

## Bröder för arvet vidare!

Bröderna Bengt och Bertil Karlsson uppvuxna på gården Rössle i Gladhammars socken har ett stort intresse för matlagning och att föra gamla traditioner vidare. De fick tidigt vara med deras mor Inger Karlsson, när hon gjorde ostkaka. Hur gammalt receptet är vågar de inte säga, men många av husmödrarna på mitten av nittonhundratalet gjorde på ungefär liknande sätt, upplärda av sina mödrar. Just det receptet Bertil använder sig av är på 10 liter mjölk. Mjölken köps och hämtas från en lokal mjölkbonde, en av de två som fortfarande finns kvar i Gladhammars socken, Anders i Ödemåla. ”Det är tur att han finns, annars vore det inte så lätt”, säger Bertil. Mjölken värms upp till 37 grader, mjöl och ostlöpe rörs ihop med lite av mjölken och vispas ner i den uppvärmda mjölken. Blandningen får stå och vila cirka en timme. Mjölken har då koagulerat till en tjockare ostmassa och en tunnare vätska som kallas vassle har skilts från den. Två liter av den vasslan tas bort. Ägg, socker, hackad bittermandel och eventuellt sötmandel rörs i och sedan ska allt ösas upp i form, som ska stå i 200 graders värme i ugnen. Bertil drar sig till minnes att hans mor plockade bort delar av ytan på ostkakan, som blivit brun. ”Jag har för mig att mamma sa att hon ”plockte bort rosorna”. De här rosorna sparades. När ostkakan var färdig i ugnen så togs den ut och delades upp i mindre formar. ”Rosorna” som hade plockats av lades på igen och formarna ställdes in ytterligare några minuter för att rosorna skulle ta fast. ”Det var nog därför mamma fick en fastare och grynigare ostkaka än jag får”, konstaterar Bertil. Han brukar inte göra den sista proceduren utan lägger ostmassan i mindre formar från början. Varm ostkaka serverad med sylt och vispad grädde var den vanliga efterrätten vid släktkalasen förr i tiden och det förekommer på sina håll nu också.

Det var mycket vanligt förr att det stod en hemystad ost på julbordet. Under senare delen av nittonhundratalet var det också vanligt att husmödrarna samlades och ystade tillsammans. Det blev många julostar som sedan såldes på missionsauktioner i socknen. Den här traditionen att ysta hemost är något som bröderna också tagit upp. Några veckor innan jul är det dags att sätta igång. Hur mycket mjölk som går åt beror på hur många kilo ost man vill ha. ”Tio liter ost ger ungefär 1 kilo ost”, säger Bertil. Proceduren är densamma som för ostkakan i början med att värma upp mjölk till 37 grader, men det är bara ostlöpe som rörs ner i mjölken som sedan får stå en timme. Ostmassan som bildats skärs i tärningar och tas upp med durkslag. Den får rinna av så mycket som det går, sedan hålls massan upp i en ostkorg, som är klädd med en tunn kökshandduk. Ostmassan pressas med händerna så mycket att vasslan trycks ut. Sedan saltar man och ruggar upp ytan lite för att fortsätta med att fylla på med nästa lager ostmassa. Samma procedur upprepas tills ostkorgen är full. Det går också att smaksätta osten med kummin eller annan smak samtidigt som saltet strös på. Man behöver pressa mycket på ostmassan så att den inte är för lös, den ska vara fast och lagren ska fästa i varandra. När det är klart vänder man upp osten på ny handduk och ner i ostkorgen igen. Under några dagar behöver man sköta om osten, ”det är våra små skötebarn”, skojar Bertil. Att sköta om osten betyder att man tar upp osten, vänder den, tar en ny handduk om osten och ner i ostkorgen igen. Det behöver man göra två gånger om dagen. ”Det går åt många handdukar”, flikar Åsa in. Åsa är Bertils fru som också har ett stort intresse för matlagning. Efter några dagar kan osten ligga fritt utan ostkorg, men behöver fortfarande vändas. I samand med vändningen ser man över osten. Den kan spricka och då behöver den lagas och har man sparat lite ostmassa går det bra med det annars används smör. Den kan mögla och då

behöver den tvättas av och en del använder whisky, men salt fungerar också bra. Hemosten behöver ligga i minst två veckor och vill man ha starkare smak låter man den vila längre. Hemosten har en speciell smak och passar bra ihop med julmaten.

Det blir mycket vassle över när man gör ost. Den användes mycket förr till både bakning och till vasslegröt. Vasslegröt gör inte Bertil och Åsa, men däremot sparar de vasslen till bakning. Bakningen i deras hem har också en lång tradition bakom sig. De bakar nämligen i en vedeldad bakugn på gammalt vis. Bakugnen finns i deras kök och utgör en vacker interiör fullt funktionell. Bakning är något som både Bertil och Åsa tycker om att göra. Bertils mamma Inger började baka på gammalt vis, när hon och hennes man köpte ett torp som hade vedeldad bakugn. Gladhammars hembygdsförening har i sin ägo ett hus i gamla anrika Lunds by, Gladhammar och där har föreningens medlemmar bakat i den ugn som finns där. Inger var en av dem som förevisade och instruerade. Nu är bakugnen inte i funktion eftersom skorstenen inte är besiktigad eller provtryckt på senare år.

Hos Bertil och Åsa bakas det däremot. Det börjar med att bakugnen behöver eldas upp. De lägger in ved av gran och tänder en brasa i ugnen. Bakugnen ska värmas upp långsamt annars är de risk att tegelstenen spricker. Det tar ungefär 2,5 – 3 timmar för att värma ugnen, ibland förelidar de i ugnen dagen innan. När brasan brunnit ner eller som de beskriver det ”när det lågar lite från kolet och skimrar vackert”, då är det dags att raka ut all kol och aska. Efter det tar de en våt tallruska och borstar ut det sista. Sedan är det dags för ”mjölprovet”, som innebär att de slänger in lite mjöl och det får inte bli svart utan bara sakta bli brunare. Är det för varmt får de vänta med att grädda i ugnen. Vad de sedan bakar i ugnen är lite olika. De kan börja med glaskringlor, bullskorpor eller vetebullar, som behöver hög värme för att sedan fortsätta med olika kaksorter allteftersom ugnen svalnar. Till sist är det dags för ”limpbaket” och det vanliga är att de bakar på sju liter degvätska som ger ca 16 limpor. På slutet när ugnen svalnat av kan de avsluta med att torka bullskorporna till skorpor. Limporna de bakar varierar, ibland är det recept med skällning de använder eller också surdeg. Surdegen får de från degskrap de sparar från ett tidigare bak. Det torkas och när de ska använda degskrapet fuktas det och blandas i degen. ”Det skulle gå att använda bara degskrapet, men vi blandar i lite jäst också”, säger Åsa. Recepten är gamla och de har fått dem från sina respektive mödrar.

Att baka i bakugn har fler fördelar, det blir också varmt i huset och skorstenen värms upp så pass mycket att det känns flera dagar efteråt. Det märks när Bertil och Åsa berättar att de har en genuin känsla för att bevara de traditioner som de fått till sig.

Helen Palmèn

Gladhammars hembygd-förening