



Mackbok



Välkommen till vår Mackbok

En liten receptbok fylld med allt från lättfixade mackor till mer avancerade och lyxiga läckerheter. För tillsammans med våra varierande ostar – gjorda av närproducerad mjölk från egna gårdar – tar du minglet, utflykten eller hemmakvällen till en helt ny nivå!

Allt gott hälsar vi på
Gäsene Mejeri!



EN VÄSTSVENSK OST

Recept: Hanna Haggren



Knäckemacka

med brynt vispat smör

Ingredienser:

Västgöta Special 34%

Smör

Ruccola

Röda och gula småtomater

Valfritt knäckebröd

Brynt vispat smör:

250 g smör, tillsatt en liten skvätt citronsaft och eventuellt 1-2 tsk rapsolja.

1. Bryn smöret under konstant vispning. Håll över i ett annat kärl.
2. Låt smöret svalna i kylskåpet tills det blivit fast i konsistensen.
3. Ta fram och vispa det fluffigt med en elvisp eller stavmixer.
Smaksätt med citron. Vill du få konsistensen lite lösare kan du hålla i någon tesked rapsolja också.

Västgöta Special

34%, lagrad i 11 mån.

Den här osten tog hem guldmedaljen på Ostfestivalen 2022, ett evenemang som hyllar den svenska osten. Västgöta Special är en smakupplevelse som kräver skickligt hantverk. Den vaxas för hand och torkas direkt efter tillverkning för att få en fastare konsistens med tydlig sötta och frisk syra. Lätt att hyvla.



Tips: Den här läckra knäckemackan smakar extra gott tillsammans med en rykande kopp te.

Ost- och kiwimacka

Ingredienser:

Bondmoran 31%

Surdegsbröd med frö

Smör

Skivor av kiwi

Ärtskott

Servera färskpressad apelsinjuice till för att boosta smaken

och nyttigheten lite extra.

Tips: Så här odlar du dina egna söta och krispiga ärtskott

Blötlägg torra gula ärtor i 12-24 timmar.

Det tar nästan två veckor (9-12 dagar) att få goda ärtskott men det är det värt. Odlar i jord - inte på hushållspapper. Efter blötläggning: håll ut ärtorna tätt på ett cirka 3 cm tjockt lager jord (t ex i ett ursköljt mjölkpaket delat på längden). Tryck lätt med handen så att de förankras i jorden. Duscha med blomspruta. Täck med plastfolie men utan att den sluter helt tätt. Duscha då och då. Jorden ska vara fuktig men inte blöt. Ställ kärlet ljus när skotten börjat växa efter ca 2 till 4 dagar. Håll jämn fuktighet.

Bondmoran

31%, lagrad i 11 månader

Smakfull ost som nästan smälter i munnen. Krämig karaktär med tydlig syra och söt och rik eftersmak. Den här osten är en hyllning till hantverket kring hur man gjorde ost förr. Passar lika bra på frukostbordet som på ostbrickan efter en god middag. Bondmoran finns även i en mager variant med endast 10% fetthalt.



Filmjölksmacka

2 tunna skivor av grovt filmjölksbröd

Lägg emellan:

Rullade skivor av Bondmoran 10%

Bladsallad

Paprikaringar

Toppa med lite timjan

Baka ditt eget grova filmjölksbröd

Ingredienser

3 dl vetemjöl	1 dl linfrön
2 dl grovt rågmjöl	4 ½ dl filmjöl
2 dl havregryn	1 dl mörk sirap
2 tsk bikarbonat	Garnera med lite mjöl
1 ½ tsk salt	

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
2. Tillsätt filmjöl och sirap och rör ihop allt till en kladdig smet.
3. Häll upp smeten i en limpform (ca 1,5 liter) klädd med bakplåtspapper.
4. Strö lite vetemjöl på ytan.
5. Grädda limpan längst ner i ugnen i ca 50 min. Lägg över ugnsfolie i slutet av gräddningen om den blir för brun på ytan (öppna och stäng luckan snabbt så inte värmen försvinner).
Låt limpan svalna inlindad i en handduk. Vänta tills den kallnat innan du skär den i skivor.

