

HÅRDOST.

är ett gemensamt namn för alla ostar, som har sådan konsistens att de kan skäras i skivor. De vanligaste hårdostarna är svecia- och herrgårdsost, men det finns många andra sorter.

Cheddarost,

(50+), har en frisk, tämligen mild smak. När den lagrats över 1 år blir smaken stark, men inte skarp. Osten ligger i ett hölje av tyg, som har paraffinerats. Cheddarost smälter lätt och trådar sig inte. Den passar därför utmärkt till matlagning.

Edamerost,

(40+), är rund och har rött vaxhölje. Smaken är en aning salt.

Emmentalerost,

(45+), kommer ursprungligen från Schweiz, men numera också från Finland. Den har söttaktig, nötkärneliknande smak. Osten har stora hål – man brukar säga att den är lagom mogen, när "ögonen" (hålen) gråter.

Grevéost,

(45+), är en svensk ost av emmentalertyp. I konsistens ligger den nära herrgårdsosten och passar därför bra till matlagning.

Herrgårdsost,

(50+, 45+, 40+, 30+), är en mjuk, smidig och mild ost – familjeosten man aldrig tröttnar på. Den har rundpipig textur. Herrgårdsost är en utmärkt matlagningssost.

Sveciaost,

(60+, 55+, 45+, 40+, 30+, 20+), är en grynpipeg hårdost. Konsistensen är elastisk, men den blir spröd vid lagring. Smaken är frisk, svagt syrlig, som färsk är den mild, som lagrad stark till amper. Sveciaost tillverkas även kryddad.

Riddarost,

(45+, 30+), är en skorpfri ost av svecia-typer. Den har syrlig smak och smidig konsistens

DESSERTOST,

är ett gemensamt namn för ostar med mjuk konsistens, man kallar dem också för mjukost. Dessa ostar får karakteristisk smak genom tillsats av t.ex. vitmögel eller grön mögel.

Brie,

(50+), är en vitmögeloost med fin, nötkärlig smak. Lagom mogen är den nästan rinnande inuti.

Camembert,

(50+), kallas "Drottningen bland ostar". Det är en vitmögeloost med smak som av färska champinjoner. Den har vaxartad till nästan flytande konsistens, med fast skorpa när den är mogen. Mognadstid 3–6 veckor. Omogen har osten kärna, övermogen smak och lukt av ammoniak.

Chantilly,

(75+), har syrlig, frisk smak och smörliknande konsistens.

Gorgonzola,

(45+), är en italiensk grönmögeloost med smörliknande konsistens och mustig smak.

Adelost,

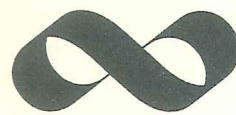
(50+), är den svenska motsvarigheten till roquefort. Den görs på komjölk. Den har mildare smak än roquefort men är saltare.

Port Salut,

(45+), har smidig, halvmjuk konsistens och orangefärgat ytterhölje. Den tillverkas i två varianter. En är mycket lätt vätbehandlad och säljs som regel färsk, den är mild och smidig – en familjeost. Den andra har tydligt kitt på skorpan, med pikant, aromatisk – och utpräglad kittarom.

