

- **S**yrilig prim er innkokt sur myse, tilsatt litt fløte, sirup og honning.
- **S**yrilig prim har en frisk og syrlig smak og smørbar konsistens.
- **S**yrilig prim kan brukes som pålegg på brød, kjeks, knekkebrød, lefse eller lompe.
- **R**åvaren er rå melk fra glade kuer i Åsbygda på Ringerike.
- **S**eparering av rå melk gir skummet melk og fløte som settes til syrning, tilsatt en kultur.

- **S**kummetmelken varmes opp (brestes) og blir til ostemasse og sur myse. Ostemassen blir til pultost. Mysen kokes inn til syrlig prim.
- **I**nnkokingen av mysen skjer på vedkomfyr fyrt med bjørkeved over flere timer. Bare rundt 10% av mengden med myse blir igjen.



ysteri PULTOSTKOPPEN

- Barbro Lennstrøm