

OSTEKULTUR



OSTENS DAG

DANMARK HYLDER OSTEN

BGB: FIRE GODE OSTE ER

GARANTERET DANSKE

OSTENØRDENS

HEMMELIGE STALDTIPS

10 ENKLE OPSKRIFTER PÅ

KLASSISKE OSTERETTER



VI KØRER DET GRØNNE KØKKEN IND MED STOLTE OSTETRADITIONER

For mig er det grønne køkken og ost tæt forbundne. Jeg ser det som en begavet og lavthængende frugt: At bruge ostens smagskraft, genkendelighed og lange kulturhistorie her i Norden til at højne og smagssætte vores gryende nordlige grønne køkken.

Jeg mener af et rent og oplyst hjerte, at det er vejen for os nordboere i et klima, hvor græs er vores mest robuste og højtydende afgrøde: At forfine, udvikle og hylde alle de vidunderlige grøntsager i skøn forening med en tusindårig kvæg- og mælkeraffineringsstradition.

Vi behøver ikke gå over mælkevejen for at finde de velsmagende grønne løsninger. Ost og grønt står smukt og stærkt sammen. Så enkelt, så autentisk og oven i købet bæredygtigt, hvis vi tænker i moderate mængder og kloge fødevarsystemer.

OSTEN ÅBNER DØREN TIL GRØNTSAGERNE

En af mine første store landvindinger i det grønne køkken skete, da jeg som 19-årig boede i Toscana. Det var en berømt hård og aromatisk ost, som bragte mig på sporet: Dampende skåle med ribolita, grillede bitre salater og sugo'er af grøntsager til pasta. Altid med et lille strøg af den himmelske parmigiano. Osten, der for første gang fik mig til at kunne lide bælgfrugter ... og til at spise grøntsager med behag i et hele taget.

Grøntsagernes mangfoldige køkkentekniske egenskaber komplementerer ostens ditto og skaber uendelige variationsmuligheder. Hårdt grillet kål; jamen, du kan både gå med en blød ged eller en blåskimmel i servering eller dressing. Rodfrugter kogt i mos får karakter med en bagt osteskorpe eller tilsmages i selve mosen med bløde eller hårde oste. Dampet kål på store fade glider ned med et riv af en god hård ost og lidt knas fra kerne-/nødderiget.

Luk øjnene og tænk: Porre og ost! Hvis du kan lide begge dele, kan du sikkert allerede drømmesmage, at porre kan gå med mange forskellige oste; fra det helt friske og bløde til det hårde, lagrede og endda kittede og blå – og både ko og ged. Det samme vil du kunne fremtrylle for dit indre øje eller finde i alverdens kokebøger med græskar, selleri, gulerod, løg, rødbede, kål ... ja, fortsæt selv listen.

DET VEGETABILSKES OG DET ANIMALSKES I BALANCE

Det fungerer, fordi osten kommer med så meget, som grøntsagerne ikke selv har, og som vores biologiske system er fremavlet til at få stor tilfredsstillelse af: umami, fedt, salt, mundfylde, det glidende, det bløde. Grøntsagerne bringer fornuften, vitaliteten, alle de mange næringsstoffer, de komplekse kulhydrater, fibre (som er så gode for vores tarmflora), det syrlige, det spændstige og konsistenser i alle retninger alt efter tilberedning. I skøn forening bliver grøntsagerne spist, fordi de smager bedre og mætter sanserne mere i forening med ost. Der skal ikke store mængder til.

Osten bidrager også med næringsstoffer til de grønne retter, og selv ganske små mængder mælkeprotein og -fedt øger retternes næringsstæthed betragteligt, fordi ostens makronæringskomponenter netop er dem, der er så få af i de fleste grøntsager. Det er på tværs af det grønne og det animalske, at vi får de essentielle aminosyrer og vitaminer og mineraler, vi har brug for. Kampen for at styrke det grønne køkken handler ikke om, at vi skal holde op med at spise animalske råvarer. Det handler om at finde en god og sund balance mellem det vegetabilskes OG det animalske.

DEN LETTE VEJ TIL VELSMAG

Ost er et vigtigt greb i tilsmagningen af grøntsager, som ligger naturligt i det nordlige køkken, hvor vores landbrugsland egner sig til kvæg på græs. Det er et greb, som vi nemt kommer langt med overfor grøntsagsskeptikere, fordi ost er så veletableret en del af vores madkultur. Osten giver tryghed og en let vej til velsmag. Der er naturligvis masser af andre greb til at få succes med det grønne køkken, men for mig giver det mening både ernæringsmæssigt og i forhold til bæredygtighed og madglæde, at vi kører det grønne køkken ind med vores rige ostekultur.

Med den kærlige opsang af grøn inspiration i kroppen kan du bladre videre i det her 11. nummer af magasinet Ostekultur, som er sprængfyldt af gode idéer til den næste ost, du skal hive ind i dit køkken. Velbekomme og god læselyst!

Trine Krebs

Husholdningslærerinde, grøntsagsformidler og grøn sjæf i Food Organisation of Denmark

4 OSTENS DAG: DANMARK HYLDER OSTEN

Ildsjæle har indstiftet en dansk mærkedag for osten den første fredag i marts

8 NYT FRA OSTENS VERDEN

Aktuelt fra ostebranchen, oplevelser, produktnyheder og andet breaking ostene news

10 DE GARANTERET DANSKE

Fire danske oste er BGB-mærket. Hvad er det nu, det betyder?

14 OSTENØRDENS HEMMELIGE STALDTIPS

Camilla fra Ostesnak deler sine bedste tips og tricks til brug af ost

20 KORT OVER DANMARKS OSTERIER

Dit komplette overblik over de danske osterier og de ostepyper, de producerer

22 ET KIG I OSTEKLOKKEN: OSTETRENDS I GASTRONOMI OG POPKULTUR

Vi stiller skarpt på nogle markante strømninger i ostekulturen i 2024

26 NÅR MENNESKER MØDES OM OSTEN

Osten er et naturligt madkulturelt samlingspunkt. Hvorfor netop osten?

28 6 HOTTE OSTE

Portrætter af seks af de mest spændende oste på markedet netop nu

32 KLASSISKE OSTERETTER

Der er retter med ost, og så er der osteretter – men hvad er forskellen?

34 OPSKRIFTER PÅ 10 KLASSISKE OSTERETTER – VOL. 2

Vi fortsætter serien fra Ostekultur nr. 10 med opskrifter på klassiske osteretter

UDGIVET AF Mejeriforeningen (mejeri.dk)
ANSVARSHAVENDE UDGIVER Lars Witt Jensen
Senior Marketing Manager og
kampagnechef for Ost & ko
UDGAVE 11. udgave, 1. oplag, marts 2024
REDAKTØR Rasmus Holmgård
LAYOUT Wonderfuel
TEKST Rasmus Holmgård, Camilla Bojsen-Møller,
David Dyrholm og Trine Krebs
FOTO OG STYLING Monica Cetti, Lars Ranek, Wonderfuel,
Noah Fecks og Rasmus Holmgård
PRINT OG PRODUKTION Ras Grafisk



Er titlen på Mejeriforeningens fortsatte indsats for at styrke og stimulere den danske ostekultur. 2024 er Ost & kos 10. kampagneår med spændende aktiviteter for mejeri- og madprofessionelle, gastronomiske formidlere og osteelskende forbrugere. Følg med på:

WEB ostogko.dk mejeri.dk
FACEBOOK facebook.com/ostogko
INSTAGRAM @ostogko #ostogko

FÅ MAGASINET TILSENDT GRATIS

Ostekultur udkommer 1-2 gange om året. Du kan abonnere på magasinet via ostogko.dk/abonnement. Både magasin og forsendelse er gratis.



BYD VELKOMMEN TIL Ostens Dag

BACON OG BÆLGFRUGTERNE HAR ÉN, LIGESOM KANELSNURREN OG SILDENE. MEN IKKE OSTEN. VI TALER NATURLIGVIS OM MÆRKEDAGE. TRODS HØJT OSTEFORBRUG HAR DANMARK IKKE EN MÆRKEDAG FOR OST. INDTIL NU, HVOR DEN FØRSTE FREDAG I MARTS ER DEDIKERET TIL OSTENS DAG.

*Af Camilla Bojsen-Møller
Ostekommunikatør og
initiativrager til Ostens Dag*

Nordmændene fejrer Ostens Dag den sidste fredag i oktober, og svenskerne hylder osten den 27. maj. Lignende fejring finder sted i andre lande fx i Frankrig (27. marts), England (4. juni) og USA (20. januar). Ja, faktisk findes der også en dag for raclette (13. december), parmigiano reggiano (27. oktober), råmælksoste (21. oktober) og cheeseburger (18. september) bare for at nævne nogle. I de fleste tilfælde holdes festen på de sociale medier.

DANMARKSPREMIERE PÅ OSTENS DAG

I landbrugslandet Danmark har vi både en stor osteproduktion og et højt osteforbrug. Det kan derfor undre, at vi ikke har haft en dag dedikeret til at hylde osten før nu. Fra 2024 er den første fredag i marts dedikeret til Ostens Dag. Hele branchen - fra mejerist til kok og alle derimellem - er inviteret til at fejre osten ved at udvikle en række spændende aktiviteter til glæde for osteelskerne landet over. Dette nummer af Ostekultur er ét af Mejeriforeningens bidrag til Danmarkspremieren på Ostens Dag den 1. marts 2024.

IDÉ KLÆKKET I FACEBOOKGRUPPE

Forslaget om en national ostedag i Danmark dukkede første gang op i Facebookgruppen 'Os der er vilde med ost'. Bag opfordringen stod Ib Hasseriis, jysk osteelsker og amatørmejerist. Det blev startskuddet på projekt Ostens Dag, som er drevet af ostekommunikatør Camilla Bojsen-Møller i tæt samarbejde med reklamebureauet Wonderfuel.

UDVID DIN OSTEHORISONT

Med Ostens Dag følger en opfordring til at erobre nyt osteland. Forstået på den måde, at dagen er en fantastisk

anledning til at smage en ny ost eller at anvende ost på en ny måde - enten hjemme i køkkenet, i kantinen på arbejdet, eller når man spiser ude. De mange aktiviteter og events på Ostens Dag vil gøre det nemt og spændende at opsøge nye osteoplevelser og at mødes omkring ost.

AKTIVITETER LANDET OVER

Den årligt tilbagevendende Ostens Dag er tænkt som en folkefest fra Esbjerg til Espergærde, og hvor alle er inviteret med. Ostehandlere, supermarkeder, mejerier, importører, kantiner, restauranter mv. står bag et hav af særlige arrangementer og tiltag udviklet til glæde for Danmarks ostespisere. På hjemmesiden www.ostensdag.dk kan du finde en aktivitet nær dig og læse mere om Ostens Dag.