SMÄLTOST,

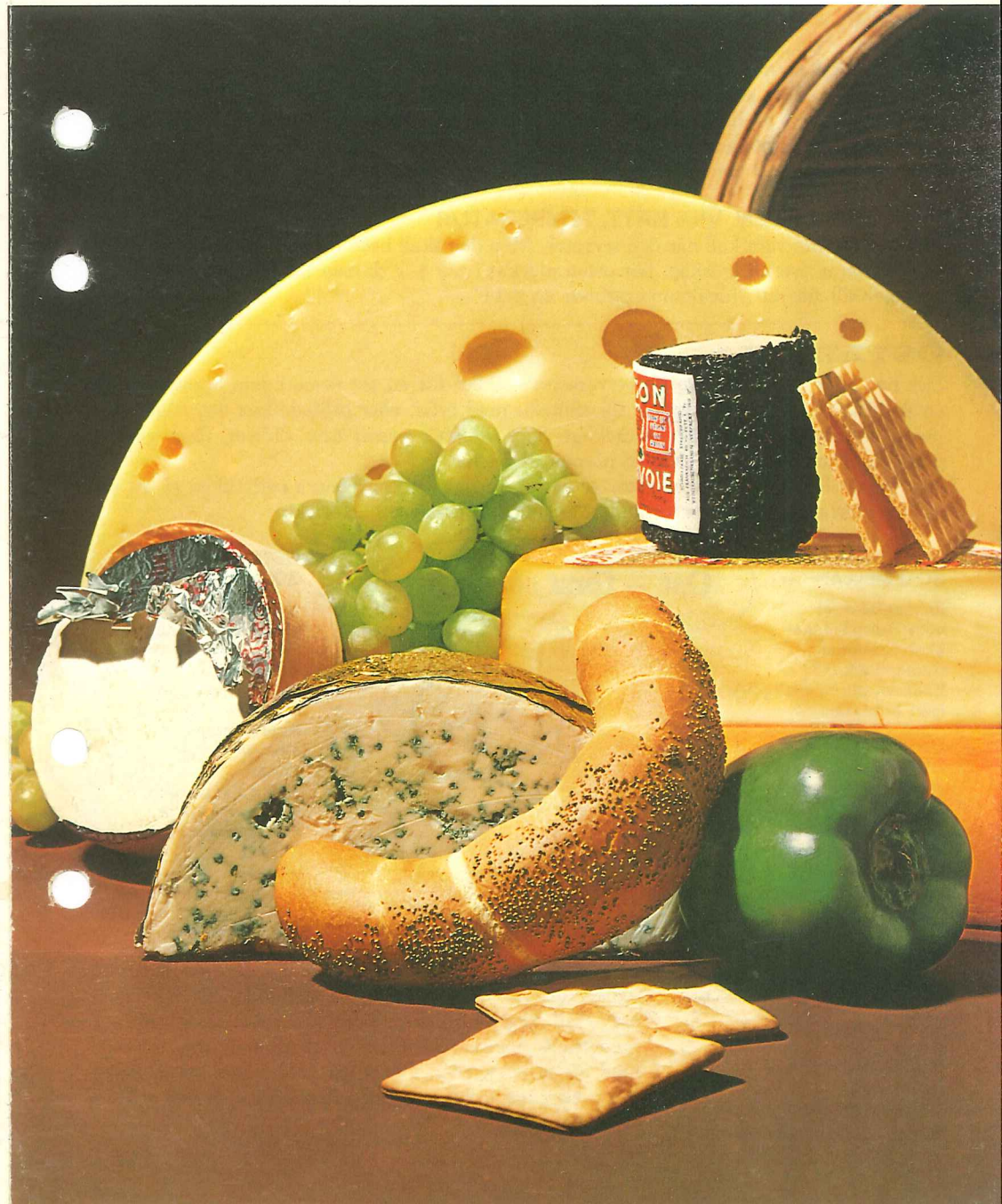
eller mjukost, som man ofta felaktigt brukar säga, är gjord av hårdost, t.ex. svecia- eller herrgårdsost. Hårdosten smälts ner med vatten, koksalt, konserveringsmedel och olika smakämnen. Smältost görs både halvfet och helfet och förpackas oftast i askar, tuber eller bågare



KONSUMS
RÅD & RECEPT

Ostagille

5
1967



Ost på smörgåsen, en skiva ost som avslutning på måltiden, en ostbrička som supé, mellanrätt eller som dessert vid fest-
liga tillfällen, ost som ingrediens i maten — det finns många
olika sätt att använda ost. Den ger också ett fint tillskott av
protein, kalk och fosfor.

Ost ger också en hel del fett. Ostens fetthalt anges med en siffra och ett plusstecken. Det
vanligaste är 45+, som är hälftet ost. Halv fet ost betecknas med 30+ och gräddost med
60+. Fetthalten är beräknad på ostens torrsubstans. Den verkliga fetthalten är alltså
lägre än vad stämplingen anger, eftersom en stor del av ostens innehåll består av vatten.

SERVERA OSTEN VID RÄTT TEMPERATUR
Osten skall inte vara kall när den serveras. Men den skall helst förvaras på sval plats. Om
man förvarar osten i kylskåp, bör osten plockas fram 1-2 timmar i förväg, så att aromen
kommer till sin rätt. Idealtemperaturen är +11°.

OSTBRICKA

Det har blivit allt vanligare att servera ost i stället för en söt dessert som avslutning på
en måltid. En riktigt god ostsort tillsammans med bröd, eller osötade kex och något till-
behör är många gånger fullt tillräckligt. Som tillbehör passar t.ex. rådisor, färsk gurka,
paprika, blekselleri, endive, oliver, paron och druvor.
När man vill bjuda på flera ostsorter är det viktigt att komponera ostbričkan så att de
olika sorterna kompletterar varandra. Här några förslag till ostbričkor:

OSTBRICKA SOM MELLANRÄTT

Emmentalerost
eller Herrgårdost
eller Grevéost
Camembert
Rådisor, gurka, blekselleri
Hårt bröd, kex

OSTBRICKA SOM DESSERT

Cheddarost
eller Gorgonzola
Vinduvor, paron
Kavring, kex

Ost - först som sist!



