Doften är lite syrlig, jästaktig.

Eva har varit i gång sedan klockan sex på morgonen då dagens mozzarellatillverkning började. Mozzarellan görs måndagar, onsdagar och fredagar och då kan man få den – som den bör vara – pinfärsk framåt eftermiddagen i gårdsbutiken.

Ängsholmens gårdsmejeri är ett litet familjeföretag som drivs av Linda och hennes föräldrar. Pappa Pontus Elvingson mjölkar morgon och kväll, före och efter sitt ordinarie arbete på Livsmedelsverket.

Det var Pontus idé att köpa bufflarna. Linda läste till läkare när han en dag ringde och tyckte att hon skulle byta inriktning till agronom. Han höll nämligen på att undersöka möjligheterna att importera vattenbufflar till Sverige.

– Jag visste faktiskt inte ens vad en buffel var då, säger Linda och skrattar.

Men hon bytte inriktning och är i dag livsmedelsagronom med en extra masterexamen inom livsmedel samt två examina i biologi och kemi.

UNDER SIN UTBILDNING läste hon allt hon kunde om ost och osttillverkning. Hennes studentekonomi hade ett eget konto för ost på ett par hundra i månaden. Hon testade tre nya ostar varje fredag.

Då lärde hon sig också teoretiskt om mozzarella, som enligt Linda är en av världens svåraste ostar att tillverka.

– Jag läste säkert över 3 000 sidor text om mozzarella under tiden jag skrev mitt masterarbete, men blev inte mycket klokare av det.


När de började tillverkningen för drygt ett år sedan visste de inte vad de vet i dag. Den mozzarella som gjordes då och den de tillverkar i dag är två helt olika ostar, menar Linda.

– Pappa hade fått för sig att vi skulle göra mozzarella. Jag anade att det skulle bli svårt, men han sa bara "Det är inga problem, det är lugnt". Vi hade ingen utrustning för att göra mozzarella, vi visste inte hur man gjorde i industrin, vi hade ingen aning. Och det vi gjorde var kanske inte riktigt mozzarella. Men en resa till Italien i somras ändrade allt.

Linda slänger på sig andra kläder och ger några förmanande ord till sin mamma Eva innan vi går ut i stallet för att få en grundlektion i hur svensk buffelmozzarella blir till.

GÅRDENS 24 BUFFLAR är inomhus så här års. De går i olika lösdrifter inne i stallbyggnaden. De små, månadsgamla kalvarna för sig, fjölarskalvarna för sig och korna i en större lösdrift, åtskilda från den respektgivande tjuren Terminator. Han har en enorm nacke och stora horn och väger över ett ton.

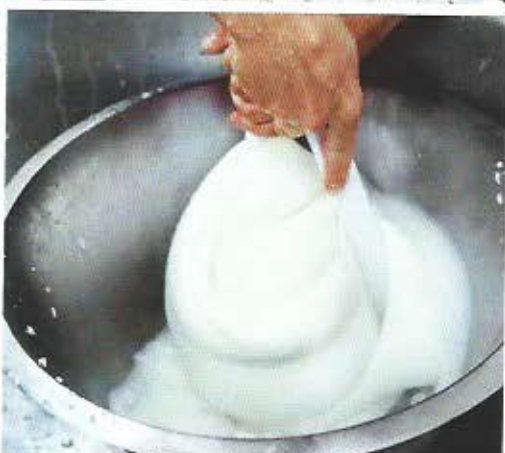
– Men han är rätt snäll, åtminstone på rätt sida stängslet, säger Linda.