Bondmoran

10%, lagrad i 11 månader

Bondmoran 10% är en ost som smakar mycket och har en väldigt god och krämig konsistens. En ganska ovanlig kombination för en mager ost vilket gör den här osten till något alldeles extra att ha hemma i kylskåpet. Lägg den gärna på helgens ostbricka eller på vardagsmackan. Lagrad lika länge som Bondmoran original.



Surdegssfralla

Perfekt till både utflykt och mingel

Fyll med:

Gäse Special 34%

Skivor av svensk välrökt bog

Skivad gurka och tomat

Krispig bladsallad

Ärtskott

Dekorera med lite småtomater

***Tips:** Frallorna kan med fördel packas in i brunt smörpapper så att bara toppen på frallan syns. Knyt ett hushållsnöre runt pappret och lägg upp på en bricka eller servera en och en.*

Gäse Special

34%, lagrad i 6 månader

Välutvecklad delikatessost med fyllig, mustig smak som har en pepprig och nötig karaktär. En grynpipeg hårdost som uppskattas av finsmakare, stjärnkockar och osthandlare. Den krämiga, nästan gräddiga, konsistensen har en tydlig smörig syrlighet och salta eftersmaken är lång och uttalad. Lika god i den enklaste av frallor som på den lyxigaste av ostbrickor.



Baguette

Köp en riktigt lång och rustik baguette

Fyll med:

Rullade skivor av Hushållsost 26%

Rökt skinka i rullar

Paprikaringar

Krispig sallad

Timjankvistar

Picklad morot eller tunt hyvlad morot

Dela baguetten på längden men inte helt igenom. Ställ rullar av ost och skinka i baguetten. Stoppa i krispig sallad och paprikaringar mellan rullarna. Fyll baguetten ordentligt. Avsluta med att lägga i timjankvistar, picklad eller tunt hyvlad morot.

Snabbpicklade morötter

Ingredienser: 1/2 kg tunt hyvlade morötter, 2 dl ättiksprit (12%)

4 dl strösocker, 6 dl vatten

Tillagning

1. Koka upp vatten, ättika och socker.
2. Låt sockret lösa upp sig helt i vattnet. Låt svalna.
3. Skala morötterna och hyvla dem tunt med hjälp av en mandolin eller potatisskalare. Lägg dem i en lufttät glasburk.
4. Häll vätskan över morötterna.
5. Låt stå i minst 20 minuter.

Hushållsost

26%, lagrad i 2 månader

Mild smakrik ost med lite nötig och syrlig touch som passar utmärkt på bland annat frukostbordet. En mångsidig ost som har sitt ursprung i att den ystades av gårdarnas överskottsmjölk på somrarna. Först 1920 fick den ett gemensamt namn - Hushållsost - och här sedan dess fortsatt att uppskattas av hela familjen, unga som gamla.



Tips: Lägg baguetten på en lång skärbräda och låt varje person skära så stor bit man önskar.

Ärtpestomacka

Skivat bröd

Tjocka skivor av Bondmoran XL 31%

Smör

Svensk välrökt bog

Stor klick ärtpesto

Toppa med tunt skurna rädisor, några ärtor och ärtskott

Ärtpesto till ca 6-8 personer

Ingredienser

400 g svenska frusna ärtor

Citron

300 g riven Bondmoran XL 31%

Salt

150 g rostade solroskärnor

Peppar

Rapsolja

Chiliflakes

Gör så här

1. Tina ärtorna. Spara några till garnering.
2. Rosta solroskärnorna i en torr stekpanna tills dom får lite färg. Låt dom svalna och hacka grovt.
3. Riv den lagrade osten.
4. Lägg ärtor och riven ost i en skål och mixa med stavmixer. Tillsätt rapsolja tills konsistensen blir jämn och fin. Ärtpeston ska ha samma konsistens som puré.
5. Tillsätt dom hackade och rostade solrosfröna och rör om med en sked.
6. Smaka av med pressad citron, salt, peppar och lite chiliflakes.