Ostens Dag giver fx mulighed for at få en snak med en osteproducent, smage sig frem til en ny favoritost eller købe en pakke med ost og tilbehør med hjem til en hyggelig aften. Nogle af de professionelle køkkener (både kantiner og restauranter) gør lidt ekstra ud af osten på buffeten eller i madlavningen netop på Ostens Dag.

Alt nyt begynder med en idé, og det er håbet, at Ostens Dag vil brede sig ud til endnu flere aktører de kommende år. Projektgruppen er allerede i gang med at planlægge Ostens Dag 2025.

**Find mere info på
www.ostensdag.dk**

” Ostens Dag er den perfekte anledning til at smage en ny ost eller eksperimentere med ost i madlavningen ”

Camilla Bojsen-Møller, initiativtager



VIDENSKABEN HAR TALT

Derfor er mozzarella verdens bedste ost på pizzaen

Det handler kort sagt om elasticitet, vandindhold og fedtindhold, når videnskaben skal forklare, hvorfor mozzarella i mere end 100 år har været pizzaioloens foretrukne ost.

Flere videnskabelige forsøg har gennem tiden undersøgt mozzarellaens særlige evne til at berige pizzaen med det perfekte supplement til den sprøde, sødmefulde bund og skorpe og tomatens syrlige frugtighed og umamidybde.

Et forskerhold formulerede det sådan her i en videnskabelig artikel i Journal of Food Science: "Det ligger i kombinationen af ostens komposition og dens mekaniske evner". Mozzarellaens høje vandindhold og enestående elasticitet tillader dannelsen af nogle store bobler, når pizzaen rammer den varme ovn.

Fordi boblerne kan blive store uden at gå i stykker, har vandet god tid til at fordampe, før boblerne kollapser og blotter det underliggende protein og sukker, som herefter brunes i en perfekt maillard-reaktion og giver en ensartet gylden gratinering af pizzaen.

Mozzarellaens moderate fedtindhold faciliterer den jævne fordeling af varmen på pizzaens overflade - hvor oste med højere fedtindhold typisk efterlader overfladen med en uens distribution af fugt og småsøer af fedt, og man mister den perfekt afbagte finish af toppingen.

Den økologiske friske mozzarella fra Øllingegaard laves af mælk fra seks gårde i Nord- og Midtsjælland. Der produceres en traditionel udgave på ca. 127 gram og en mini-udgave på ca. 30 gram. Ostene indeholder ca. 18 % fedt og 1,5 % salt.

Ny økologisk frisk mozzarella fra Øllingegaard

NU KAN DU FÅ
VERDENS BEDSTE PIZZAOST
I EN DUGFRISK, ØKOLOGISK
UDGAVE FRA DIT LOKALE
NORDSJÆLLANDSKE MEJERI

Øllingegaard

DET LOKALE
ØKOLOGISKE MEJERI

Ost

SMÅT OG GODT FRA OSTENS VERDEN

Samlet af Rasmus Holmgård



Friske kræfter på Hårbølle Mejeri

På Møn findes Danmarks eneste gårdmejeri med egne får. Her har Per Sørup ejet og drevet Hårbølle Mejeri siden 2011. I mellemtiden er Per blevet 76 år gammel, og han har i nogen tid arbejdet på at finde det helt rigtige hold af afløserer til produktionen af mejeriets sublime specialoste og yoghurt med mere. Fra januar 2024 har Hårbølle Mejeris direktør og ansvarlige mejerist heddet Sarah Tejlmann Madsen (billedet). Sarah er 26 år gammel, og hun kender allerede mejeriet indgående fra sin tid som mejerist-elev på Hårbølle i 2020-2022. Med på sit team har Sarah Nikolaj Heede Noe, som er under uddannelse fra Kalø Økologisk Landbrugsskole. Nikolaj har ansvaret for Hårbølles ca. 100 malkefår og 16 ha økologisk afgrænsningsareal. Holdet har brug for flere kyndige hænder, og mejeriet modtager gerne henvendelser fra ostepas-sionerede kandidater. Se kontakinfo på harbollemejeri.dk.

10 færre osterier i Danmark

I magasinet Ostekultur nr. 9, som udkom i marts 2022, kunne vi liste 52 navne på vores Danmarkskort over landets aktive osterier. I magasin nr. 11, som du har foran dig, er listen reduceret til 42. Se listen og mejeriernes placering på Danmarkskortet på side 20-21. På to år er ikke færre end 12 mejerier fjernet fra kortet, mens kun to er kommet til. De fleste af de 12 er slet og ret lukket, mens andre er fjernet af andre årsager. Fx er Aabybro Mejeri fjernet, selvom virksomheden lever i bedste velgående, fordi mejeriet har besluttet ikke længere at producere ost. Og færøske MBM er fjernet, fordi mejeriet ikke ligger i Danmark og i øvrigt har forbud mod at sælge sine produkter i Danmark. Men uanset årsagen er det uomtvisteligt, at vi på det seneste har oplevet en reel nedgang i antallet af osteproduktioner herhjemme.



En omskiftelig tid for rygeosten

Efter sidste års lukninger af Gundestrup Mejeri og Kirkeby & Thranes produktion på Sinai Mejeri var Løgismose Mejeri i Broby på Midtjylland og Tarup Gamle Mejeri i Odense pludselig øens eneste producenter af den berømte lokale forårsspecialitet. Arla producerede rygeost indtil 2017, men siden da er traditionen alene blevet holdt i hævd af mindre specialosterier. To af dem har hidtil været placeret udenfor Fyn, men til foråret 2024 er det blevet reduceret til en enkelt. Aabybro Mejeri i Nordjylland meddeler til Ostekultur, at de har indstillet produktionen af rygeost; til gengæld laves den stadig på Lindved Mejeri nord for Vejle, hvor indehaver og prisbelønnet smørekspert Bent Roskvist både producerer rygeostene og sælger dem fra sin ostebil under navnet BT Ost. Der findes altså p.t. tre producenter af rygeost i Danmark.



Nyt økologisk gedemejeri: Nørgaards Geder

Efter en imponerende vellykket crowdfunding-kampagne, som i foråret 2023 indbragte 545.000 kr., besluttede ægteparret Anne Marie Madsen og Tobias Christensen at supplere deres vestjyske produktion af økologisk mælk fra 220 malkegeder med egen mejeriproduktion. De købte udstyr fra Sondrup Gårdmejeri og fik 100 ekstra malkedyr med i købet.

Etableringen af det nye mejeri tog form hen over sommeren, og i efteråret 23 var de første friske mejeriprodukter klar til salg. Siden er porteføljen udvidet, og Nørgaards Geder sælger nu både økologiske goudaer, en gedebrie, hvid ost, friskost, yoghurt og sødmælk via webshoppen på noergaards-geder.dk. Ostekultur siger tillykke med den flyvende start.

Økologisk burrata på vej fra Øllingegaard

Hidtil er den eneste danskproducerede burrata blevet strukket på osteriet La Treccia i Rødovre ved København. Men nu har det nordsjællandske mejeri Øllingegaard besluttet at supplere produktionen af sin økologiske mozzarella med en udgave af den stracciatella-fyldte søsterost. Velyndere af den cremede hvide lækkerbisk kan forvente, at osten rammer butikkerne i løbet af sommeren eller efteråret, vurderer mejeriets drift- og udviklingsingeniør Lasse Bagge. Følg med på oellingegaard.dk



Nye oste fra Thise: Hvid og Rød Kornblomst

Siden grundlæggelsen af Thise Mejeri i 1988 har den milde blåskimmelost Blå Kornblomst været en hjørnesten i mejeriets sortiment. I foråret 2024 udvider Thise Kornblomst-serien med en hvid og en rød udgave i små, runde, lækre 200/220 g formater. Hvid Kornblomst Øko er en mild og cremet blød hvidskimmel 60+ (31 % fedt). Rød Kornblomst Øko er en mild og aromatisk halvfast rødkitost 60+ (33 % fedt). Det trefarvede triumvirat udgør en velkommen genvej til sommerens osteborde – én af hver, og du er perfekt kørende. Spørg efter ostene i din lokale Coop-butik.



Norge vinder Oste-VM for tredje gang

Først var det blåskimmelosten Kraftkar fra mejeriet Tingvoll, som vandt det officielle Oste-VM (World Cheese Awards) tilbage i 2016. To år senere løb den fastmodnede gule Fanaost fra mejeriet Ostegården med sejren i samme konkurrence. Og sørme om de overraskende osteekvilibristiske nordmænd ikke endnu en gang kom øverst på skamlen, da 4.500 oste fra hele verden dystede i oktober 2023. Igen med en blåskimmel – Nidelven Blå (foto: Lena Johnsen) fra mejeriet Gangstad. Gangstad havde hjemmebanefordel, idet konkurrencen blev afholdt i Trondheim – et par timers kørsel fra mejeriet. Ostesnaks Camilla Bojsen-Møller var til stede under konkurrencen, og mindst én finaldommer fortalte Camilla, at der på ingen måde blev set med særligt milde øjne på de lokale kombattanter: Nidelven Blå VAR ganske enkelt årets bedste ost.

7 skarpe

OM DE DANSKE BGB-OSTE

Af Rasmus Holmgård

FIRE OSTE ER GARANTERET DANSKE: DANBO, HAVARTI, ESROM OG DANABLU. DE HAR NEMLIG FÅET EU'S BGB-MÆRKE, SOM GIVER FORBRUGEREN SIKKERHED FOR FØDEVARENS OPRINDELSE. HER ER SYV TING, ENHVER NYSGERRIG OSTONAUT BØR HAVE SOM PARATVIDEN OM BGB-MÆRKET.

1

HVILKE DANSKE BGB-OSTE FINDES DER?

Der findes fire BGB-mærkede danske oste. I 1996 blev den fiskede, halvfaste ost esrom Danmarks første BGB-ost. I 2003 fulgte blåskimmelosten danablu i hælene på den. Herefter skulle der gå hele 14 år, før vores nationalost, skæreostenes konge, danboen, fik sit BGB-mærke i 2017. I 2019 blev en anden klassisk ostedarling indlemmet i det gode selskab, da havartien som den fjerde og seneste danske ost fik EU's officielle stempel for sin danske oprindelse.

2

HVAD BETYDER DET, AT OSTEN ER BGB-MÆRKET?