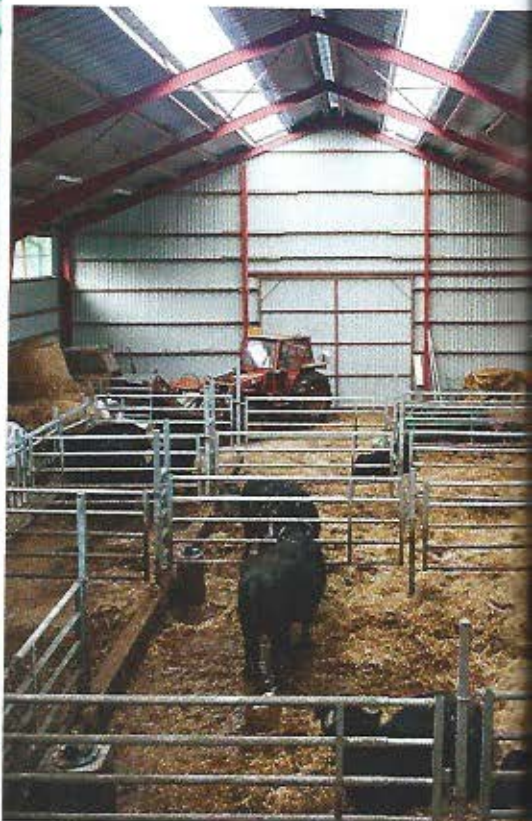
Vattenbufflarna på Ängsholmen
börjar vänja sig vid besökare.
Till våren blir det buffelsafari.



Av kalvarna som föddes på gården hösten 2013 var bara tre av åtta kvigor.



Att den gryniga massan kan bli en slät och smidig deg hänger på att den tas i rätta minuten från Lindas hemliga bad.



Vattenbufflarna går inomhus fram till början av maj då det är buffelsläpp.

”Den har en ljuvlig blandning av mjukhet, lenhet, gräddighet, värme och råhet”

Sedan sänker hon rösten och viskar: ”Han ska bli korv.”

Ett närliggande charkuteri kommer att ombesörja den biten, förklarar hon.

– Problemet med Terminator är att han är väldigt tung. Han skulle kunna skada de små buffelkorna, så han kan inte betäcka dem när det blir dags.

I stället ska de ta in semin från Italien.

– **DÄR FINNS STORA** organisationer som avlar på djur, man tar sperma från den bästa tjuren, som har de bästa dottrarna. Då kollar man framför allt på mjölk kvaliteten. I Italien är mozzarella en parameter för avel. Ju mer mozzarella du får ut per mängd mjölk, desto bättre anser man att kvaliteten på mjölken är.

En buffelko har gått in i mjölkningsspiltan för att hon vill bli mjölkad. Men hon får vänta till klockan 17.35. Det är då kvällsmjölkningen sker. De är väldigt noga med alla rutiner. Bufflarna är både känsliga och väldigt tåliga. De mjölkas från samma sida varje dag, 08.05 och 17.35, och står i samma ordning.

– Det är väldigt viktigt för dem, de är närmast autistiska, säger Linda.

De verkar väldigt tillgivna. Isa, Sally, Svea och lille Bernhard låter sig klappas och ser nyfiket på oss. Jag känner på hornen på en ettårskalv, de är alldeles varma. Bufflar svettas genom de ihåliga, räfflade hornen.

De har alla lite olika personlighet, menar Lin-

da, även om det är hennes pappa som känner dem allra bäst.

– Förra året var de nyblivna mammor, då fattade de ingenting, de hade aldrig varit i kontakt med en mjölkmaskin tidigare så det var skitsvårt att mjölka dem. Vi stod där och försökte dra men det kom inget. Så pappa borstar hela djuret med en borste och pratar med dem vid mjölkning.

Förra året fick de sju kalvar, i år åtta. De har plats för 20 vuxna djur på gården. Planen är att behålla kvigor och sälja tjurkalvarna. Tjurarna kan användas till att renovera våtmarken runt sjön Tännaren, som ligger i närheten.

Linda berättar att det finns massor av gårdar runt sjön, men bara en mjölkbonde kvar. Alla som tidigare hade kossor har lagt ner. Men det finns massor av duktiga bönder och byggnader.

– Vi diskuterar med intresseföreningen för Tännarens vänner, men det finns även intresse från andra sjömarker runt om i Sverige. Vattenbufflarna är jätteduktiga på att röja våtmarker. Titta på deras klövar, säger Linda och pekar på en av bufflarna vars klövar ser ut som enorma tår.

– **DE TAR SIG FRAM** bra i lera, de vill gärna gå ner och beta i vassen. När det blir avbetat blir det färre mygg, eftersom de inte längre har någon plats att reproducera sig på. Bufflarna gör lervälling av allt. Det kanske kommer nya fåglar, fler arter, vilket också ökar turismen.

Myggproblemet – med följden att folk flyttar



En perfekt mozzarella är extremt elastisk och kan dras ut precis som en vetodeg.