Bondmoran XL

31%, lagrad i 15 månader

Smakrik ost med krämig och väl utvecklad karaktär. Med sin tydliga syra och sälta och fina eftersmak skapar den här osten en känsla av vardagslyx. Självklart kan du lägga den på vilken macka som helst, ihop med vad som helst. Eller använd den som smakförhöjare i gratängar eller på pizza. Möjligheterna är oändliga och när du väl ätit denna delikatess vill du alltid ha den hemma.



Nyttiga frallan

Glutenfritt lågkolhydratbröd

Ingredienser

4 ägg
100 g naturell färskost
1,5 msk psyllium
2 tsk bakpulver
5 dl (200 g) riven Gäsene Special 17%
1 dl solroskärnor (kan uteslutas)
Toppa med lite havssalt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Vispa äggen riktigt fluffiga i ca 5 minuter.
3. Blanda de torra ingredienserna.
4. Vispa ner färskosten och de torra ingredienserna.
5. Låt stå och svälla i ca 10 minuter.
6. Klicka ut 8 bollar på bakpappersklädd plåt och sätt den mitt i ugnen i ca 15 minuter tills bröden fått fin färg.
7. Låt svalna en stund innan servering. Frallorna går att frysa.

Dela frallorna nästan rakt igenom så att det blir en liten "klämma". Fyll dom med ruccola, paprikaringar, gurka och rullade skivor av Gäsene Special 17%.

Gäsene Special

17%, lagrad i 11 månader

Det här är något så ovanligt som en mager delikatessost med god lite pepprig och nötig smak som hänger kvar länge. Lika fin på ostbricken som på smörgåsen, i gratängen eller på pizzan.



Tips: För bästa frukosten, servera med lättmjölk, kokt ägg och apelsinklyftor.

Macktorn

Ingredienser

Runda vetekakor

Västgötaost 31%

Smör

Skinka

Salami

Paprika

Hyvlad morot

Små tomater

Tunt skuren salladslök (kan uteslutas)

Färska örter

Ruccola och spenat

Gör så här

1. Smöra brödet (räkna med 2-3 skivor/person).
2. Varva alla ingredienser tills brödsnivorna är slut.
3. Dekorera med lite färska örter och mer hyvlad morot när tornet står klart.
4. Toppa med några små tomater.
5. Bygger du tornet väldigt högt, kan du stadga upp det med en grillpinne eller flagga i mitten.

Västgötaost

31%, lagrad i 6 månader

Krämig ost med mild mogen smak som har en tydlig syra och sälta. En ost som snabbt blir ett favoritpålägg på alla sorters bröd, hårda, mjuka och rostade. En godbit som fungerar alla dagar i veckan.



Grillat macktorn

Ingredienser

Runda vetekakor

Västgötaost 31%

Smör

Skinka

Salami

Paprika

Hyvlad morot

Små tomater

Tunt skuren salladslök (kan uteslutas)

Färska örter

Ruccola och spenat

Riven ost

Gör så här

1. Sätt ugnen på ca 200 grader.
2. Smöra brödet (räkna med 2-3 skivor/person).
3. Varva ingredienserna tills alla brödskivor är slut.
4. Dekorera med lite mer hyvlad morot när tornet står klart.
5. Toppa med några små tomater.
6. Riv rikligt med ost över.
7. Stadga upp tornet med en eller flera grillpinnar eftersom det lätt välter i ugnen.
8. Ställ försiktigt in tornet i ugnen och låt det stå kvar tills det fått färg.
9. Dekorera med lite örter och servera direkt.

Västgötaost

31%, lagrad i 6 månader

Krämig ost med mild mogen smak som har en tydlig syra och sälta. En ost som snabbt blir ett favoritpålägg på alla sorters bröd, hårda, mjuka och rostade. En godbit som fungerar alla dagar i veckan.



Tips: Vetekakorna kan bytas ut mot glutenfritt bröd.



Ostkrämsmacka

Skivor av saftigt rågbröd
En ordentlig klick ostkräm

Toppa med:

Soltorkade tomater
Grovmalen svartpeppar
Färska örter

Gör så här

1. Riv Minimunk.
2. Hacka soltorkade tomater till mindre bitar.
Spara några bitar till garnering.
3. Hacka gräslök.
4. Blanda färskost, riven ost, hackade soltorkade tomater och hackad gräslök.
5. Använd lite av oljan från de soltorkade tomaterna för att få en smidig konsistens.
6. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Minimunk

31%, lagrad i 22 månader

Fullt utvecklad delikatessost med kraftfull smak. Den mjuka krämiga konsistensen har angenäm strävhet och en lång och rik eftersmak. Med Minimunk på bordet, brickan, smörgåsen eller som ingrediens blir upplevelsen smaksäker ostpoesi. Kan skäras, gröpas ur med sked eller rivas.



