

OST

[K]:Kossa [G]:Get [F]:Får [OP]:Opastöriserad
[AOC]: Appellation d'Origine Contrôlée

① **ALTESS**^[K,P]Rödkittost från Alsace.

Medelkraftig smak. ② **APPENZELLER**

EXTRA^[K,OP]Hårdost från kantonen Appenzell i östra Schweiz. Fruktig smak och med få och små hål.

Den liknar både Emmentaler och Gruyère, men har en kraftigare och fruktigare smak. Den får sin speciella karaktär på grund av att den våtbehandlas med en

blandning av vitt vin och olika kryddor under

lagringen. En ost i världsklass. ③ **BEAUFORT**

ETE^[K,OP,AOC]Hårdost som tillverkas juni till

september när korna har varit på grönbete i franska

alpbergen. Kommer sen till försäljning tidigast efter 6

månader. Den är lite smörigare och fruktigare än

Gruyéren. För att få fram 45 kg ost går det åt 540 liter

mjölk. ④ **BLEU D'AUVERGNE**

^[K,OP,AOC]En av Frankrikes 42 certifierade AOC ostar.

Roquefort-liknande med kraftig doft och pastoral smak

från ängar med vilda blommor. ⑤ **BLEU DE**

CAUSSES^[K,OP,AOC]Grottlagrad ost från

Bordeaux. Krämig och fin. Stark i smaken. ⑥ **BLUE**

DE LAQUEUILLE^[K,OP]Grönmögelost från

ett litet mejeri norr om Roquefort distriktet.

Medelkrämig och ganska kraftig smak.

⑦ **BREDSJÖ BLÅ**^[F]Anses av många vara

Sveriges bästa grönmögelost. Hantverksmässigt gjord

av en familj i Bergslagen. Krämig konsistens och helt

egen stil. ⑧ **BRICETTE**^[G,OP]Krämig getost

från Toulouse klädd med vitmögel. ⑨ **BRIE DE**

MEAUX^[K,OP,AOC]Brie är sedan 1200-talet en av

världens mest kända ostar. Blev introducerad i finare

kretsar under 1800-talet av diplomaten och

måltidsentusiasten Talleyrand. Vår Brie kommer från

Seine-et-Marne departementet nära Paris.

⑩ **BRILLAT SAVARIN**^[K,OP]Krämig,

gräddig ost. Neutral när den är färsk, men kan få en

uttalad smak vid mogen ålder. Tillverkad i Paris.

⑪ **BRIN D'AMOR**^[F,OP]En liten fårost från

Corsica. Betyder "en liten bit kärlek". Osten har ett

lager av torkade örter. ⑫ **CABRALES**

(CABRALIEGO)^[K,F,G]Spansk grönmögelost

från Asturien i norra Spanien. Tillverkad på får, ko och

getmjölk. Lagras i grottor. Krämig med kraftig smak.

⑬ **CADOS, CALVADOS**^[K,OP]

Vitmögelost från Normandie. Har doppats i Calvados

och sen panerats med kavringsliknande bröd.

⑭ **CAMEMBERT**^[K,OP,AOC]Camembert

kommer från Normandie och vår utvalda ost är gjord

av berömda E. Graindorge i Livarot.

⑮ **CAPRINELLE**^[G]Hård men smidig ost gjord

på getmjölk från franska Baskien. Lite pepprig, frisk

och fruktig smak. Omtyckt även av icke chevre älskare.

⑯ **CASHEL BLUE**^[K]Mjuk och smakrik

grönmögelost handgjord av Jane and Louis Grubb på

deras lantgård i Tipperary, Irland.

⑰ **CHAROLAIS**^[G,OP]Fantastisk, krämig getost

från Beaujolais. Handgjord på en liten bondgård.

⑱ **CHEDDAR KVIBILLE**^[K]En svensk ost

som vunnit pris i ursprungslandet England. Tät textur

Är lagrad minst 24 månader, men vi har även en

svartvaxad som är lagrad i tre år.

⑲ **CHISTERA**^[G,F] Mixost gjord på får- och getmjölk från franska Baskien. Krämig, riktigt gräddig ost med relativt kraftig smak.

⑳ **COMTÉ**^[K,OP,AOC] En gruyère ost, som görs på delvis skummad mjölk. Smidigt inre. Skorpan är knottrig och brandgul/brun. Den har sitt ursprung i Franche-Comté nära gränsen till Schweiz. Korna betar på gräsängar på hög höjd. ㉑ **CONTESSA**^[G]

Italiensk hårdost på getmjölk från Sardinien. Påminner om Peccorino fast är inte gjord på fårmjölk. En getost som man med fördel kan dricka rödvin till.

㉒ **CROTTIN DE CHAVIGNOL**^[G,OP,AOC] Liten ost gjord på helfet mjölk från bruna getter från Loiredalen. Väger ca 60 gram. Vitt vin från Sancerre passar utmärkt till denna berömda ost.