En garanterat traditionell specialitet

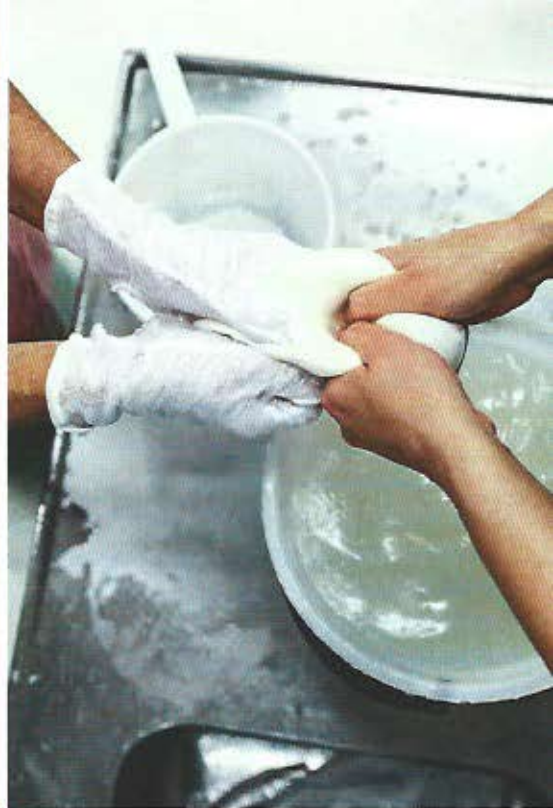
» Angsholmens buffelmozzarella fick hösten 2013 märkningen Garanterad Traditionell Specialitet, en europeisk ursprungsmärkning som innebär att staten kontrollerar att mozzarella tillverkas enligt de regler som Italien har satt upp.

Mozzarella kan även göras på komjölk, men buffelvarianten anses ha betydligt högre kvalitet.

Riktigt god buffelmozzarella bör ätas färsk, helst inom två dygn efter tillagningen, då den är som bäst. Den bör ha en temperatur på lägst 15 grader då smaken och aromerna blommar ut bäst.

Smöret har en fetthalt på 87 procent och är, precis som de andra buffelprodukterna, kritvitt på grund av avsaknaden av betakaroten, det gula pigment som finns i kosmjör.

Ricotta betyder återkokt, och görs genom att man kokar lite av den vassel man får från mozzarellatillverkningen.



Scamorza och den längre lagrade provolan formas likt päron, en teknik Linda lärt i Italien.

- kom faktiskt när inga kossor längre betade längs strandängarna. Bufflarna själva är resistenta mot myggor, de har mycket tjockare skinn än nötkreatur.

De här bufflarna har importerats från Tyskland och är fodervattenbufflar av Medelhavstyp.

- Det här är den mest högavkastande rasen i världen. De ger i snitt sex till tio liter mjölk per dag.

Näringsinnehållet är minst dubbelt av allt i buffelmjölk jämfört med komjölk, berättar Linda.

- DET ÄR MINDRE KOLESTEROL, större spridning av fettsyror, mer omega 3, lite beroende på vilket foder de får.

Kraven vid import av levande djur för mjölkproduktion till Sverige är högre än för djur som ska användas till köttproduktion. Linda berättar att de testade buffelgårdar i England, Holland och Tyskland. Alla besättningar hade några sjukdomar som inte får finnas i Sverige. Men från två gårdar i Tyskland kunde de så småningom samla en besättning på 14 djur.

Djuren sattes i karantän och prover för ett 20-tal sjukdomar togs. När bufflarna klarat dem lastades de i januari 2012 på långtradar med destination Harbo.

Vattenbuffeln är vanligast i Sydostasien, där den använts i tusentals år som dragdjur

i risodlingarna, men också för sin feta mjölk och sitt goda kött.

Till Europa och Italien kom vattenbuffeln med korsiddarna. Medelhavsmaten med framför allt buffelmozzarella har ökat efterfrågan och numera föds vattenbuffeln upp i flera länder utanför sitt kärnområde. Det finns tusentals i både England och Tyskland. I Sverige finns drygt 60 stycken.

Bufflarna får något annorlunda foder än sina italienska släktingar, bland annat rapsolja som blir över när man kallpressar olja.