BGB står for "Beskyttet Geografisk Betegnelse", og mærket er en del af EU's kvalitetsordning for fødevarer og landbrugsprodukter. I Danmark kontrolleres ordningen af Fødevarestyrelsen, der skriver, at BGB-mærket "gives til produkter, hvis kvalitet eller omdømme er knyttet til det sted eller område, hvor det er produceret, forarbejdet eller tilberedt ...". BGB-mærket på osten garanterer, at Fødevarestyrelsen har kontrolleret, at den er lavet i Danmark og efter en godkendt opskrift.

3

SMAGER BGB-OSTENE BEDRE?

I forbindelse med BGB-mærket defineres osternes opskrift og smagsmæssige udtryk med stor sensorisk og mejeriteknisk præcision. Mærket i sig selv får ikke ostene til at smage bedre, men det sikrer, at osten smager, som den skal, og at vi som forbrugere ved, hvad der gemmer sig i pakken – hver eneste gang vi køber én af de fire BGB-oste. Også selvom vi køber fx vores danbo-oste fra flere forskellige mejerier.

4

HER ER ALLE DE DANSKE BGB- OG BOB-MÆRKEDE FØDEVARER

I alt er 13 danske fødevarer mærket som enten BGB eller som den geografisk endnu mere præcise BOB, der står for "Beskyttet oprindelsesbetegnelse". Den mousserende vin fra området Dons ved Kolding er Danmarks eneste BOB. Ud over vores oste kan de fire vinområder Jylland, Fyn, Sjælland og Bornholm pryde sig med BGB-mærket, og det samme kan lammefjordsgulerødder, lammefjordskartofler, vadehavslam og vadehavsstude. Årsagen til, at så få produkter har BGB-mærket, er, at ansøgningsprocessen er lang og krævende.

5

UDEN BGB-MÆRKET KAN OSTEN VÆRE EN ANDEN

Det er desværre stadig ikke helt umuligt at finde oste i supermarkedets køledisk, der er markedsført som en "danbo" eller en "danablu", men som ikke bærer BGB-mærket som garanti for Fødevarestyrelsens kontrol af ostens ægthed. Det udelukker ikke, at danboen faktisk ER en danbo, men nogen garanti har vi ikke, og det er ikke lovligt at markedsføre osten som danbo uden at vise mærket på pakken. Det gælder også, selvom ostetypernes navne er stavet forkert, fx "dan-bo" eller "danablue".

6

HVILKE IKKE-DANSKE BGB- OG BOB-PRODUKTER BØR DU KENDE?

Det er en fornem række af verdensberømte fødevarer, som de fire danske BGB-oste har skrevet sig ind i. Blandt BOB-mærkede produkter finder vi oste som parmesan, roquefort og manchego; der er parmaskinke, kalamata-oliven, Puy-linser og vin fra områder som Chianti, Bourgogne og Madeira – og mange andre. Flere end 3.500 fødevarer i EU er mærket under kvalitetsordningen. Af andre BGB-mærkede fødevarer kan nævnes balsamico-eddike fra Modena, hollandsk gouda og edam, sauerkraut fra Alsace og tomme de Savoie.

7

BGB-MÆRKNINGEN HJÆLPER BÅDE FORBRUGERE OG MEJERIER

Fordelen ved BGB-mærkningen for forbrugerne ligger i tre ting: For det første har vi garanti for, at osten i pakken er, hvad den udgiver sig for at være, og ikke en efterligning. For det andet kan vi være sikre på, at osten smager, som den ostetype SKAL smage. For det tredje er mærket garant for, at osten er produceret i Danmark. Men også for de danske mejerier er der fordele ved at være en del af mærkningsordningen: De undgår at skulle konkurrere med mejerivirksomheder i Tyskland og Frankrig og USA og Kina og andre store lande om andele af det europæiske marked for de danske osteklassikere havarti, danbo, esrom og danablu.



HVID KORNBLOMST

MILD OG BLØD NYHED FRA THISE MEJERI

Til fremstillingen af Hvid Kornblomst anvender vi en anden mælkesyrekultur, end vi normalt bruger til osteproduktion på mejeriet. Mælkesyrekulturen sikrer, at Hvid Kornblomst opnår sin helt specielle smag og konsistens: Flødeagtig mildhed kombineret med en fløjlsblød konsistens og med en overflade som pudret med nyfalden sne.

Hvid Kornblomst har en livscyklus, som strækker sig over nogle uger, og i alle ostens forskellige aldre har den sine styrker: Fra det helt milde og flødeagtige

– og til den mere markante/pikante smag og den bløde konsistens. Hvid Kornblomst – værd at følge fra vugge til grav ...



LAGRET CA. 3 UGER

700 g



LAD DIG INSPIRERE ...

GROVE ØKO BOLLER MED HVID KORNBLOMST

65 g Thise øko smør
6 dl øko mælk
50 g øko gær
100 g groft øko rugmel
5 - 10 g salt
700 g øko hvedemel
1 stk Hvid Kornblomst
1 fed øko hvidløg - delt i 4-5 stykker
Rosmarinkviste øko

Smelt smør i en gryde og lun mælken deri. Opløs gæren i smør/mælkeblanding. Tilsæt rugmel og salt. Kom hvedemel ved - lidt ad gangen - og ælt dejen

sammen (evt. æltes i røremaskine ved høj hastighed i 5 minutter). Stil dejen til hævnning i ca. 1 time. Slå dejen ned og form bollerne - sættes sammen som en krans rundt om en lille ildfast skål. Lad bollerne efterhæve 30-45 minutter. Bages ved 200 grader i 10 minutter. Fjern den ildfaste skål. Pak bagepapir omkring Hvid Kornblomst - kom hvidløgsstykker og rosmarinkviste i og placer osten i midten af kransen. Sættes ind i ovnen igen og bages yderligere 5 minutter.



Opskrift af: Idylidyl v/Stine Stærdahl

Ostegårdens hemmelige staldtips



Husk: Hvid, gul og blå!



Bag en ost!



Marinér din ost



Ost i olie



Gennem snart 25 års udforskning af osteverden har jeg samlet et hav af brugbare idéer til anvendelse, håndtering og nydelse af ost. Her får du et kig ned i min private værktøjskasse væld af hemmelige tips og tricks, opdelt i kategorierne: anvendelse, praktiske tips, grej, ostebord og tilbehør.

Tekst og foto af
Camilla Bojsen-Møller
Ostekommunikator/ostesnak.dk

Ostebord

HUSKEREGEL TIL DET LILLE OSTEBORD

Når du i en fart skal vælge oste til et lille ostebord, kan du bruge denne tommelfingerregel: Hvid, gul og blå! Med en hvidskimmelost, en fast gul modnet ost og en blåskimmelost (fx brie, Vesterhavsost og danablu) har du mangfoldighed i farver, konsistenser og smagsretninger. Skal der flere oste på bordet, kan du supplere med en rødkitost. Og derefter med oste af fåre- og/eller gedemælk.

OSTEBORD MED TEMA

Vil du udfordre dig selv (til glæde for dine gæster), så vælg oste ud fra et tema. Her er nogle idéer:

Oste modnet under jorden. Høj luftfugtighed og konstant temperatur har gennem tiden gjort grotter, gruber, miner og endda nedlagte jernbanetunneler og militærforter til det perfekte miljø for modning af ost. Går du på jagt efter de underjordiske mirakler, kan du fx kigge efter grubelagret Vesterhavsost, schweizisk grottelagret gruyère samt roquefort, der altid skal modne i grotten under landsbyen Roquefort-sur-Soulzon i det sydlige Frankrig.

Lande hører til i den nemmere afdeling, når du skal vælge ostene. Et nationalt ostebord med fx danske eller franske oste giver dig mulighed for at udforske, hvad landet

tilbyder af oste fra forskellige mejerier, mælketyper, områder osv. Lad også dit valg af tilbehør være inspireret af landets råvarer og traditioner.

Økologi kan også være en fællesnævner, når du går på ostejagt. Her handler det i høj grad om foder, græsning og køer, og den historie kan du snildt servere med de udvalgte oste.

Kvalitetsbeskyttede oste fortæller en historie om ophav og traditioner. Der findes både Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB, som oversat til andre sprog bliver til fx AOP, DOP og PDO) og Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB). En ost med en af disse betegnelser er en ostetype (som fx havarti), og flere mejerier producerer den. I jagten på historien om osten, er du godt stillet, da der findes meget tilgængelig information – fx på side 10 og 11 i magasinet foran dig.

BAG EN OST

Som et anderledes indslag på ostebordet, kan du trylle en hvidskimmelost til en flydende fondue, man kan dykke brød i. Det er ganske enkelt. Læg en camembert eller en brie i en ovnfast skål, eller pak den ind i bagepapir, og bind en snor om. Rids osten i overfladen, kom evt. honning, hakkede nødder og abrikoser ovenpå. Bag i ovnen ved 200 grader i 10-20 minutter, afhængig af ostens modenhed og størrelse.

MARINÉR EN OST

En gammel konserveringsmetode, som bibringer osten en mere intens smag - og kan give nyt liv til en osterest. Du kan bruge alle slags oste, der skæres ud. Skær osten i store tern eller trekantede og kom i et glas med olivenolie og krydderurter, fx rosa peberkorn, hvidløg, oliven, laurbærblade, eller hvad du ellers har. Lad osteolien trække mindst et døgn. Eller læg osten på et fad og kom olie og krydderurter på. Servér som del af ostebordet, som tapas eller i salat.

Ostengårdens hemmelige staldtips

Praktiske tips

SKÆR MUG AF DEN FASTE OST

Vidste du, at du uden problemer kan skære mug af en hård ost? Skær 1 cm væk – udover selve mugpletten, og du kan roligt nyde resten af din ost. Er der derimod tale om en blød ost, fx friskost eller skimmelost, er du dog nødt til at kassere osten.