㉓ **EMMENTHALER**^[K,OP] Den riktiga Emmenthalern kommer från kantonen Bern i Schweiz och görs på opastöriserad komjölk. Känd från 1500-talet. Grottlagrad i ca 24 månader. Lite söt med typisk nötaktig smak. Stora pipor, som ska gråta när osten är mogen. ㉔ **EPOISSES DE**

BOURGOGNE^[K,OP,AOC] Smakrik rödkittost med kraftig arom och orange skorpa som tvättats med Marc. Osten är känd sedan 1500-talet då munkarna fann tröst i denna speciella ost. ㉕ **FOURME D'AMBERT**^[K,OP,AOC] Roquefortliknande ost från Auvergne Frankrike, där den lagras i grottor 2-3 månader. Den höga stora cylinderformen avviker från övriga franska blåmögelostar. Vikt ca 2 kg.

㉖ **FRANSK BONDOST**^[K] En klassisk vardagsost från franska delen av Baskien. God till lättare rödvin. ㉗ **GARGANTAIN**^[K] Skorpan är rosa och osten nästan rinnande krämig. Från en liten fransk producent.

㉘ **GETOSTRULLE**^[G] Klassisk fransk chevre, som är perfekt till matlagning.

㉙ **GORGONZOLA FIORE**^[K] Denna grönmögelost har sitt namn från en by nära Milano i Lombardiet, vars ursprungsbefolkning Langobarderna lär komma från Österlen. Så man kan säga att denna underbara ost härstammar från Simrishamn. Den lagras i dragiga naturliga grottor. En bra Gorgonzola är som bäst efter 5-6 månader.

㉚ **GRANBARKSOST**^[K] Osten från Flen. Svensk rödkittost som har fått en remsa av granbark runt sig. Den är mycket krämig och är tillverkad på Jürss Mejeri. ㉛ **GRUYERÉ**^[K,OP] Riktig Gruyeré Reserve tillverkas på opastöriserad komjölk i kantonen Fribourg i Schweiz. Den har mindre pipor och är starkare än Emmenthalern. Hela osten formad som ett hjul väger 40 kg. Lätt syrlig och god till ett kraftigt rödvin. ㉜ **GRUYERÉ**

GROTTLAGRAD^[K,OP] Den bästa av alla Gruyeré ostar. Lagrad i nästan två år i kalla grottor. Kraftig smak. ㉝ **LANGRES**^[K,OP,AOC] Fransk mjuk ost med gamla anor. Tvättas med Marc de Bourgogne. Kommer från Langres nordost om Dijon. Handgjord. ㉞ **LE PETIT FIANCEE**^[G,OP]

Fransk rödkittost på getmjölk. Läckert rinnande när den är mogen. Svår att få tag på. Man gör bara 80 kg i veckan, varav 5 kg går till presidentpalatset i Paris. ㉟ **LIVAROT**^[K,OP,AOC] Rödkittost från

Calvadosdistriktet. Mjuk med kraftig och kryddig smak.

För att hålla ihop osten under mognadsprocessen binder man fem kraftiga vasstrån runt den.

③⑥ **MANCHEGO**^[F,OP] Härlig spansk fårmjölksost från La Mancha. Pressad hårdost som fått mogna i formar klädda med espartogräs. Den opastöriserade mjölken kommer från renrasiga Manchegofår. Finns både mildare och lagrad, viejo.

Rioja vin passar utmärkt till.

③⑦ **MINVALENCAY**^[G] Liten portions-chevre från mellersta Frankrike. Formad till en liten pyramid.

③⑧ **MONTE ENEBRO**^[G] Berömd handgjord getost från ett litet mejeri väster om Madrid. Den har fått en mängd europeiska utmärkelser. Gjord på mjölk från geten "Capra Hispanica". Gjord i rullform kallad "Pata de molo"

dvs mulåsnans ben. ③⑨ **MORBIER DE CLERON**^[K,OP,AOC] Fransk ost från Jura bergen på gränsen mot Schweiz. Har en sotrand i mitten. Mild till karaktären, men med ganska mycket smak.

④⑩ **MÜNSTER**^[K,OP,AOC] Röd kittost med våtbehandlad tegelröd skorpa och ett smörgult inre. Doften är trevligt påträngande och smaken kraftig och skarp. Känd redan på 1600-talet. Tillverkad i Alsace där den ofta serveras med ett glas Gewürztraminer.

④① **PARMESAN REGGIANO**^[K] Världsberömd ost från ett litet område mellan floderna Po och Reno i norra Italien. Den görs på halvskummad pastöriserad komjölk. Aldrig på vintermjölk. Alltid på en blandning av morgon- och kvällsmjölk. Torr, grymig konsistens och en fruktig underbar smak. Kan användas både som dessertost och i matlagning.

