

NÅGRA VANLIGA OSTAR HERRGÅRDSOST

är en svensk hårdost, med rundpipig textur (runda hål) och smidig konsistens. Smaken är mild men fyllig. Fetthalten 30+, 40+ eller 45+. God som smörgåspålägg och som dessert och är dessutom lämplig till matlagning.

En annan rundpipig ost är SCHWEIZEROSTEN, som importeras från Schweiz och Finland. Den kallas också för Emmentaler.

SVECIA

är en annan svensk, hård ost med grynpipeg textur och smidig konsistens. Smaken är mild syrlig, efter längre lagring stark eller amper. Fetthalten kan vara 30+, 40+ eller 45+. Sveciaost finns också som kryddost, då den är kryddad med nejlikor o kummin. Lämplig både som smörgåspålägg och dessert. Till grynpipeg ostar räknas förutom Svecia även t ex VÄSTGÖTAOST, VÄSTERBOTTENOST och NORRBOTTENOST.

PORT SALUT

är en svensk variant av en fransk kittost med grynpipeg textur och halvmjuk konsistens. Den har en fin, mild smak och på ytan en rödbrun skorpa, som absolut inte bör skäras bort. Den gör smaken mera särpräglad. Fetthalten är 45+. Lämplig som smörgåspålägg och dessertost.

ADELOST

är en svensk variant av den franska grönmögelosten Roquefort. Denna typ av ost har tillsatts mögelsvampar, som ger osten dess karakteristiska utseende och smak. Ädelosten har en smörig, ofta grynig konsistens. Smaken är stark och aromatisk. Fetthalt 50+. Lämplig som dessertost och i sallad, sås. Andra grönmögelostar är STILTON och GORGONZOLA med den svenska varianten PALAZZO.

CAMEMBERT

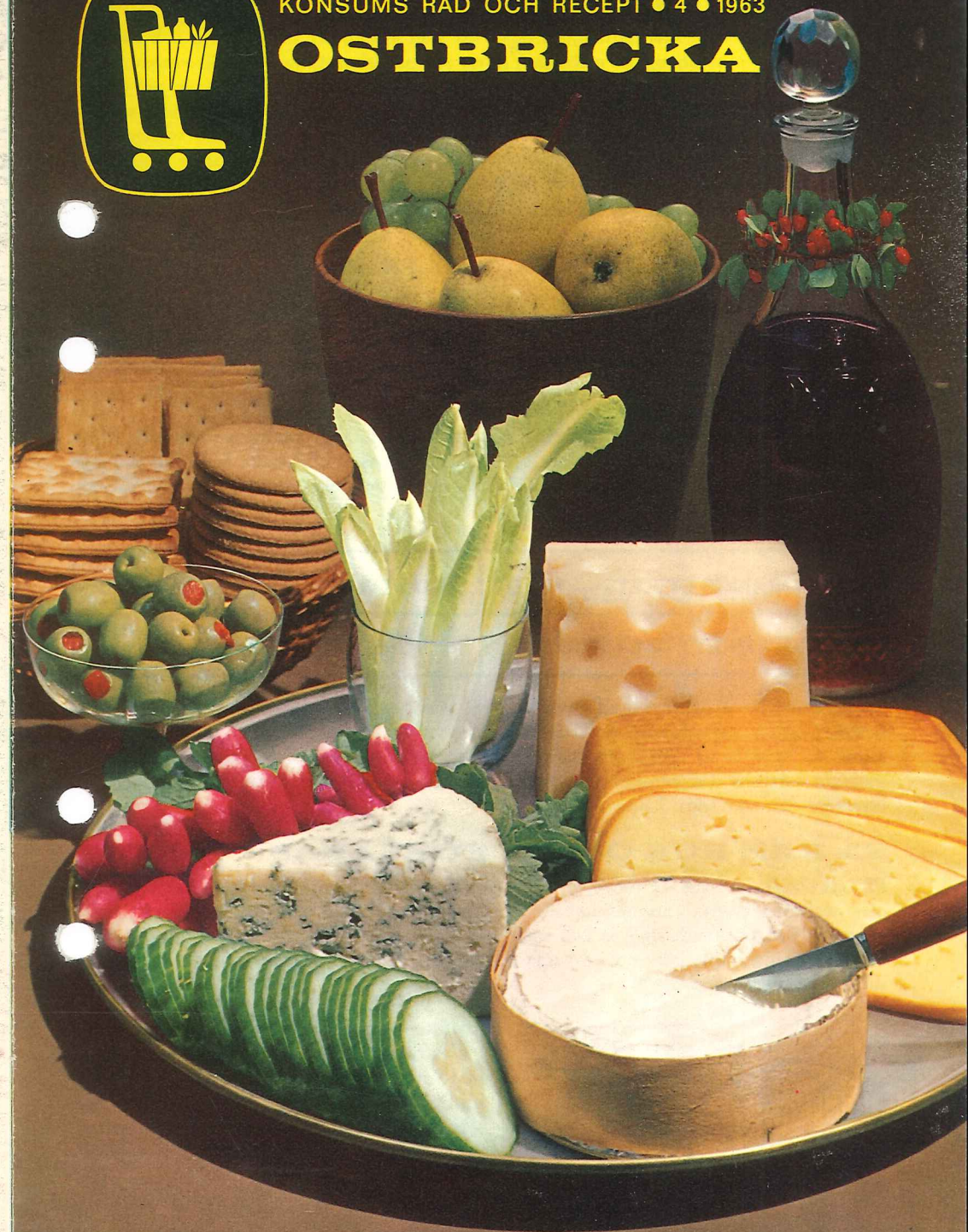
är en vitmögelost och har den för dessa osttypen karakteristiska beläggningen av vit mögelsvamp på ytan, som ger dessa ostar speciellt kryddad smak. Camembert finns både i fransk och svensk tillverkning och har, rätt lagrad, en svag champinjonsmak. Konsistensen är vaxartad. I övermoget tillstånd blir konsistensen flytande, smaken stark och svidande och osten får ammoniaklukt. Lämplig som dessertost. Andra vitmögelostar är CREME CHANTILLY, CREME CHATEAU och BRIE.