OSTBRICKA SOM SUPÉ

Svecia (lagrad)
eller Vasterbotten
Port Salut
Adelost
eller Camembert
eller Chantilly
Paprikaringar
eller blekselleri
Oliver
eller salta mandlar
Paron, vinduvor
Vitt och mörkt bröd, kex
Rödvin
eller öl

OST- OCH GRÖNSAKSLÅDA 4 PERSONER

Häll av ev. späd från grönsakerna. Lagg dem på ett smort
ugnssäkert fat. Vispa samman ägg, mjölk, salt och rivn
ost. Häll äggblandningen över grönsakerna. Grädda i
medelstark ugnsvärme (175°) ca 35 minuter. Servera
med stekt korv eller köttbullar. Man kan också lägga
korv- eller baconskivor ovanpå äggstanningen och grädda
samtidigt.
Tillagnings tid ca 45 min.

3-4 hg kokta skurna grönsaker
eller 1 burk grönsaksblandning (400 g)
eller 1 pkt djupfr. grönsaksblandning
(225 g)
eller 1 burk majs-korn (ca 450 g)

3 dl mjölk

1/2 tsk salt

2-3 dl rivn ost

OSTSOPPA MED PURJO OCH SKINKA 4 PERSONER

Skölj och strimla purjolökarna. Strimla också skinkan.
Fräs purjolök och skinka i margarin i en gryta. Strö över
vetemjöl och späd med buljong. Koka soppan i ett par
minuter. Tillsätt grädd och rivn ost. Låt soppan komma
till sjudning men inte kokning, som gör att osten blir seg.
Smaka av med salt om det behövs. Servera med grovt
bröd, skivorna doppade i kryddkrasse, eller med pain-
riche.

2 purjolökar
1 hg rökt skinka
1 msk margarin
2 msk vetemjöl
1 buljong (tätning)
1/2 dl grädd
2-3 dl rivn ost
(salt)
Tillagnings tid ca 20 min.

WELSH RAREBIT 4 SMÖRGÅSAR

Skär osten i små tärningar. Smält margarin i en kastrull
och lägg i osten. Tillsätt den torra senapen och vitpeppar.
Låt osten smälta under omrörning och håll i pilsner lite
vipeppar
1 dl pilsner
1 ägg
4 rostade brödskivor
Tillagnings tid ca 20 min.

OST- OCH BROCCOLIFISK 4 PERSONER

Skär fisklocket i skivor och vänd dem i en blandning av
1 pkt djupfr. torsk (450 g)
2 msk vetemjöl
1/2 tsk salt, vitpeppar
1 msk margarin
1/2 dl vatten
1 pkt djupfr. broccoli (280 g)
2-3 dl rivn ost
Tillagnings tid ca 30 min.

Skär fisklocket i skivor och vänd dem i en blandning av
vetemjöl, salt och vitpeppar. Smält margarin i en låg,
vid gryta, som rätten sedan kan serveras ur. Lagg i fisk-
skivorna. Skär broccoli i lockets tvärs över i 2 cm stora bitar
och lägg dessa ovanpå fisken. Häll på vattnet och låt det
hela sakta koka under lock i 10 minuter. Strö över den
rivna osten och låt grytan sjuda ytterligare 5 minuter. Ser-
vera med kokt potatis.

OST MED VARIATION I OMELETT 4 PERSONER

Vispa samman ägg, vatten och salt.

I Riv osten, hacka det kryddgröna och blanda ner det i
äggsmeten. Fräs upp margarin i en stekpanna och
häll i äggsmeten. Stök och rör lite med en gaffel så
att den lösa smeten rinner ner. Omeletten skall nått
och jämnt stanna och få en gullrun färg.

II Riv osten grovt. Grädda omeletten. Strö på osten och
klipp över det kryddgröna. Vik omeletten och skär
den i bitar vid serveringen.

III Skär osten i tärningar och paprikor i tunna ringar.
Grädda omeletten. Strö över osttärningarna medan
omeletten ännu är krämig. Lagg på paprikaringarna
och servera omeletten öppen.