Rostmacka

Rosta en skiva valfritt bröd.
Bred på smör när brödet fortfarande är varmt.
Lägg på skivor av Västgöta Special 34%.
Toppa med en klick fikonmarmelad,
en fikonklyfta och lite färska örter.
Serveras direkt!



*Visste du att alla våra 23
mjölkgårdar ligger inom
25 minuter från mejeriet?*

Västgöta Special

34%, lagrad i 11 mån.

Den här osten tog hem guldmedaljen på Ostfestivalen 2022, ett evenemang som hyllar den svenska osten. Västgöta Special är en smakupplevelse som kräver skickligt hantverk. Den vaxas för hand och torkas direkt efter tillverkning för att få en fastare konsistens med tydlig sälta och frisk syra. Lätt att hyvla.



Ostsemla

4-6 Frallor

Ost- och paprikakräm

200 g riven Minimunk 31%

Tillbehör: ruccola, grillad paprika och svartpeppar.

Ost- och paprikakräm

Ingredienser

200 g Minimunk

200 g färskost

1 burk inlagd och grillad paprika

Salt och svartpeppar

1 finhackad rödlök

Chiliflakes

Riv Minimunken, hacka den inlagda och grillade paprikan (spara bitar till garneringen). Hacka rödlöken fint och blanda färskost, riven ost, hackad paprika och rödlök. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och chiliflakes.

Gör så här

1. Sätt ugnen på ca 225 grader.
2. Gröp ur frallan från toppen, som om du skulle göra en semla.
3. Fyll hålet med ost- och paprikakräm.
4. Lägg bakplåtspapper på en plåt.
5. Toppa frallorna med riven ost och sätt dem i ugnen i ca 15 minuter.
6. Tärna de överblivna brödbitarna och ringla över lite rapsolja och salt.
Lägg dem på plåten när det är ca 5-10 minuter kvar.
7. Lägg lite ruccola på en assiett och toppa med några bitar av den grillade paprikan. Ställ den bakade frallan i mitten och smula över brödkrutongerna och lite grovmalen svartpeppar.

Minimunk

31%, lagrad i 22 månader

Fullt utvecklad delikatessost med kraftfull smak. Den mjuka krämiga konsistensen har angenäm strävhet och en lång och rik eftersmak. Med Minimunk på bordet, brickan, smörgåsen eller som ingrediens blir upplevelsen smaksäker ostpoesi. Kan skäras, gröpas ur med sked eller rivas.



Grillad macka

2 formbröd
Smör
Senap (gärna sötstark)
4-5 skivor av Gäsene Special 34 %
3 skivor rökt skinka
5 skivor inlagd gurka
Spenatblad
Svartpeppar

Gör så här

1. Smör utsidorna på formbrödet.
2. Bred senap på brödets insidor.
3. Lägg skinka och ost på den ena senapsbredda brödskivan.
4. Grovhacka den inlagda gurkan och lägg på den och spenatbladen.
Vrid något drag med svartpeppar över.
5. Lägg på den andra brödskivan och grilla mackan i grillpannan eller i ett toastjärn.
6. Servera direkt.

Mackorna kan förberedas i god tid.

Gäsene Special

34%, lagrad i 6 månader

Välutvecklad delikatessost med fyllig, mustig smak som har en pepprig och nötig karaktär. En grynpipeg hårdost som uppskattas av finsmakare, stjärnkockar och osthandlare. Den krämiga, nästan gräddiga, konsistensen har en tydlig smörig syrlighet och salta eftersmaken är lång och uttalad. Lika god i den enklaste av frallor som på den lyxigaste av ostbrickor.