GÅ EFTER SIDSTE HOLDBARHED

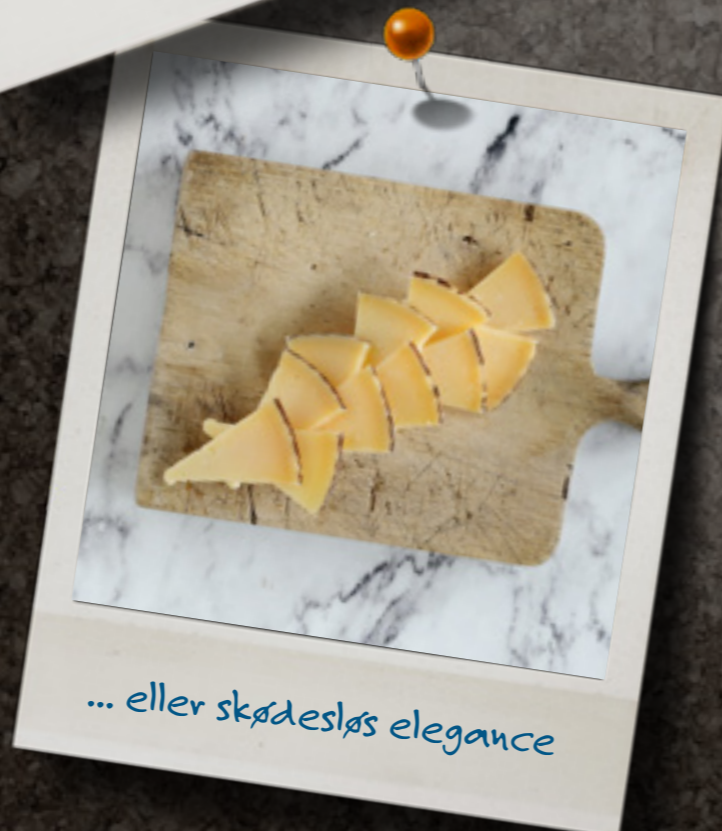
En ost udvikler sig gennem hele sit osteliv, og oftest er den på toppen omkring sidste holdbarhed. Det gælder især skimmelostene. Kig derfor efter datoen næste gang, og vælg en ost tæt på sidste holdbarhed, hvis du skal nyde den kort efter købstidspunktet.

STRAM SIRLIGHED ELLER SKØDESLØS ELEGANCE

Nogle gange forekommer ostebrættet at være for småt, andre gange for stort. Det kommer naturligvis an på, hvad der ellers skal på brættet. Ved at anrette osten på forskellig vis, kan du styre, om den må fylde lidt eller meget på brættet.

LIDT MEN GODT

Har osten masser af smag, behøver du ikke de store mængder for at få en god smagsoplevelse. Prøv selv! Find den mest smagfulde ost i køleskabet, og skær en ultratynd skive. Luk øjnene, og mærk hvordan den smelter på tungen, mens smagen rigtigt folder sig ud!



Anvendelse

PIMP DIN OST

Skal det være festligt, så gør lidt ekstra ud af ostens udseende. Vælg en hvidskimmelost, fx en camembert, eller en blød rødkitost. Skær forsigtigt den øverste cm af. Brug en kageform til at stikke det ønskede motiv ud af den afskårne top. Smør marmelade på selve osten og læg toppen på igen.

OSTESNE AF BLÅSKIMMEL

Har du en rest blåskimmelost? Læg den i fryseren, og riv den frosne ost fint over ovnbagte grøntsager, grillet kød, bruschette, pastaretter m.v. Ostesne smelter behageligt i munden og efterlader en fin og delikat smag af blåskimmelost.

BRUG OSTERESTER I POTKÄSE

En klassiker fra smørrebrødsrestauranterne, og måske en, der deler vandene? Uden tvivl en stærk måde at komme osterester til livs. Riv resterne, og bland med lidt fløde og rom. Efter en uges tid i køleskabet og med daglig omrøring (og ekstra tilførsel af rom og fløde efter behov) er potkåsen klar til at blive smurt på et stykke rugbrød. Servér med rå løgringe på.

KRYDDERIET 'OSTEREST'

Se en osterest som en skøn smags giver og umamibooster i din madlavning. Bland fx fintrevet ost i tærtedejen. Kom smuldret blåskimmelost i burgerfarsen, eller rør den i dressingen, og brug alle slags ost på pizza og tærter. Tænk på, at friskoste som fx flødeost og mascarpone nemt smelter, og at du får smag og cremethed ved blot at røre en skefuld i en portion nykogt, dampende pasta, i en varm mos af rodfrugter og kartofler eller i en suppe. Dosér mængden efter ostens smag og den ønskede grad af ostesmag i retten.

Tilbehør

MAKKERE PÅ OSTEBRÆTTET

Du går aldrig galt i byen, hvis du serverer nødder i honning, frisk frugt (fx pære) og tørret frugt (fx figner) til dine oste. Men har du lyst til at prøve noget andet? Så kast dig fx ud i disse kombinationer:

- Brie og fennikel
- Rød Løber og cornichoner eller mostarda
- Gruyère og mørk chokolade
- Manchego og oliven
- Gederulle og granatable
- Blå Grubé og valnødder

ÉN INGREDIENS - TRE MÅDER

Vindruen og peberfrugten står urørlige som ikoner fra 70'ernes ostebord. Dur de også til ostebrettet anno 2024? Ja, både i rå form (dog ALDRIG oven på brieosten!) - og tilberedt.

Druer på tre måder

- 1) *Rå.* Læg en klase mellem ostene på brættet
- 2) *Salsa.* Skær druer i små tern. Smag til med finthakkede mandler, honning og fintrevet citronskal
- 3) *Bagt.* Vend druer med lidt honning, olie, salt og peber samt frisk timian. Bag ved 200 grader i 15 minutter, til druerne er bløde

Peberfrugt på tre måder

- 1) *Rå.* Anret strimler af peberfrugt i et glas som del af ostebrettet
- 2) *Crema af bagte peberfrugter.* Bag, og blend peberfrugter til en cremet dip. Smag til med cremefraiche og revet ost, fx Havgus (Arla Unika), Forkælet (Mammen) eller Fyrtårnsost (Thise)
- 3) *Syltede peberfrugter.* Kom strimler af peberfrugt i en kogende lage af sukker, vand, eddike, lidt salt og rosmarin. Lad det simre i nogle minutter, og derefter trække på lukkede glas en dags tid før servering

Ostehøvdens hemmelige staldtips



Druer på tre måder

Én ingrediens - tre måder



Peberfrugt på tre måder



Slut med ostefingre!

Godt grej



En norsk opfindelse

Grej

ALDRIG MERE OSTEFINGRE!

Med osteboksen fra EasyCheese er ostehørmende fingre en saga blot. Kom osten i boksen, og skær skiver, mens du løbende skubber den justerbare bund opad. Opbevar osten med låg på i køleskabet. Set på easycheese.dk.

OSTEHØVLEN ER EN NORSK OPFINDELSE

Jo, den er god nok! Ostehøvlen er opfundet af en nordmand, han tog endda patent på den for snart 100 år siden. Møbelsnedkeren Thor Bjørklund udviklede ostehøvlen til den norske myseost i håb om, at det ville blive nemmere for alle at skære osten lige og pænt. Den norske ostehøvl skærer også flotte skiver af danbo og andre skæreoste. Set hos Bahne i 10 forskellige farver.

GÅ IKKE NED PÅ UDS TYRET

Man kan tit spotte en osteelsker ved at tælle antallet af osteknive i skuffen. Men fortvivl ikke, hvis du ikke ejer det rette ostegrej:

- I stedet for ostekniven med huller i skæret, kan du trække et stykke tandtråd eller sytråd gennem en skimmelmodnet gederulle eller klæbrig skimmelost – og få lige så flotte og lige stykker.
- I stedet for en dråbeformet parmesankniv kan du bruge spidsen af en skarp kniv til at lave flotte brud af en hård ost.
- I stedet for en kniv med meget tyndt skær kan du varme din kniv i varmt vand. Tør kniven af og nyd, hvor ubesværet den glider igennem en smuldrrende blåskimmelost.

HER ER DANMARKS 42 OSTERIER

I foråret 2024 findes der 27 osteproducerende virksomheder i Danmark. 6 af dem er andelsmejerier; 21 er privatejet. 3 af virksomhederne har flere end 1 produktionssted, så i alt er der 42 aktive osterier i landet. Der bliver produceret økologisk ost på 2 ud af 3 af dem.



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Arla Birkum | 21. Grøndal Mejeri |
| 2. Arla Bislev | 22. Hårbølle Mejeri |
| 3. Arla Branderup | 23. Ingstrup Mejeri |
| 4. Arla Gjesing | 24. Jernved Mejeri |
| 5. Arla Holstebro | 25. La Treccia |
| 6. Arla Høgelund | 26. Lindved Mejeri |
| 7. Arla Korsvej | 27. Løgismose Meyers |
| 8. Arla Kruså | 28. Mammen |
| 9. Arla Nr. Vium | 29. Mammen Drøsbro |
| 10. Arla Rødkærsbro | 30. Mammen Onsild |
| 11. Arla Taulov | 31. Naturmælk |
| 12. Arla Tistrup | 32. Nørager Mejeri |
| 13. Arla Trolldhede | 33. Nørgaards Geder |
| 14. Barrit Mejeri | 34. Nørup Mejeri |
| 15. Bornholms Andelsmejeri | 35. Sønderhaven Gårdmejeri |
| 16. Bæst | 36. Søtoftes Gårdmejeri |
| 17. Copenhagen Goat Milk | 37. Tarup Gamle Mejeri |
| 18. Elmegaarden | 38. Tebstrup Gedeosteri |
| 19. Enghavegård Osteri | 39. Them Andelsmejeri |
| 20. Gedsted Mejeri | 40. Thise Mejeri |
| | 41. Tothaven Gårdmejeri |
| | 42. Øllingegaard Mejeri |

ET KIG I OSTEKLOKKEN:

Ostetrends i gastronomi og popkultur

DE SENESTE ÅR HAR BRAGT EN DEL NYE OSTETENDENSER TIL LANDET, OG UDVIKLINGEN STOPPER SELVFØLGELIG IKKE HER. HVAD MON 2024 BRINGER? OSTEKULTUR STILLER SKARPT PÅ TRE AF DE MEST MARKANTE STRØMNINGER.

Af David Dyrholm

Den kom brusende som en veritabel syndflod: Den italienske bølge. Skyllede ind over landet og trak pasta, antipasti og karmoisinrød spritz i tons- og litervis med sig i slipstrømmen.

Op gennem 2010'erne syntes danskernes trang til italienske specialiteter umættelig, og især én ny spiller - en ost! - gjorde sig bemærket på den danske madscene. Både som statussymbol på Instagram og kulturmarkør i indkøbskurven fandt vi pludselig den dengang ret så eksotiske, men med årene efterhånden allestedsnærværende, burrata.

I snart ti år har det nærmest ikke været muligt at åbne et menukort på en café, vinbar eller restaurant i mellemklassen uden at støde på den buttede bold af en friskost, og umiddelbart ser denne trend ikke ud til at stilne af lige foreløbig ... men man fornemmer måske en vis metaltræthed? Skal vi ikke snart have noget nyt på bordet? Jeg tror det. Men hvad?

Vi dykker her ned gennem vallen og ser, hvad der dukker op. Altså: Hvilke større tendenser på ostemarkedet kommer til at præge 2024?