- Så det blir en svensk mjölk på buffel eftersom vi använder svenskt foder och svensk rapsolja. I Italien använder man karob och linfrö, och lusern är ett vanligt gräs där. Här har vi till exempel timotej.

När vi kommer tillbaka till mejeriet håller Eva på att pressa sin hårdost. Hon har fått sällskap av grannfrun, Yvonne Kruse, som hjälper till under den kritiska fasen de dagar de gör mozzarella.

IKLÄDD SKYDDSKLÄDER FÅR jag följa med Linda in bland kärll och kittlar. Det bubblar och sjuder. Vatten kokar. I den hemmabygda träpressen hänger päronformade ostar i grova snören. De kallas för scamorza och görs på kanten som blir över när man gjort mozzarella.

- I stället för att kasta flera kilo kanter kokar man om dem i nytt vatten och formar dem, med hjälp av en särskild hantverks-

skicklighet som jag har lärt mig i Italien. Det är ett jättebra sätt att få ut många olika produkter ur ett och samma kok.

DE GÖR OCKSÅ CREMOSA, en krämig buffelost som tillverkas på opastöriserad mjölk och lagras i en vecka. Av den proteinrika vasslen som blir över när man gör mozzarella blir det ricotta, genom att den kokas upp på nytt.

Men själva mozzarellan är alltså ett äventyr.

- Det som gör att det är väldigt svårt att göra mozzarella är att du behöver kunna så himla mycket, säger Linda. Det handlar om att smaka, lukta och känna, det är väldigt subjektivt.

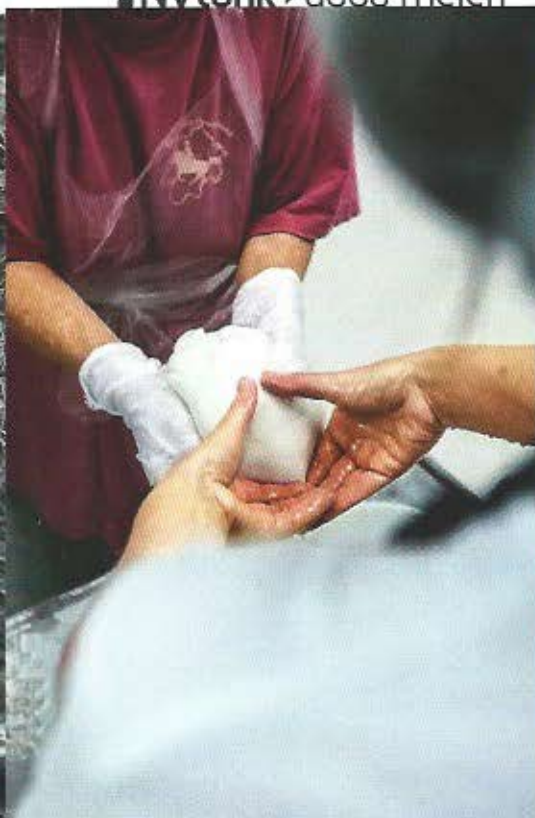
Mycket lärde hon i somras i Kampanien, den region i Italien där det finns flest bufflar.

- Där har de ett mejeri var femhundra meter. Just den gården jag var på gör Italiens bästa mozzarella. De har 700 bufflar.

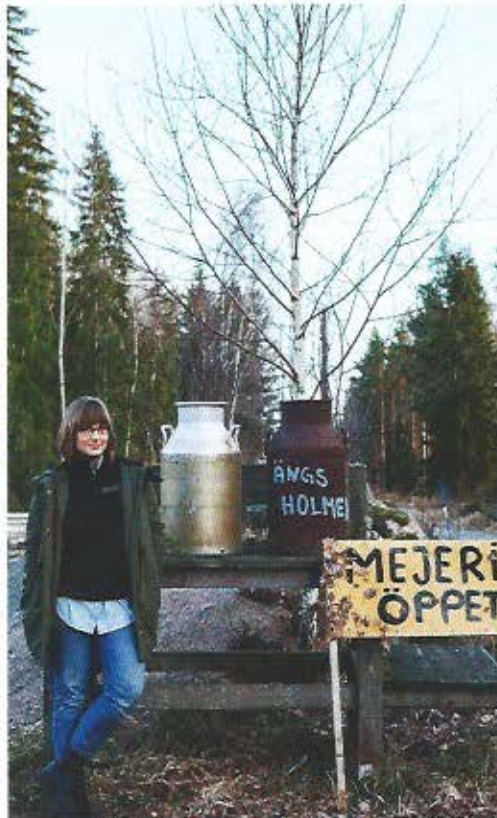
Det var mycket hemlighetsmakeri. Linda fick inte ta några bilder och får inte heller avslöja gårdens namn. Hade hon varit italiensare hade hon på sin höjd fått stå kvar i dörren och titta.