***Tips:** Lägg mackorna i folie, sätt dem på ett grillspett och grilla över elden. Passar perfekt på utflykt, picknick eller strandparty.*



Mackrulle

Tortillabröd eller Libabröd
Smör
Skivor av Bondmoran 31%
Skinka
Majs
Spenat
Salt och peppar

Att ha till:

Tomatsallad med finhackad tomat, majs, finhackad salladslök och spenat. Blanda ihop och toppa med lite salt, peppar, vinäger och en skvätt rapsolja

1. Lägg ut tortillan/Librödet och bred på smör.
2. Toppa med skinka, majs, spenat och ost efter tycke och smak.
3. Vrid över lite salt och peppar.
4. Rulla ihop brödet med fyllningen i.
5. Lägg det i grillpannan, på grillen eller grilla i väffeljärn.
6. Ät mackrullen varm tillsammans med den goda tomatsalladen.

Bondmoran

31%, lagrad i 11 månader

Smakfull ost som nästan smälter i munnen. Krämig karaktär med tydlig syra och sälta och rik eftersmak. Den här osten är en hyllning till hantverket kring hur man gjorde ost förr. Passar lika bra på frukostbordet som på ostbrickan efter en god middag. Bondmoran finns även i en mager variant med endast 10% fetthalt.



***Tips:** Mackrullen kan förberedas dagen innan och ätas kall eller varm. Perfekt på vandringen, cykelturen, fotbollsträningen, i stallet ...*



Tunnbrödsmacka

Tunnbröd
Skivor av Minimunk
Smör
Skinka eller salami
Spenat
Tunt skivad gurka

Gör så här:

1. Bred smör på tunnbrödet.
2. Lägg på skinka och/eller salami och tjocka skivor Minimunk.
3. Toppa med spenatblad och tunt skivad gurka.
4. Rulla ihop brödet med fyllningen.

Tips: Lätt och god macka att ha med sig på vilken utflykt som helst. Passar fint ihop med både varma och kalla drycker.

Minimunk

31%, lagrad i 22 månader

Fullt utvecklad delikatessost med kraftfull smak. Den mjuka krämiga konsistensen har angenäm strävhet och en lång och rik eftersmak. Med Minimunk på bordet, brickan, smörgåsen eller som ingrediens blir upplevelsen smaksäker ostpoesi. Kan skäras, gröpas ur med sked eller rivas.



Våra ostar



Port Salut 17%
Lagrad 2 mån.



Port Salut 31%
Lagrad 2 mån.



Hushällsost 17%
Lagrad 2 mån.



Bondmoran 31%
Lagrad 11 mån.



Bondmoran XL 31%
Lagrad 15 mån. Vaxad



Minimunk 31%
Lagrad 22 mån. Vaxad.



Hushällsost 26%
Lagrad 2 mån.



Västgöta Special 34%
Lagrad 11 mån. Vaxad.



Västgötaost 31%
Lagrad 6 mån.



Påskost 26%
Lagrad 6 mån.
Säsongsost



Kräftost 26%
Lagrad 11 mån. Vaxad.
Säsongsost



Sommarspecial 34%
Lagrad 11 mån. Vaxad.
Säsongsost



Gäse Special 17%
Lagrad 11 mån.



Gäse Special 34%
Lagrad 6 mån.



Bondmoran 10%
Lagrad 11 mån.



Julost 31%
Lagrad 15 mån. Vaxad.
Säsongsost



Julgrädd 34%
Lagrad 8 mån.
Säsongsost



Julspecial 34%
Lagrad 11 mån. Vaxad.
Säsongsost

Närproducerat på riktigt

Det finns många olika definitioner av vad närproducerat egentligen är. För oss är det enkelt. Ända sedan Gäsene Mejeri startades har vi gjort oss av mjölk från våra egna gårdar i trakten kring Ljung, mitt i Västergötland. Vår mjölk behöver därför aldrig färdas längre än 25 minuter från gård till mejeri. Det är vad vi kallar närproducerat.