Mognadsprocessen tar mellan två och tre år, men Stravecchione (extra gammal) har lagrats i hela fyra år. Namnet Parmigiano Reggiano stämplas över osten som äkthetsintyg. ④② **PECORINO SARDO**^[F]

I Italien kallas alla fårmjölksostar Pecorino. Pecorino Sardo, som vi anser godast, tillverkas på Sardinien. Kraftig med lite lantlig, syrlig smak. Lagrad i minst 10 månader. God hård dessertost, som passar utmärkt till

ett kraftigt rödvin. ④③ **PONT LE VEQUE**^[K,OP,AOC] Röd kittost från Normandie formad till en liten kvadrat. Krämig inuti med fyllig skarp smak och behaglig doft. ④④ **QUESO DE HOJA**^[K]

Grönmögelost från Asturias i norra Spanien. Täcks med lönnlöv och lagras i naturgrottor i 2-3 månader. Krämig men med typisk

grönmögelkaraktär. ④⑤ **RACLETTE**^[K,OP] Halvhård ost från Frankrike med en tjock skorpa som är ätbar. Osten värms framför en öppen eld och det smälta lagret skrapas av och äts med potatis, syltlök och skinka. Det finns små bordsgrillar speciellt gjorda för detta ändamål. Härlig vintermat.

④⑥ **REBLOCHON**^[K,OP,AOC] Fransk rundformad, halvmjuk ost från bergsområdena i Savoyen i Alperna. Namnet betyder "gömma undan" och kommer från att herden inte mjölkade ut allt på morgonen utan mjölkade en extra gång senare på

dagen och gömde denna mjölk utanför kontrollörernas insyn. ④⑦ **ROCHE BARON**^[K] Fransk blåmögelost från Juracon som har en sotad yta.

④⑧ **ROQUEFORT PAPILLON NOIR**^[F,OP,AOC] Roquefort är troligtvis världens mest kända ost. Alltid gjord på fårmjölk. År 1411

undertecknade Karl VI ett dokument, att invånarna i Roquefort fick "ensamrätt" till att lagra denna ost. De grottor, där Roquefort lagras, ligger i ett bergsområde i södra Frankrike där den fuktiga luften från bergen tränger in i grottorna och tillför osten biologiska förutsättningar som är unika i världen.

④⑨ **ROQUEFORT SOCITET** ^[F,OP,AOC]

En av de tuffare i familjen med lite mer sälta och lite sprödare. ⑤⑩ **ROQUEFORT VIAUX**

BERGER ^[F,OP,AOC] Kommer från ett litet mejeri med endast nio anställda. Helt handgjord. Krämigare och lite rundare smak med mindre sälta. ⑤① **ROVES GARRIGUES** ^[G] En liten snöbollsformad chevre, från Provence. Den görs på mjölk från getrasen Roves, som har typiska runda vädurshorn. Mjölken får smak från timjan och rosmarin som växer på ängarna.

⑤② **SAINT AGUR** ^[K] Fransk medelkraftig grönmögelost. Ovanligt krämig. Tillverkas i Jurancon i Pyrenéerna. ⑤③ **SAINT MARCELLIN**

FERMIER ^[K,OP] Mild något syrlig ost från Dauphiné i Frankrike. Förvaras i små träbehållare för att inte rinna iväg. ⑤④ **SAINT MAURE DE TOURAINE** ^[G,OP,AOC] Mjuk och krämig ost, som görs på helfet getmjölk. Ostens inre är mjukt och vitt och skorpan har ett tunt mögelskikt. Den har en form av en rulle och har ett halmstrå i mitten. Osten produceras i Touraine-området, men endast "Sainte Maure de Touraine" har A.O.C.-beteckning.

⑤⑤ **SELLES SUR CHER** ^[G,OP,AOC] Getost från Loiredalen som är sotad med aska av brända vindruvskärnor. ⑤⑥ **SIGVARD**

RÖDSKÄGG ^[K] Röd kittost från Villhelmsdal på Österlen. ⑤⑦ **STILTON** ^[K] Englands mest kända ost. Namnskyddad sedan 1700-talet. Grönmögelost gjord på helfet mjölk från kor i Leicestershire, Nottinghamshire eller Derbyshire. Klassisk dryck att servera till är en Vintage Port.

⑤⑧ **TALEGGIO** ^[K] Kommer ursprungligen från Bergamo området i Italien och är känd redan på 1200-talet. Idag tillverkas den i hela alpområdet. Den är krämig och härligt mild och fruktig. ⑤⑨ **TANT**

ELSA ^[G] Kraftig dessertost gjord på mjölk från Vilhelmsdals egna getter, som trivs på ängarna vid Ö. Tommarp. ⑥⑩ **VALENCAY** ^[G,OP,AOC] Fransk

getost, som formas till små pyramider och täcks med ett litet lager av svart aska. Den har en härlig getdoft och ganska mild smak. Efter sitt misslyckande i Egypten ville inte Napoleon se några pyramider, därför högg han av toppen på denna ost och så har det förblivit.

⑥① **WÄSTERBOTTENSOST** ^[K] Sveriges bidrag till den kulinariska ostvärlden.

Tillverkas på Burträsk mejeri sedan 1872 enligt ett hemligt recept. Grynpipeg ost med tydlig karaktär och stark aromatisk smak. God som dessertost till

knäckebröd och i matlagningen. ⑥② **ÖSTERLEN ÄDEL** ^[K] Grönmögelost från det lilla mejeriet Vilhelmsdal på Österlen.

⑥③

⑥④

⑥⑤