RECEPT FRAN



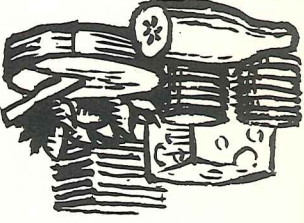

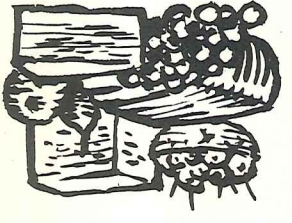
KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 4 • 1963

OSTBRICKA



NÅGRA FÖRSLAG TILL OSTBRICKOR

Inte behöver det finnas en mängd olika sorter på en ostbricka. Det är bättre att bjuda på en enda riktigt god ostsort eller eventuellt ett par som kompletterar varandra, än många sorter som ligger nära varandra i smaken. Tillbehören bör också väljas med omsorg, så att man får så fin smakkombination som möjligt. Bröd av någon sort, dock inte sött, bör alltid finnas på ostbrickan. Smör är inte nödvändigt, vissa ostsorter har ju i sig själva en hög fetthalt. Rödvin är utmärkt gott att servera till ost, men vitt vin och öl går också bra. Naturligtvis kan vinet vara allkoholfritt, bara det inte är sött. Här några förslag till ostbrickor:

<p>OSTBRICKA SOM MELLANRÄTT</p>  <p>Schweizerost eller Herrgårdstost Camembert Rädisor, gurka, blekselleri Hårt bröd, kex</p>	<p>OSTBRICKA SOM DESSERT</p>  <p>Cheddarost Adelost eller Gorgonzola Vindrivor, päron Kavring, kex</p>	<p>OSTBRICKA SOM SUPÉ</p>  <p>Svecia (lagrad) eller Vasterboten Port Salut Adelost eller Camembert Paprikaringar eller Chantilly Oliver eller salta mandlar Päron vindrivor. Vitt och mörkt bröd, kex</p>
--	--	---

OSTSOPPA 4 PERSONER

Skär purjolöken i tunna skivor och fräs den i margarin. Strö över vetemjöllet och späd med den varma buljongen och låt soppan koka några minuter. Rör ned den rivna osten i soppan, som nu bara får sjuda ett ögonblick. Vispa samman äggula och gräddet i en soppskål och håll på soppan under vispning.

