

# Mjølkeretter

## Møssmørsuppe

Møssmørsuppe var kokt av surprim. Surprimen var kokt av sur myse, som de kokte inn fra kjernemjølka eller mysa av kjerne-mjølka. Mysen kokte de først inn til en ekstra hard ost, og så skava de av den osten igjen, og hadde den oppi mjølk og kokte det på nytt igjen til suppe, sammen med litt jevning. Det var mange som brukte byggryn eller risengryn og litt sirup oppi møssmørsuppa.

Møssmørsuppe kunne også kokes på bare vann, men aller best smakte det med halvparten fløte/halvparten vann.

### Gubb

10 l helmjølk  
1 ts osteløpe  
kardemomme og sukker etter smak



Framgangsmåten var stort sett alltid lik, «dom hadde mjølk i kjelen og løpte den, og så kokte dom det opp», har to-tre av våre informanter forklart. Før oppkoket ble osten holdt i bevegelse med ei sleiv, slik at den ikke la seg i bunnen av kjelen. Deretter ble ostemassen tatt opp og hatt i igjen til slutt, når mysa var innkokt og hadde fått en fin gulbrun farge. Sukker og kardemomme hadde en i til slutt.

Råstoffene kunne de variere med. Viss gubben skulle være til festbruk, skulle det være litt «romsligere». Da brukte en helmjølk, og spedde med litt fløte fløte når



Magnbild Mestvedtbagen koker gubb. Narjordet 1991. Foto: Musea i Nord-Østerdalen (13209, 13216, 13218).



den hadde kokt opp. Da ble smaken ekstra god. Til hverdags derimot var det vanlig å koke gubb av skumma mjølk. Noen kalte den da gubbost, og denne brukte de gjerne uten sukker.

Gubben ble stappa og knadd og som regel trykt ned i avlange kakeformer eller i former som boller, og sto slik til den ble kald. Gubben har en vanligvis servert til lemse (lefse), vafler eller som pålegg på brødskeer.

Det ble fyr hardt i ovnen under gubbgrøya når kokinga pågikk. Til en barnedåp på Tolga var det ei kone som stod og kokte gubb til 50-60 gjester. Da kona skulle ta gubbgrøya av den åpne varmen, tok det fyr i forkleet hennes, og hun ble så forbrent at hun døde av skadene.

### *Råmjølkspudding*

2 liter

3 ss hvetemjøl

1 ts vaniljesukker

1 ts kardemomme

Det beste resultatet av råmjølkspuddingen fikk en viss en ikke brukte av de aller første måla med råmjølk, for da stivna osten for mye. Det beste var derfor å bruke det tredje og det fjerde målet til råmjølkspudding. Brukte du tredje målet med råmjølk, kunne en bruke halvparten råmjølk og halvparten helmjølk. Viss du brukte fjerde målet, da kunne du bruke 3/4 med råmjølk, og 1/4 med vanlig helmjølk.

Målfrid Broen forteller at det var svigermor hennes som først hadde fått denne oppskrifta av ei som drev hotell der i distriktet under andre verdenskrig.

### *Karamellpudding av råmjølk*

150 gr sukker (smeltes)

2,5 dl helmjølk

4 ss sukker

vaniljestang

6 dl råmjølk (av 2. eller 3. målet)

Sukkeret ble smeltet til karamell. Helmjølk, sukker og vaniljestang ble kokt, og råmjølk ble blanda i. Puddingen var ferdig etter ca 2 timer i vannbad i ovnen og et døgn avkjøling. Karamellpudding som dessert er antakelig ikke så ny i bruk som vi kanskje har tendens til å tro. Flere forteller at de husker at det ble brukt ganske mye dessert fra slutten av nittentjueåra, og karamellpuddingen hørte med til helgekosten. Dessertene kunne jo ofte dryge hovedretten.

### *Kjelost eller råmjølkost*

3/4 del råmjølk

1/4 del helmjølk

1-2 ss sukker

Kjelost kan en lage ved å sette en kjele med råmjølk inn i ovnen (i vannbad) og varme den opp. Osten skal stå i ovnen til den er stiv, og har blitt servert kald med rød saus eller mjølk. Kjelost er likt det som i andre områder blir kalt kalvedans.

### *Pultost*

Av den sure mjølka ble det laga pultost. Panna med surmjølk ble varma opp. Det var forskjell på hvor varm mjølka skulle være før de tok ut osten. Lav temperatur ga en tørr og kornet ost. På Hedmarken tok de ut osten når mjølka var «spenvarm», mens de i Østerdalen tok ut osten ved en høyere temperatur. For å få ut mysa var det praktisk å ha ostestoffet i en pose av gissent lerret.

Når osten var blitt tørr, hengte en posen opp, og etter noen dager begynte den å gjære og bli varm. Etterhvert fikk den en gul farge. Siste trinn i prosessen var at osten ble avkjølt, blanda med karve og salt og gnidd godt.

Målfrid Broen lager pultost av skjør-ost, og framgangsmåten er enkel nok: hun tar salt og karve oppi skjørosten, og tilsetter litt fløte, som binder det sammen.