Det var 42 grader varmt när hon var där. Hon hade rest i ett halvt dygn och ville helst gå och lägga sig när hon kom till gården.

- Men då tog ägaren upp en mozzarella ur ett kärll och bad mig smaka. Det var det bästa jag ätit, det är mitt allra bästa matminne. >



Det går åt 100 liter buffelmjolk de dagar man tillverkar mozzarella.



Linda Elvingson skulle ha blivit läkare, men blev i stället svensk mozzarellamakare.



Scamorzan är ett sätt att få ut så mycket som möjligt ur mjölken.

”Traditionen att göra mozzarella i Italien har runt tusen år på nacken”

Stjärnkrogar – släng er i väggen! Jag har ätit en mozzarella som är producerad för en timme sedan – i Italien! Jag var helt knäsvag, och undrade om jag skulle kunna producera lika god mozzarella som den.

Traditionen att göra mozzarella i Italien har runt tusen år på nacken. Linda kände sig med rätta ganska liten.

– ALLT ÄR EMPIRISKT. Man har ett hundratal olika parametrar som man kan justera. Men du kan aldrig förändra flera samtidigt. Och det vi inte har stor kontroll över är mjölkens sammansättning. Djuren mjölkar olika beroende på i vilken fas de befinner sig i laktationen.

Smaken är hon dock väldigt nöjd med, den har de lyckats standardisera. Nu jobbar de mer med konsistensen, som till stor del handlar om tajming.

När mozzarellan har syrat under en mogningsperiod är det dags att plocka upp den för att den ska dräneras och koka.

För att den ska kunna sträckas och behålla sin elasticitet ska det ske vid en exakt tidpunkt, därav alla tester. Tar du den för tidigt är den stenhård, väntar du för länge förlorar den sin förmåga att hålla ihop.

– Du har ett ”fönster” på några minuter. Man måste vara jättekoncentrerad. Min italienare kunde se när det var 15 sekunder kvar. Man kan bara plocka upp mozzarellan när den är klar och för att veta det måste du se, känna och smaka.

– Men det lär jag mig nu, jag har blivit ganska bra på att veta när den är perfekt.

Efter lång väntan är tiden inne. Linda ropar på sin mamma. Käril med kokande vatten hämtas, nu är det ”action” som gäller.

Anspänningen och koncentrationen är hög. Den gryniga ostmassan läggs upp på ett stort bord. Linda pressar ner massan för hand. Yvonne står redo med kniven. Tystnad råder, allt som hörs är knivens hackande och ljudet av vätskan som dryper ner på golvet.

Så slänger Linda över ostmassan i en bunke och knådar den. Hon drar med två träslavar åt varsitt håll i ostmassan för att se till att alla ostmolekyler värms, så att de smälter och hon kan sträcka degen. Och vips är den alldeles vit och elastisk som en vetedeg.

YVONNE HÅLLER UPP DEGEN och Linda drar ut små bollar som hon nyper av och lägger i kallt vatten.

Hon räcker en bit av den varma mozzarellan till mig. Den är ljuvlig – en blandning av mjukhet, lenhet, gräddighet, värme och råhet i det lätt gummiaktiga tuggmotståndet.

Nya käril hämtas. Linda gör snabbt några scamorza som hon formar och ger sitt personliga sigill med sina fingeravtryck. Det ska gå att se vem som gjort dem.

– Mammans scamorza ser ut som alien-variant, säger hon i den retliga, familjära ton som råder när anspänningen övergår i viss lättnad. ●

Lindas mamma Eva Verner är biomedicinsk analytiker men arbetar nu heltid med att ta fram nya sorters ostar och andra buffelmejeriprodukter.