Fortsættes næste side

// Når man læser de seneste opgørelser fra førende internationale trend forecasting-bureauer på madscenen går især ét ord igen: Bæredygtighed //



“ Det der med at slæbe mozzarella og alt andet op fra Italien er i min optik meningsløst ”

Christian Puglisi i magasinet Politiken Mad

PRODUKTIONSFORHOLD OG ØKOLOGI

Når man læser de seneste opgørelser fra førende internationale trend forecasting-bureauer på madscenen går især ét ord igen, og det kommer nok ikke som den helt store overraskelse: Bæredygtighed.

Forbrugerne ønsker i stigende grad det, analysevirksomheden The Business Research Company i en rapport om fremtidens ostemarked kalder en “etisk funderet osteproduktion,” og her fokuseres især på dyrevelfærd og økologi.

Den seneste opgørelse fra Mejeriforeningen viser da også, at der i 2022 i den danske detailhandel blev solgt økologisk ost for 647 mio. kroner. Et imponerende tal sammenlignet med bare få år før - i 2015 var beløbet 284 mio. kroner. Overraskende er det dog, at der er endog meget god plads til udvikling, for salget af øko-ost udgør ifølge en forbrugsanalyse fra Landbrug og Fødevarer kun syv procent af markedsandelen i Danmark.

Noget tyder dog på, at det kommer til at ændre sig fremadrettet, og især ude i specialbutikkerne mærkes danskernes øgede fokus på økologi og bæredygtighed:

“Kunderne vælger i højere grad produkter fra små fødevarerproducenter og spørger i stigende grad ind til detaljeret information om produktionsforholdene,” fortæller Sarah Backer Vangsted, medejer af Omegn & Venner, en spisebar og urban landhandel i Torvehallerne i København, hvis ubetinget største produktkategori er ost. Kunderne ønsker simpelthen “en større viden om hele processen fra dyr og til det færdige produkt, der ligger i disken.”

Generelt oplever Vangsted en tiltagende interesse for ost blandt danskerne, der også med årene har fået “mere lyst til at gå på opdagelse i smagene. Der er opstået det luksusproblem, at nogle af de små producenter næsten har svært ved følge med efterspørgslen. Og de større producenter

som Them og Thise bliver udfordret og udvider deres sortiment. Det er en positiv konsekvens af ønsket om et bredere sortiment fra kunderne og kravet om en højere kvalitet,” siger hun.

FRA GLOBAL TIL LOKAL

I forlængelse af øko-efterspørgslen finder vi også et ryk på den danske restaurant-scene, hvor flere og flere spisesteder med ost på menuen i højere grad vælger lokale oste frem for importerede af slagsen - og altså ikke bare når det gælder danske specialoste, men også i kategorier, man normalt har skullet til Sydeuropa for at skaffe.

Som hos pizzeriaet Juli på Nørrebro i København, hvor Kaprin-osten fra Them Andelsmejeri har overtaget den rolle, som parmesan plejer at spille. Eller rundt om hjørnet hos kokken Christian Puglisi, der i flere år har strukket sin egen mozzarella og burrata af mælk fra økokollektivet Svanholm i store kar bagest i køkkenet på restauranten Bæst. Ikke for at kopiere italienerne, men for at lave noget unikt dansk: “Det der med at slæbe mozzarella og alt andet op fra Italien er i min optik meningsløst,” har Puglisi udtalt i magasinet Politiken Mad.

Kigger vi på fine dining-scenen herhjemme, hvor der tidligere har været prestige i at importere de ‘helt rigtige’ produkter fra udlandet, går samme billede igen flere steder.

“Danmark har mange vidunderlige oste”, siger Nick Curtin, kok og indehaver af michelinrestauranten Alouette. Han køber udelukkende danskproducerede oste til sin restaurant, og fremhæver bl.a. Midsommer-ost fra Thise Mejeri, Naturmælks Høost og et udvalg fra Søtofte Gårdmejeri, der arbejder med “et fantastisk grundprodukt og har en dygtighed, der afspejler sig i deres oste”. Nick Curtin kunne dog godt savne lidt mere af den “funk og de eksperimenter, vi ser på den moderne ostescene i for eksempel USA”. Han peger bl.a. på Arla Unika, der “har gjort et godt arbejde med at udvikle nogle unikke oste”, men som ifølge Curtin også sidder så tungt på markedet, at det kan være “svært for de små mejerier at konkurrere med”. At skulle kæmpe om markedsandelene ansporer osterierne til at spille mere sikkert, når de udvikler nye produkter, i stedet for at eksperimentere, mener han.

FRA LOKAL TIL GLOBAL

Nick Curtin har ret, når han siger, at der eksperimenteres en del over there. For tredje helt store ostetrend - foruden det øgede fokus på bæredygtig osteproduktion og bevægelsen mod det hyperlokale - bliver ifølge skribenter i en række amerikanske madmedier udviklingen af endnu flere smagstilsatte og aromatiserede oste. De fleste herhjemme har nok stiftet bekendtskab med chiligoudaen og den go’e gamle kommenost, men det kan altså tilsyneladende blive vildere endnu!

I en meddelelse fra sammenslutningen af mejerier i Wisconsin, den officielle ostatestat i USA, lyder det bl.a., at forbrugerne slet ikke kan få nok af oste tilsmagt med især indiske krydderblandinger. Her fremhæves en ost med smag af tandoori-kylling

(forhåbentlig uden kylling i) og gouda iblandet frisk koriander. Som med alt andet fra De Forenede Stater går der nok ikke længe, før den slags også kan findes på hylderne i de danske supermarkeder, og vi har allerede set fx Thises udgave af blåskimmelosten Blå Kornblomst med chili, samme mejeris gule Peber Ost og Castelllos Taste-serie med smagstilsætningskombier som chili og ingefær, ananas og mandel og tomat og basilikum med flere. Lad os kalde det en forlængelse af fænomenet third culture cooking, en betegnelse

for de køkkener der opstår, når immigranter blander hjemlandets gastronomi med det fra deres nuværende bopæl. Som det seneste hit i USA, der også er begyndt at poppe op hos flere og flere danske bagerier og på cafeerne: Kimcheese-sandwichen. Altså en amerikansk grilled cheese iblandet koreansk kimchi. Øst møder Vest mellem to skiver brød. Mon ikke vi kommer til at se flere af denne slags sammenstød i fremtiden? Det tror jeg. Sådan kan (oste-)kulturer jo også blandes.

“ Her fremhæves en ost med smag af tandoori-kylling (forhåbentlig uden kylling i) og gouda iblandet frisk koriander ”

Andre ostetrends

OSTERETTER FRA 1960'ERNE

Endnu et gennemgående ord - udover ‘bæredygtighed’ - i rapporterne fra trendforskerne er ‘nostalg’. Som forbrugere længes vi tilbage til bedre tider, og på ostefronten skal det altså betyde, at 1960'er-hit som fondue og raclette står over for et comeback.

OSTEVOGNET

Efter et par kedelige år med coronanedlukninger og isolation trænger vi til lidt tjubang og i det hele taget bare interaktion med andre mennesker, når vi er på restaurant. Derfor er ostevognen på vej tilbage, forudser flere madmagasiner. For udover det teatraliske og festlige aspekt ved at trille sådan en vogn gennem lokalet, giver det os også anledning til at snakke lidt med tjeneren undervejs. Ah, menneskelig kontakt.

PARMESAN ESPRESSO MARTINI

Sidste år så en helt ny smagssammensætning dagens lys, da cocktailen Espresso Martini blev blandet med lagret parmesan, der blev revet over drinken inden servering - en kombination så skor, at videoer af kreationen selvfølgelig gik viralt på Instagram og TikTok med millioner af visninger til følge. Overraskende nok skal resultatet smage virkelig godt!



OST HAR EN SÆRLIG FUNKTION I VORES MADKULTUR. VI SAMLES OM OSTEBRÆTTET PÅ EN ANDEN MÅDE, END VI GØR OM CHOKOLADE, KAFFE, VIN OG ANDRE KOMPLEKSE NYDELSESMIDLER. HVORFOR ER LIGE NETOP OSTEN BLEVET DET GASTROKULTURELLE SAMLINGSPUNKT? OG HVAD ER DET, DER SKER, NÅR OSTEN KOMMER PÅ BORDET? VI HAR SPURGT EN PROFESSIONEL OSTEVÆRT OG EN MADSOCIOLOG.

*Af Camilla Bojsen-Møller
Ostekommunikator og blogger på Ostonesnak.dk*

Joachim Jæger begynder sin arbejdsdag med at pakke over 20 oste ud. Han trykker på dem, lugter til dem og skærer dem til, så de ser lige så friske og indbydende ud som i går. Han kender sine oste ud og ind og ved præcis, hvornår de har nået toppen af deres smagsudvikling. Ostene lægges sirligt til rette efter type på ostevognen. Endnu en aften kan begynde.

Joachim er fromageur, sommelier og restaurantchef på restauranten À Terre i København. Aften efter aften observerer han sine gæsters reaktioner, når ostevognen efter hovedretten bliver rullet ind som en fast del af menuen. Scenariet, der udspiller sig, adskiller sig markant fra alle andre retter i middagen.

OSTEN SAMLER BORDET

"Når vi serverer de andre retter i menuen, bliver der typisk stille ved bordet. Gæsterne lytter til præsentationen og går hurtigt i gang med at spise. Alle har den samme oplevelse, og når de første bidder er taget, går samtalen videre om alle mulige andre emner end maden. Det er helt anderledes, når vi kommer med ostevognen. Så er hele bordet fokuseret på osten og involveret i at vælge lige præcis dem, folk hver især gerne vil smage. Det er en individuel og meget interaktiv servering, hvor gæsterne går på opdagel-

se i de forskellige oste. Ikke kun på deres egen tallerken, men de spørger også til hinandens oste og ender tit med at dele undervejs," fortæller fromageuren.

Osteserveringen samler bordet som ingen anden ret. Samtalen handler om ost; alles opmærksomhed er rettet mod de mangfoldige visuelle og smagsmæssige udtryk på vognen. "Det eneste andet, der minder om en osteservering er tapas, små serveringer, og charcuteri, hvor der også er et udvalg af mange smage, der giver noget at tale om," forklarer Joachim Jæger. Han oplever, at ostesnakken kan nedbryde de hierarkiske skel ved bordet, hvor fx dialogen over en forretningssmidtdag løsnes op og bliver mere uformel. Ved ostevognens udfordrende lækkerier er vi alle i samme båd. Vi slapper af og løsner op og mødes på midten.