90 års historia av ost och sunt bondförnuft

Vår resa som mejeri började 1931 och var ett sätt för traktens bönder att få rättvist betalt för sin mjölk. Från början var vi ett mycket traditionellt mejeri som producerade smör, mjölk och ost. Så småningom blev efterfrågan på vår redan då berömda Hushållsost så stor att vi var tvungna att specialisera oss. Det var då vi började med det vi idag kan allra bäst – att göra god lagrad hårdost, med mycket smak och karaktär, av mjölk från de egna gårdarna. Vi är en ekonomisk förening som idag ägs av 23 bönder. Tillsammans är vi Sveriges minsta ekonomiska mejeriförening.

Smaken sitter bokstavligen i väggarna

På mejeriet brukar vi säga att smaken sitter i väggarna och det är ingen osanning. Hade vi exempelvis flyttat till en annan byggnad skulle vi inte ha den särskilda bakterieflorea som i kombination med den goda mjölken från våra egna gårdar och våra ystares skickliga hantverk ger Gäseseosten sin speciella smak och karaktär.



Tar vi hand om djuren, tar djuren hand om oss

Mjölkkorna är det viktigaste vi har. Utan dom får vi ingen mjölk och då blir det ingen ost. Därför är det viktigt för oss att hela tiden se till att djuren har det bästa fodret och får den bästa skötseln. Betande djur och egen foderproduktion gör så att Gäsene-trakten kan fortsätta vara det vackra öppna landskap med stor och viktig biologisk mångfald som det nu är. En äkta landsbygd med både stora och små mjölkgårdar drivna av entreprenörer som vågar satsa på kor och mjölk trots många utmaningar.

När god smak föds

Att göra ost är ganska enkelt faktiskt. Grundprinciperna är desamma idag som för tusentals år sedan. Allt som behövs är fyra ingredienser – mjölk, bakteriekultur, löpe och salt. Men det som gör det till en god ost är hantverket bakom. Det är då det börjar bli svårt. Mjölken ska värmas, kylas, bakteriekultur och löpe ska tillsättas. Det ska koaguleras, brytas, värmas, avtappas, pressas, badas i salt, packas, lagras och till sist testas. Våra skickliga ystare som har lång erfarenhet och känsliga sinnen håller allt detta under noggrann övervakning. All vår ost tillverkas av lågpastöriserad mjölk vilket gör att vi behåller mjölkens goda smak hela vägen till färdig ost.



Ost är rik på mineral-
ämnen zink och selen.

Ingen kan göra allt, men alla kan göra något

Hållbarhet är en viktig fråga hos oss på Gäsene Mejeri. Vi har precis arbetat fram vår plan för hållbar utveckling vilken sträcker sig fram till vårt 100-års jubileum 2031. Det övergripande målet då är att kunna erbjuda marknaden en helt koldioxidneutral ostskiva. Arbetet är inte utan utmaningar. Den största utmaningen kommer troligtvis bli att utveckla vår förpackning i en mer hållbar riktning. Vi arbetar mot en materialåtervinningsbar ostförpackning i steg ett och en fossilfri sådan med bibehållen ostkvalitet i förpackningen till år 2030.



Ostbutiken i Ljung

Utbudet i vår butik är välkänt i bygden och med åren har våra goda närproducerade ostar även spridit sig långt utanför Gäsene Härad.

Väl här får du lära dig mer om Gäsene Mejeri och våra smakrika ostar gjorda av mjölk från egna gårdar i trakten kring Ljung. I butiken kan du både handla och provsmaka ostarna och det finns även gott om andra lokala delikatesser att välja bland.

Varmt välkommen till oss!



Öppet: Mån-Fre kl 9-18, lörd 10-14
Alingsåsvägen 32, 524 41 Ljung
0513-250 81
butiken@gasenemejeri.se
gasenemejeri.se

Vår webbshop

Har du svårt att hitta den magra, vällagrade eller speciella Gäseneosten som just du vill ha? I vår webbshop kan du nu beställa alla våra ostar och få dem hemskickade var du än bor i Sverige.

Via webbshopen kan du också köpa och ge bort ost till nära och kära. Då skickar vi paketet direkt till den du önskar. Vill du skicka med en personlig hälsning går det också jättebra.

gasenemejeri.se





EN VÄSTSVENSK OST

Följ oss gärna på:



Gäsene Mejeri Alingsåsvägen 32 524 41 Ljung 0513 250 80 gasenemejeri.se