



# mat från Sverige & Världen

(<http://www.matochsmak.se/>)

Här berättar vi om en del av de hjältar vi besöker samt annan kunskap som vi förkovrat oss med.



En  
god  
idé

## En yoghurtboll rullar in

Vi svenskar är ju verkligen ett ostätande folk. Med våra 19 kilo per capita och år kommer vi på tionde plats i världen. Leder gör Grekland där man äter så mycket som 33 kilo. Det är en bit innan vi är i fatt. Här i Sverige äter vi mest hårdostar och mycket av det hamnar på mackan. Men det händer mycket med den svenska ostkonsumtionen och i takt med att vårt resande ökar och att vi berikar vårt land med nya svenskar som tar med sig sina egna mattraditioner, förändras våra preferenser även när det gäller ost. Det är inte längre bara herrgårdstost, prästost eller grevost som gäller. Vi blir mer och mer nyfikna på att prova hantverksmässigt tillverkade ostar från små lokala gårdsmejerier och ostar som till sin utformning är något helt annat än vad vi är vana vid.



Ganska länge har vi ätit feta-ost i Sverige och det har öppnat upp en dörr till en värld av ostar som är vanlig runt Medelhavet. Halloumi är ett exempel som kommit in på senare år och det finns fler. För ett tag sedan kom vi i kontakt med ostar från det lilla familjemejeriet Nablus Mejerier i Malmö. Det var egentligen en av deras produkter som egentligen inte är en ost som fick oss att få upp ögonen för det lilla mejeriet. Nablus Mejerier som drivs av Mohamad Godeh och hans familj tillverkar något så gudomligt som Yoghurtbollar. Alldeles nytt ord i svenska öron, men ingenting konstigt. Det är precis vad det låter som - bollar av yoghurt, men i så koncentrerad form att det mer liknar en färskost.

Mohamad kom till Sverige för snart 15 år sedan med sin familj. Med sig hade han kunskap och familjens mer än hundraåriga tradition att tillverka ost på traditionellt palestinskt sätt. I staden Nablus i Palestina har familjen Godeh tillverkat ost i generationer. Precis som där sker tillverkningen i Malmö hantverksmässigt, med den skillnaden att här i Sverige har familjen fått bygga upp ett modernt mejeri för att tillgodose de svenska kraven på livsmedeltillverkningen. Mohamad är nöjd. Det har blivit som han har tänkt sig och det finns gott om plats att expandera.



Vi får en guidad tur i mejeriet och slås av hur prydligt och välorganiserat allt är. Vi ser modern utrustning kombinerat med arbetsstationer för rent hantverk. Att få till den exakta formen och storleken på yoghurtbollarna är något som man bara fixar med handkraft. Varje liten yoghurtboll rullas således för hand. De färdigrullade bollarna läggs i glasburkar som fylls med solros- och olivolja. Några är kryddade med timjan, chili eller mynta. En del lämnas utan kryddor och säljs som naturella.

- Perfekt till frukost eller när den matlagingsintresserade själv vill krydda sina bollar, berättar Mohamad.

All tillverkning i Nablus Mejerier sker med naturliga råvaror. Mjölken hämtar man själv på en gård strax utanför Malmö. Löpen som används är vegetabilisk och inga konserveringsmedel tillsätts. Kryddorna som används till ostarna är man väldigt noga med att de ska vara av god kvalitet och ha rätt smak.

- När det gäller timjan som vi använder i tillverkningen så duger bara den som min mamma plockat hemma i Nablus, Den har en speciell smak och behövs för att yoghurtbollarna ska smaka genuint, berättar Mohamad,

Nablus Mejerier har bara varit igång sedan 2011, men har redan hunnit utmärka sig och bli tilldelats pris som Årets Innovation av Länsstyrelsen i Skåne.

Det finns många planer i huvudet på Mohamad och hans familj. Det ska bli spännande att följa utvecklingen i det lilla mejeriet. Under tiden öppnar vi en burk yoghurtbollar och funderar över vad de ska användas till idag. Något gott blir det helt säkert.

**Text:** Anna Harald, mat&smak

**Foto:** Marie Jönsson, mat&smak

den 2 februari 2014 / Skrivet av: mat&smak (<http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/author/matsmak>) / Antal visningar: 10997 / Kommentarer: 0 /

Gilla 0   Tweeta   Share   Dela  

Kategorier: MatPrat

Tags: [WEBBSHOP \(HTTP://WWW.MATOCHSMAK.SE/UPPSNAPPAT/TAG/WEBBSHOP-5\)](http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/tag/webbshop-5)

[YOGHURTBOLLAR \(HTTP://WWW.MATOCHSMAK.SE/UPPSNAPPAT/TAG/YOGHURTBOLLAR-5\)](http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/tag/yoghurtbollar-5)

[MATHANTVERK \(HTTP://WWW.MATOCHSMAK.SE/UPPSNAPPAT/TAG/MATHANTVERK-2\)](http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/tag/mathantverk-2)

[PRODUCENT \(HTTP://WWW.MATOCHSMAK.SE/UPPSNAPPAT/TAG/PRODUCENT-3\)](http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/tag/producent-3)

## Kategorier

<p>MatPrat (<a href="http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/userid/7/category/matprat">http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/userid/7/category/matprat</a>)</p>	<p>19 (<a href="http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/userid/7/category/n">http://www.matochsmak.se/Uppsnappat/userid/7/category/n</a>)</p>
--	---

## Arkiv

<	JUNI 2018	>
---	-----------	---