KRAFTIGE OSTE KRÆVER MADMOD

Ostens afvæbnende funktion er velkendt for Mikkel Jacobsen, som er ph.d. i madsociologi, lektor ved Københavns Professionshøjskole og medforfatter til bogen "SPIS - en bog om mad og oplevelser", der udkom i december 2023. Ifølge ham kan det tilskrives to særlige forhold ved osten, nemlig at der findes så mange forskellige slags, at de fleste kan være med, og at nogle oste smager så specielt, at det kræver aktivering af et helt særligt niveau

af eventyrlyst og kulinarisk tapperhed. Mikkel Jacobsen kalder det "madmod": "Vores sanser er oprindeligt designet til at hjælpe os med at overleve. Vi lugtede til maden for at tjekke, at den ikke var rådden, ligesom en bitter smag kunne være tegn på forgiftet mad. I dag har madvarer på kanten af det sensorisk acceptable en særlig tiltrækningskraft, fordi vores system er indstillet på at være meget opmærksom på de detaljer, som tidligere var potentielle faremomenter: Øjnene ser ostenes forskellige former og farver. Duftene breder sig i lokalet. Vi mærker tekturen, når vi skærer et stykke. Med osten i munden oplever vi de små knasende proteinkrystaller, og vi mærker, om osten er cremet eller smuldrende. Der er en særlig nydelse forbundet med at indtage det skæve og farlige, og det bliver hurtigt en social aktivitet - undertiden med et komisk islæt - at være sammen om at finde modet til at prøve de modne og skarpe oste. Hvis du tør, så tør jeg også," forklarer madsociologen.

OSTEBORDET ER EN ELSKET FOLKESPORT

Men selvom ostenes uendelige diversitet i smagsudtryk og intensitet, form, farve, størrelse, alder, type og oprindelse kan være en pirrende udfordring for nogle, er det samtidig det, der gør ostebordet til en elsket og socialt inkluderende folkesport.



6 HOTTE OSTE NETOP NU

Af Rasmus Holmgård

Vi gennemgår i de her år, hvad man kunne kalde en fjerde bølge i nyere dansk ostekultur. Lad os kalde etableringen af flere end 1.400 andelsmejerier fra 1880'erne og indtil bevægelsens højdepunkt i 1930'erne for en første moderne bølge - med endeløs diversitet i produkternes smag, som udtrykte de personlige, strukturelle, geografiske og biologiske forskelle fra mejeriet i den ene landsby til mejeriet i den næste. Efter 2. verdenskrig skal vi optimere. Effektivisere. I ostekulturens anden bølge sammenlægger vi de mindre mejerier til nogle større - og på sigt de mange lidt større til nogle få meget store. Mejeriindustrien blomstrer, eksporten vokser, og hjemmemarkedet lærer at elske de færre, men faste formater i køledisken. Vi spiser skærest i madpakken og blåskimmel i weekenden, og til de mindste er der Buko-trekanter med rejer og skinketern. Kulturen er stærk, men i en gastronomisk forstand ikke helt så farvestrålende multifacetteret, som den var engang.



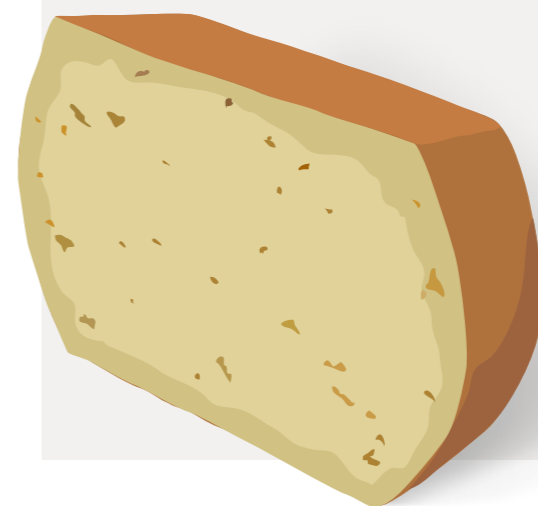
KULTUREN ÅBNEDE SIG IGEN

Nybruddet kommer fra en uventet kant. I 2002 lancerer mastodonten Arla sit utopiske Unika-projekt i et forsøg på at skabe en reelt madkultiveret modvægt til den økonomioptimerede masseproduktion. Og ikke alene lettede og fløj Arlas ostekulturelle humlebi beundringsværdigt elegant, men med supplerende drivkraft fra landets generelle gastronomiske vækkelse gennem nullerne lykkes Arla Unika med at puste liv i den tredje bølge, som vi her i magasinet ofte omtaler "osterevolutionen". Sammen med Thise og Naturmælk gjorde mejerierne i Trolhede og Tistrup og Gjesing med flere på rekordtid flere nye velskabte danske specialoste tilgængelige for både private forbrugere og restauranter, end vi havde haft i 75 år. Og ikke bare åbnede kulturen sig - den åbnede til helt nye niveauer af skønhed og kompleksitet og kreativitet og nyskabelse, og selv verdens bedste danske restauranter blev stolte af at servere lokale oste.

DEN UDOGMATISKE FJERDEBØLGE

Her godt 20 år senere er revolutionen blevet hverdag, og tegnene på den fjerde bølge er begyndt at vise sig. De ses i udvalget af hotte oste på de følgende sider. Det er et sammensat, differentieret, udogmatisk udvalg, som ikke desto mindre er sælsomt symptomatisk for kulturen netop nu: Ostene kommer fra alt fra landets allerstørste til landets allermindste mejerier. Innovationen drives både oppefra og nedefra. Nogle af ostene har været på markedet i årtider og er stadig blandt de mest spændende - andre har været på markedet i få uger og lykkes med at finde de små huller i det brede udvalg. Fra både store og små mejerier kommer der oste af mælk fra får, ged og ko - beundringsværdigt åbent og modigt. Og vi ser, at udviklingen ikke kun foregår på de gule oste, som vi ved, at der er et marked til, men også på små, bløde, skæve og skimlede formater, som næppe bliver cashcows for mejerierne, men som åbenlyst beriger ostekulturens æstetik og diversitet.

Med til den ultimativt differentierede fjerdebølgekultur hører det plantebaserede, som de fleste større mejerier er i fuld gang med at eksperimentere med. Men udviklingen er endnu ikke så langt, at kvaliteten berettiger en placering ved siden af dette nummers seks udvalgte hotte oste. De er nemlig noget ganske særligt - af vidt forskellige årsager.



KÆK FRA MAMMEN OST

TITEL	Kæk
MEJERI	Mammen Mejeri
REGION	Midtjylland
TYPE	Fast gedeost
FEDT	25 %
ALDER	17 uger
FORHANDLING	Spørg mejeriet på tlf. 86685005
SET TIL	250 kr./kg

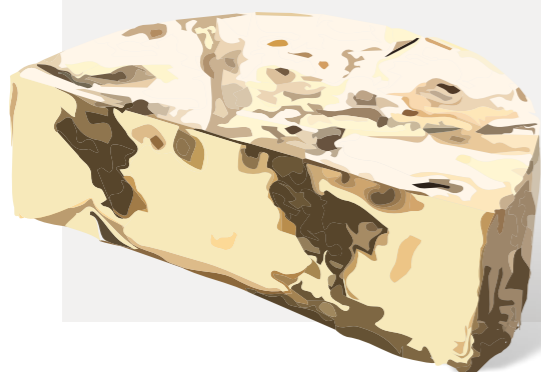
I en årrække drev Mammen produktionen af de strålende gedeoste fra Søvind Mejeri. Nu er produktionen på Søvind indstillet, og netop som man kunne frygte, at det var et farvel til gedemælksprodukter fra Mammen, smider de gæve midtjyder sådan en bombe her ind i ostekulturen. Kæk er noget så på disse breddegrader eksotisk som en fast modnet fisket gedeost med naturskorpe - og det tætteste et dansk mejeri i nyere tid er kommet på at producere en ost, der smager som en god italiensk pecorino. Ja, du har ret: Der er ikke et gram gedemælk i en pecorino, men det er ikke desto mindre lykkedes for Mammen at få en yndefuld og frugtlig mildhed og et perfekt balanceret blødt, rundt og imødekommende udtryk frem i Kæk, der minder mere om en fåreost end om en ged, og som slet ikke er så fremme i skoene, som navnet antyder. Der er en ro i osten, som selv i sine allerførste produktionsbatches mirakuløst synes at være landet i sig selv og bare være lige, som den skal være. Det er osthåndværk i verdensklasse - hvilket dommerne til mejerikonkurrencen Gourmetprisen i sommeren 2023 ikke var sene til at anerkende. Kæk vandt sin kategori i første forsøg. Og denne kommentators hjerte. Støv den op før din nabo!



HVID KORNBLOMST FRA THISE

TITEL	Hvid Kornblomst
MEJERI	Thise Mejeri
REGION	Midtjylland
TYPE	Blød hvidskimmel
FEDT	31 %
ALDER	6 uger
FORHANDLING	Spørg mejeriet på tlf. 97578001
SET TIL	172 kr./kg

Det er godt set af de fine folk på Thise, at det sommerromantiske "Kornblomst"-brand godt kan trække noget mere end den ene blåskimmelost, som har båret navnet i snart 36 år. I 2023 udviklede og udgav mejeriet både en rødkittet og en hvidskimlet ost i serien, som begynder at ligne årtusindets første produktlinje, der kan lægge arm med Castello om positionen som markedets foretrukne one-stop-shop til fredagsostebrettet. Hvid Kornblomst er mild, halvfast og børnevenlig, når den udgives, og for modne osteelskere begynder det sjove nogle uger senere. Det velvoksne fedtindhold giver øjeblikkelig cremet sexappeal, men det er først, når osten nærmer sig kernemodenhed, hvor den er blød og generøs hele vejen igennem, og hvor de svampede skimmeltoner får følgeskab af en begyndende landlig vildskab fra nedbrydningen af fedt og protein - at den hvide Kornblomst udfolder sine kronblade i fuldt osteflor. Alt godt kommer til den, der venter - på osten. Her udgør den ekstra modningstid forskellen på morgenbøllens pæne pige i klassen - velformuleret og korrekt, men ikke noget sanseligt festfyrværkeri - og en fuldbragt, kraftig og markant hvidskimmelost i sin egen ret med associationer til gode franske brier.