msk margarin
-2 purjolök
3 msk vetemjöl
1 1/4 l buljong
4 dl rivna ost
Herrgårdstost eller Schweizerost
1-2 äggulor
11 gräddet

LITEN FIN OSTRÄTT (WELSH RAREBIT) 4 PERSONER

Skär osten i små tärningar. Smält margarin i en tjockbottnad kastrull och lägg i osttärningarna. Tillsett senap och lite nymald vitpeppar. Låt osten smälta under omrörning. Tillsett pilsnern litet i taget när osten smält med något. Häll i det uppvispade ägget när osten helt näst över rostade brödskivor. Servera en grön sallad till.

2-1/2 hg Cheddarost
1 msk margarin
2 kryddmätt torr senap
vitpeppar
1 dl pilsner
1 ägg
4 vita brödskivor

OSTBRICKA

En ostsmörgås till morgontect, en skiva ost som avslutning på måltiden och i lite festligare sammanhang en ostbricka, riven ost på fiskgratunen eller löksoppan, ja ost återkommer ideligen i skilda former på veckomatsdelen. Möjligheten att använda ost i matlagningen förbiser vi alltför ofta, trots att ost är en ingrediens som är värdfull, både ur smak- och närings synpunkt. En rad av våra alla viktigaste näringsämnen som äggvita, kalk och fosfor, A- och D-vitaminer finns i osten. Man kan därför lugnt påstå att vi får valuta för pengarna när vi köper ost.

MÅNGA TYPER ATT VÄLJA PÅ

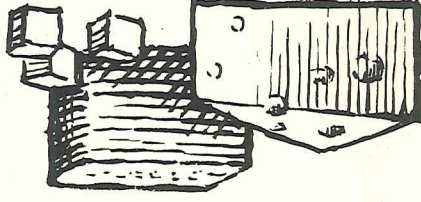
Man skiljer på två stora grupper av ost, hård och mjuk. Hård är vad vi kallar vanlig ost och som finns med olika textur, rundpipig, grynpipeg och tät ost. Dessertostarna mjukost. Där skiljer man mellan grönmögelostar, vitmögelostar och kittostar. Vidare på sista sidan om olika ostsorter. Smältost = hårdost, som smälts ner, kallas ibland felaktigt för mjukost. Ju längre en ost lagras, desto fylligare och starkare blir den vanligen i smaken. Minst två månader ska t ex Svecaosten lagras innan den släpps ut i handeln. Men hur ska man veta om den inslagna osten i snabbköpsbutiken är stark eller mild i smaken? Ge akt på etiketterna.

GUL-ORANGE ETIKETT — MILD	GRÖN ETIKETT — STARK
BLÅ ETIKETT — LAGRAD	RÖD ETIKETT — EXTRA LAGRAD

På etiketten finns också ibland en siffra. Där står t ex 30+ eller 45+. Det anger fetthalten i ostens torrsubstans. En halvet ost ska ha en fetthalt av minst 30%, en helfet minst 45%. Det är egentligen bara fetthalten som skiljer den helfeta osten från de magrare sorterna. Ur ekonomisk synpunkt är det därför fördelaktigt att äta halvet ost eftersom den står längre i pris.

SÅ HAR BÖR OSTEN FÖRVARAS

För att osten ska hålla sig mögelfri så länge som möjligt och inte torka, bör den läggas i plastpåse eller svepas i aluminiumfolie och förvaras i svalt skafferij, sommartid i kylskåp. Eftersom den lätt tar åt sig lukt och smak bör den inte ligga i närheten av lök eller rökvaror. Grönmögelost bör inte förvaras tillsammans med annan ost. Möglet sprider sig till den vanliga osten.



Ett litet knep: ett par sockerbitar intill osten i plastpåsen bidrar till att fördöja mögelbildning. Sockerbitarna drar nämligen åt sig fuktigheten. Byt ut sockerbitarna varje dag. Vid servering bör osten helst ha rumstemperatur för att dess karaktéristiska smaka ska komma till sin rätt.