



TILLAGNING. Abo Anan håller av vasslan från ostmassan, som sedan pressas i formar och saltas.



GÖMT. Bakom den slitna fasaden rymms ett modernt mejeri.



RENT. Samar Godeh diskar efter förmiddagens ystning.

”OST ÄR EN KONST”

De tillverkar palestinska ostar i Fosieskolans gamla lokaler

MALMÖ Nabulsi, Akkawi och yoghurtbollar. Det är mejeriprodukter som inte är vanliga på hyllorna i svenska butiker. Än. Nu satsar Nablus mejerier i Fosie på att sprida palestinska ostar till de svenska hemmen.

Utsidan av Fosie gamla skola avslöjar inte vad som döljer sig härinne. Bakom den slitna fasaden gömmer sig ett modernt, småskaligt mejeri. Här tillverkas ostar med rötterna i Palestina.

– Det har varit jättemycket jobb med

att starta mejeriet, men jag hade bestämt mig, säger Mohamad Godeh, som driver mejeriet tillsammans med släkt och vänner.

Tillverkat ost i generationer

Han har ägnat sitt liv åt konst och skådespeleri. Men han kommer från staden Nablus i Palestina, där har hans familj tillverkat ost i generationer. Drömmen om att starta ett modernt mejeri, som tillverkar ost på hantverksmässigt vis, hade han med sig när han kom till Sverige för tio år sedan.

– Jag är inte utbildad ostmakare. Jag har en universitetsutbildning till laboratorietechniker. Men det har hjälpt mig mycket i kontakten med miljöförvaltningen.

Inne i den krita, kaklade lokalen står Mohamads fru Samar Godeh och Abo Anan och fyller på ostmassa i rektangulära formar. Osten det ska bli heter nabulsi, döpt efter staden Nablus.

Efter att vasslan runnit av och osten har fått vila över natten, kokas den tillsammans med en krydda kallad mahlab på arabiska. Växten heter vejksel på

svenska och är en körsbärsbläktning. Det är kärnorna som används. I kokvattnet finns också en sorts kåda kallad mastic. Den bidrar med smak och konsistens till osten.

Den kokta osten kan sedan smaksättas med en krydda som Mohamad Godeh inte är riktigt säker på hur den ska översättas. Det står svart kardemumma på ostförpackningarna, men efter en noggrannare undersökning av kryddpåsarna kommer vi fram till att det rör sig om nigellafrön, som också brukar kallas svartkummin på svenska.

”
Nu när jag ser på mejeriet och våra ostar är det som att titta på en tavla man målat färdig
Mohamad Godeh



GRUNDARE. I fyra års tid har Mohamad Godeh utvecklat osttillverkningen i Fosie gamla skola. Men det är först i år han känner sig redo att satsa stort.



SORTIMENT. Nablus mejerier tillverkar ostar med rötter i Palestina och Mellanöstern.



PROCEDUR. Sedan ostmassan har dränerats, saltas den och får vila över natten.

Nabulsi kan stekas eller tärnas och användas i sallader. Traditionellt kokas osten för att öka hållbarheten. Nablus mejerier tillverkar också en färsk variant på pastöriserad mjölk, utan kryddor. I sortimentet finns också andra ostsorser från Mellanöstern och handrullade yoghurtbollar med vild timjan från Palestinas bergssluttningar.

– Det är min mamma som skickar timjan till mig, släktingar till oss ger sig upp i bergen och plockar den. Den smakar helt annorlunda än den timjan man kan köpa här, säger Mohamad Godeh och håller

fram ett doftprov. Doften är överväldigande.

Äter du mycket ost själv?

– Ja, vi äter ost här tillsammans varje morgon. Vi tar den fortfarande varma osten direkt efter ystningen och steker den. Det smakar fantastiskt, säger Mohamad Godeh.

Mjölken kommer från kor på en lokal gård i Bara. I Palestina används en blandning av ko- får- och getmjölk när man ystar, men mjölk från får och getter är svår att hitta i södra Sverige.

– Osten blir bättre om man blandar

mjölken, men jag har kontakt med en man nu som ska börja mjölka sina getter, så jag hoppas på att få hans mjölk snart, säger Mohamad Godeh.

Mejeriet är på rätt väg

Att starta ett mejeri innebär höga krav på renlighet och stora investeringskostnader. Nablus mejeri har fått stöd av stiftelsen Uppstart Malmö, som vill hjälpa nya företag att komma igång.

– Den hjälpen var jätteviktig. Det var några månader tidigare i år när det kändes jättesvårt, och jag var väldigt

stressad. Just då kom hjälpen, säger Mohamad Godeh.

Nu känner han att mejeriet är på rätt väg och hoppas på kontrakt med någon av de större butikskedjorna inom några månader.

– Jag har arbetat med konst i hela mitt liv. Och ost är också konst för mig. Nu när jag ser på mejeriet och våra ostar är det som att titta på en tavla man målat färdig, säger Mohamad Godeh och ler.

Johanna Forsberg
johanna.forsberg@efterarbetet.se