CASTELLO BLACK FRA ARLA GJESING

TITEL	Castello Mellow Black
MEJERI	Arla Gjesing Mejeri
REGION	Østjylland
TYPE	Blåskimmelost med fåremælk
FEDT	29 %
ALDER	5-14 uger
FORHANDLING	De fleste dagligvarebutikker
SET TIL	193 kr./kg

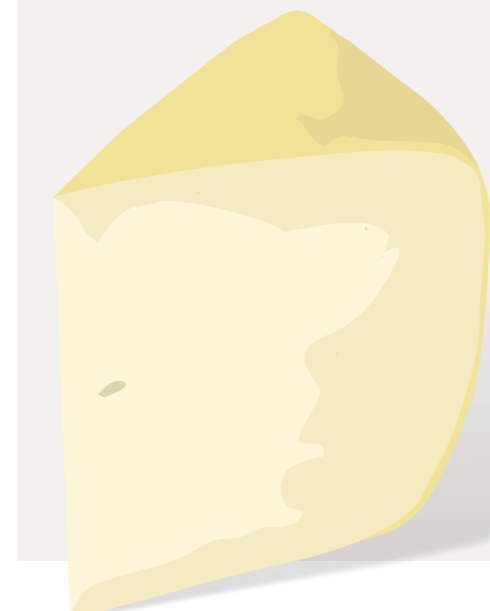
Efter 22 år på markedet er osten, som blandt venner lyder navnet Sort Castello, stadig hot. Og med sine veldisponerede 7 % fåremælk også stadig den eneste af sin slags fra et dansk mejeri. Hvad kan dog en så homøopatisk mikrodosering af fåremælk gøre ved en blåskimlet komælksost, spørger du? Mere end man skulle tro. Castello Black ligger i butikkerne med et andet niveau af raffinement end sin frodige kusine i blå indpakning, som har rundet 54 år på markedet. Den sorte profil er slankere og mere klart defineret. Mundens ekstreme cremethed er drevet af nedbrudt protein mere end bare yppige mængder af mælkefedt, og en lille skarpt frugtig kant i smagen giver smukt modspil til det afrundet sødmefulde fundament. Det giver et dynamisk, nærmest livligt smagsbillede, men uden at tabe sin fine feminine balance. Hvis Blå Castello er en muskuløs châteauneuf, er Sort Castello en delikat côte-rôtie. Stadig med masser af bundtræk og hestekræfter til ostebrættet, men med et tydeligt ærinde om at være et sofistikeret element i ostekulturen til forbrugere med visdom til at gennemskue, at der er en velslebet diamant i køledisken.



FRISK MOZZARELLA FRA ØLLINGEGAARD

TITEL	Økologisk Frisk Mozzarella
MEJERI	Øllingegaard Mejeri
REGION	Nordsjælland
TYPE	Frisk mozzarella
FEDT	18 %
ALDER	0-4 uger
FORHANDLING	Spørg mejeriet på tlf. 48284151
SET TIL	30 kr./stk.

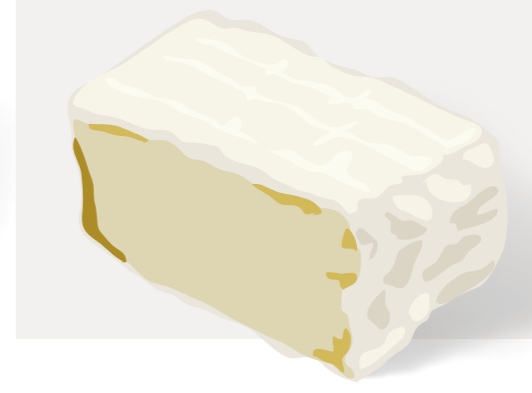
Mmmm, er der ikke bare noget helt særligt over den friske mozzarellas jomfrueligt mælkede ferskhed og sarte spil mellem surt, sødt, salt og den korte fermenterings diskrete antydning af, at der faktisk er tale om en ost? Har vi virkelig fortjent en skive af sådan et indbydende stykke mejerislik? I ti år har Rødovre-osteriet La Treccia leveret markedets eneste danskproducerede økologiske friske mozzarella, men nu er monopolet brudt i al kollegial kærlighed af det stadigt stigende ambitionsniveau på Øllingegaard Mejeri. Her har man valgt en lidt højere kampvægt til osten på ca. 127 g end kollegaernes ca. 100 g, og det klæder produktet, som bliver en my mere velegnet til at dele mellem to personer i en capresesalat. Hvornår har 50 g mozzarella været nok? Øllingegaards udgave er mild, enkel og forfriskende; hvid, saftig, blød, skærefast og lige så nem at bruge som al anden frisk mozzarella. Forskellen er bare, at den er undfanget af noget af landets ypperste økologiske komælk og varmet og strukket til sin karakteristiske form kun få kilometer fra malkemaskinerne. Spørgsmål: Er det virkelig nødvendigt at køre frisk mozzarella med dieseldrevne lastbiler fra Italien til Danmark? Svar: Niks.



GEDEGOUДА FRA NØRGAARDS GEDER

TITEL	GedeGouda Naturel
MEJERI	Nørgaards Geder
REGION	Vestjylland
TYPE	Gouda af gedemælk
FEDT	30 %
ALDER	1-4 mdr.
FORHANDLING	Via mejeriets webshop
SET TIL	300 kr./kg

De er kommet nærmest eksplosivt fra start, de nyslåede mejerister fra Nørgaards Geder, som indtil for få måneder siden var et landbrug med malkegeder. Nu er mejeriet oppe i fuldt gear med et hav af forskellige oste i produktion. Er man til chili, spidskommen, ramsløg, brændenælde, rosmarin eller bukkehornsfør findes der i bedste nederlandske gouda-stil variationer med alle de nævnte smagstilsætninger. Naturel-udgaven til puristerne er i sin yngre udgave mild og behagelig, halvfast og skærefast, men blød og cremet i munden. Den har en solid stoflighed i sin drøje kerne, og det kompakte format får et fint løft af en næsten citrusagtig syrlighed, som bringer osten tættere på et balancepunkt. Aromatisk er der fine diacetyliske spil af brunet smør på toppen, men generelt mere bundvægt og grounding end frisk frugt og finurligheder. Hærdede osteelskere vil måske mene, at der stadig er plads til forfinelse af udtrykket, mens andre vil værdsætte, at gedesmagen er nedtonet og afrundet til et udtryk, som de fleste kan forstå og værdsætte. Her på Ostekultur både forstår og værdsætter vi det, når nogen mønstrer modet til at søsætte en spritny mejeriproduktion ud af det blå og bare fordi, man kan. Og ja, Nørgaards Geder kan allerede!



KRÆMORIS HVID FRA THEM

TITEL	Kræmoris Hvid
MEJERI	Them Andelsmejeri
REGION	Midtjylland
TYPE	Blød hvidskimmel
FEDT	22 %
ALDER	4 uger
FORHANDLING	Spørg mejeriet på tlf. 86847388
SET TIL	Endnu ikke set i detail

Ingen "6 hotte oste" i Ostekultur uden et bidrag fra altid innovative Them, men den her gang er noget anderledes: Kræmoris Hvid er den første bløde ost fra det midtjyske mejeri i mands minde. Them er specialist i gule oste, men den bastion er øjensynligt nu så grundigt indtaget, at der er plads i ostekarrene til nye kreative landvindinger. Kræmoris er opkaldt efter mælkesyrebakterien "cremoris", som sammen med skimmelsvampen "geotrichum" definerer ostens smag. En herligt ostenørdet titel. Inde i den lækkeret cremede ostekerne er det cremoris'en, som skaber en intens, kødfuld, frugtig og dyb smag. Kernen får vegetal garniture fra skorpens geotrichum-genererede snehvide skimmel med noter af skovbund og frisk champignon. Hvor skimmelsvampens fine pude møder kernens bløde ostemasse dannes et mellemlag af en halvfast osteskorppe, som sjældent gør noget godt for en skimmelost. Men i Kræmoris Hvid fungerer de tre lag supergodt sammen. De samler osten i et helstøbt udtryk, og giver mening og retning til ostens temperamentsfulde personlighed. Den kan med fordel tammes yderligere med et glas frugtig hvidvin på siden - eller opleves i fuld galop, hvis du lader den modne en ekstra uge eller to i køleskabet.

Klassiske

OSTERETTER VOL. 2

VI FORTSÆTTER SERIEN MED OPSKRIFTER PÅ RETTER, HVIS IDENTITET OG UDTRYK ER DEFINERET AF DE OSTE, DER INDGÅR I DEM. OM RESULTATET ER EN ÆGTE OSTERET ELLER BARE EN RET MED OST - ER HELT OP TIL DIG.

Af Rasmus Holmgård

I det forrige nummer af Ostekultur bragte vi opskrifterne på 10 af verdens mest klassiske og velkendte retter med ost; fra raclette og fondue til cheesecake og camembert frit. I dette nummer fortsætter vi serien med yderligere 10 ultraklassiske måder at bruge osten på i køkkenet. Vi kommer vidt omkring; fra vores hjemlige rygeostsalat til en ret med den indiske ost paneer, en græsk salat, amerikanske cheese sticks og udvalgte perler fra det franske og det italienske køkken.

Fælles for dem er, at osten er afgørende for rettens udtryk. Kun graden af ostekarakter varierer, og den kan styres i valget af den ost, der anvendes. En danablu i sauce mornay'en giver en højere grad af ostekarakter, end hvis du bruger Vesterhavsosten. En moden blød rødkitost i og på tartifletten ændrer radikalt rettens udtryk i forhold brug af til den typisk ret milde reblochon. Og så videre.

Vi kan orientere os efter tre køkkenstrategiske muligheder for anvendelsen af ost:

- 1) Osten kan spises, som den er, og kombineres med garniture, base og drikkevare
- 2) Osten kan være neutral og bruges til at fremhæve andre råvarer og gøre retten lækker generelt
- 3) Osten kan være den primære smags giver og sætte retningen for hele osterettens udtryk

Alle tre strategier er gode – hver til sin tid. Men de stiller vidt forskellige krav til valget af osten. Så start med strategien, og køb derefter en passende ost. Eller vær bevidst om at tilpasse den ret, du laver, til den ost, du har i køleskabet.

God fornøjelse!

Billederne er stylet af Monica Cetti og fotograferet af Lars Ranek. Opskrifterne er bearbejdet af Rasmus Holmgård og testet af kok Peter Munck.





TARTIFLETTE

EN BULLDOZER AF EN ØSTFRANSK EGNSRET, SPECIALDESIGNET TIL SOLID NÆRING AF ALPINE SKIBUMSER OG MERSALG AF HAUTE-SAVOIE-OSTEN REBLOCHON. KAN LAVES MED ENHVER BLØD TIL HALVFAST HVIDSKIMMEL- ELLER RØDKITOST. OG JA, HELE OSTEN SKAL I ...

Ingredienser til 4 personer

1 reblochon (ca. 450 g) eller anden blød til halvfast rødkit- eller hvidskimmelost
1 kg fastkogende kartofler, fx sava eller ditta
200 g bacon i små tern
2 store løg (ca. 200 g)
1 dl hvidvin
Timian
Peber

Tilberedning

Skræl og skær kartoflerne i skiver på 0,5 cm. Skær løgene i tynde skiver. Brun baconen med løgene i en høj pande/sauteuse, indtil de begynder at blive brune. Tilsæt kartofler, timian og hvidvin, og tilbered ved middel varme i 15-20 minutter. Smag til med peber og evt. salt, men salt er sjældent nødvendigt pga. saltet i ost og bacon. Halver osten på langs. Skær den ene halvdel i mindre stykker. Fordel ost og kartoffel-/bacon-/løg-blandingen i et smurt ildfast fad. Placer den anden halvdel af osten ovenpå blandingen med skorpen opad. Gratiner i ovnen i 15-20 minutter ved 200 grader varmluft, til osten er gyldenbrun.

Servering

Server med en grøn salat.

CHEESE STICKS

SÅ ER DER DØMT CRISPY-CREMET COMFORT-FOOD TIL DIN FYRAFTENSØL ELLER TØMMERMANDSSØNDAG MED DE HER BADBOYS AF NOGLE DOBBELT-PANEREDE MOZZARELLA-STICKS, SOM ER LETTERE OG HURTIGERE AT LAVE, END DU TROR. GODE TIL TREO.

Ingredienser til 4 personer

500 g mozzarella i blok
100 g hvedemel
3 æg
½ dl sødmælk
100 g panko-rasp
2 liter fritureolie til dybstegning
Salt

Tilberedning

Skær mozzarellaen i stænger med en tykkelse på 1-1,5 cm. Put hvedemelet i en skål eller en opbevaringsbøtte med låg. Put pankoen i en tilsvarende beholder. Pisk æg og mælk sammen, og placer i en tredje beholder. Varm olien op til 175 grader i en gryde. Påfør paneringen ved først at vende ostestængerne i mel + drys overskydende af. Herefter i mælk/æg + lad dryppe af. Herefter i panko. Tryk pankoen fast med fingrene. Og det her er vigtigt: Gentag processen: mel + mælk/æg + panko-rasp. Den dobbelte panering er hemmeligheden bag den sprøde skorpe. Steg 6-8 ostestænger ad gangen i olien i et par minutter, til de er gyldne. Vend dem undervejs. Hold øje med oliens temperatur. Genopvarm mellem stegninger. Lad ostestængerne dryppe af på køkkenrulle. Drys med salt

Servering

Server øjeblikkeligt, mens mozzarellaen stadig er smeltet. Gerne med en chilistærk salsa eller en frisk dip med urter og krydderier.



BUTTER PANEER

BRANDLÆKKER INDISK CURRY MED DEN IKKE-SMELTENDE MADLAVNINGSSOST PANEER, SOM HOLDER SIN FORM I DEN VARME SAUCE. TRADITIONELT ANVENDES DEN KLAREDE SMØR, GHEE, MEN DU KAN SAGTENS BRUGE ALMINDELIGT SMØR TIL FÅ RETTEN TIL AT LEVE OP TIL SIT MUNDVANDSFREM-KALDENDE NAVN.

Ingredienser til 4 personer

500 g paneer
50 g smør (eller ghee)
2,5 dl fløde
2 dåse hakkede tomater
2 løg
2 grønne chilier
4 fed hvidløg
25 g ingefær
50 g cashewnødder
2 tsk. garam masala
1 tsk. chilipulver
1 tsk. gurkemeje
1 tsk. spidskommen
1 tsk. sukker
Salt
Frisk koriander og cashewnødder til pynt

Tilberedning

Pil og hak løg og hvidløg. Skræl ingefær og hak den. Skær chilierne i tynde skiver. Smelt smørret i en gryde og steg hvidløg, løg, chili og ingefær, til det begynder at gyldne. Tilsæt de hakkede tomater, sukker, krydderier og cashewnødder. Lad simre i 5-10 minutter. Tilsæt fløde, og saml sauceen med en stavblender. Smag til med salt. Skær eller bræk paneer'en i mundrette bidder, og lun dem i sauceen.

Servering

Pynt med cashewnødder (evt. ristede) og koriander, og servér med ris.

GRÆSK SALAT

UNDERSKØN BLANDET SOLSKINS-SALAT, DER MED SIN PERFEKTE BALANCE MELLEMLIG DEN FERSE, SPRØDE AGURK, LØGETS SKARPHED, DEN FEDE OLIVENOLIE, OSTEPROTEINETS UMAMI, TOMATENS FRISKE SYRE, OLIVENERNES BITTERHED OG OREGANOENS SOMMERLUNE KRYDDERDUFT ER LIGE VELEGNET SOM TILBEHØR, FORRET OG HOVEDRET. OGSÅ PÅ EN GRÅVEJRS DAG.

Ingredienser til 4 personer

300 g feta eller salatost i blok eller tern
4 tomater
2 agurker
2 grønne peberfrugter
1 rødløg
200 g kalamata-oliven med sten
Frisk oregano (og/eller mynte)
Olivenolie og evt. rødvinseddike

Tilberedning

Skær tomater, agurker og peberfrugter i grove ukurante stykker. Skær rødløget i kvarte og derefter i 1-2 mm tynde skiver. Saml grøntsagerne med olivenerne i en serveringsskål. Vend med din bedste ekstra jomfruolivenolie og evt. et par dråber vineddike.

Servering

Garner skålen med den hvide ost og oreganoen på toppen af salaten. Server med et stykke brød.



BURRATA

OSTEKULTUREL NYKLASSIKER OG FLØDELÆKKER CAFÉ-LANDEPLAGE GENNEM DET MESTE AF 2010'ERNE. MOZZARELLA STRÆKKES OM EN CREMET MASSE AF REVET FRISK MOZZARELLA OG FLØDE TIL ULTIMATIV FERSKOSTET MÆLKEFORKÆLELSE. GOD BÅDE MED OG UDEN GARNITURE.

Ingredienser til 4 personer

4 burrata a 100-150 g
4 spsk. olivenolie
Salt og peber efter smag
Evt. garniture, fx tomat og basilikum

Tilberedning

Ofte serveres burrata som erstatning for søsterosten mozzarella i en capresesalat med tomat og basilikum. Eller som proteinelementet på en grøntsagsret fx med grillede peberfrugter, artiskokker og fennikel. Men en ost af høj kvalitet kan også udgøre en ret alene med nogle dråber intens olivenolie som kontrast til ostens fløjlsbløde, mælkede cremethed.

Servering

Tag osten ud af køleskabet nogle timer før servering. Anret hver burrata i en lille serveringsskål med eller uden garniture. Hæld en spiseskefuld olivenolie over hver ost. Drys med flagesalt og et rul på peberkværnen. Dæk op med kniv, gaffel og ske. Server med et stykke brød.



RYGEOSTSALAT

KLASSISK DANSK SOMMERSLAGER TIL STRANDTUR OG FROKOST I KOLONIHAVEN. UDNYT DEN FEDE OSTECREMES KONTRAST TIL DE SPRØDE OG SKARPE RADISER, ELLER BRUG SKUMMETMÆLKSRYGEOST OG YMER, OG HOLD SALATEN FLORLET OG BIKINIVENLIG.

Ingredienser til 4 personer

200 g rygeost (1 % eller 10 % fedt efter smag)
200 g cremefraiche 18 % eller ymer
1 agurk
200 g radiser
1 bundt purløg
Salt og peber efter smag

Tilberedning

Rør rygeost og cremefraiche sammen til en creme. Skær agurken i kvarte på langs og derefter på tværs i skiver på 3-4 mm. Skær radiserne på tværs i skiver a 1-2 mm. Klip purløg i stykker på 2-3 mm. Vend grøntsager og purløg i cremen. Smag til med salt og peber.

Servering

Drys lidt purløg på toppen af salaten. Server som tilbehør til et stykke smørrebrød eller pandestegt hvid fisk.



KVÆDEBRØD

HVIS DU I DIT LIV KUN SKAL SMAGE ÉN GARNITURE TIL DIN OST, SÅ VÆLG DEN VIDUNDERLIGT SURSØDE OG DRAGENDE AROMATISKE KVÆDEMARMELADE, DER ER SÅ PEKTIN-FAST, AT DEN KAN SKÆRES I SIRLIGE SKIVER SOM ET BRØD.

Ingredienser

1,5 kg kvæder (bliver til ca. 750 g frugtkød)
 Sukker svarende til mængden af frugtgrød
 Vand til kogning

Tilberedning

Vask og skræl kvæderne, og skær kærnehuse af. Put skræl og kærnehuse i en stofpose, som kan koge sammen med frugtkødet. Put kvæderne og posen i en gryde. Tilsæt nok vand til at dække kvæderne. Kog under låg i 30-45 minutter til frugtstykkerne er bløde. Hæld vandet fra, og fjern posen. Passér frugtkødet gennem en si. Vej kvædepuréen, og tilsæt en tilsvarende mængde sukker, og returner massen til din rengjorte gryde. Tilbered ved lav til middel varme i 60-90 minutter – omrør ca. hver 10. minut, så marmeladen ikke brænder fast på bunden. Som sukkeret karamelliserer, skifter marmeladen farve til dyb orange. Beklæd en form med bagepapir, og overfør marmeladen til den. Forsegel formen med låg eller madfilm. Lad kvædebrødet sætte sig i 1-2 dage i køleskabet. Pak det herefter i bagepapir i passende stykker, og opbevar i en lufttæt beholder. Det kan holde sig – næsten for evigt.

Servering

Skær i passende skiver, og server som garniture til enhver spændende ost. Her har vi valgt den hellige treenighed af smørstegt rugbrød, en ung og cremet danablu og et stykke kvædebrød i forholdet 1:1:1.

SAUCE MORNAY

DU KENDER EN BÉCHAMEL. MORNAY ER BÉCHAMEL MED OST. GUL OST, BLÅ OST, HVID OST, RØD OST. OST. OG DERMED GOD TIL ALT. VÆLG EN NEUTRAL OST, HVIS MORNAYEN SKAL FREMHÆVE DIN FISK ELLER GRØNTSAG. ELLER EN OST MED PERSONLIGHED, HVIS SAUCEN GERNE MÅ VÆRE EN MERE FREMTRÆDENDE DEL AF RETTEN.

Ingredienser

40 g smør
 40 g hvedemel
 0,5 l sødmælk
 100 g fast modnet ost, revet
 ½ tsk. muskatnød, revet/stødt
 Salt og peber efter smag

Tilberedning

Varm mælken i en gryde. Pisk smør og hvedemel til en gylden smørbolle ved middelhøj varme i en kasserolle. Pisk mælken i smørbollen og varm sauceen godt igennem. Pisk ost og muskatnød i sauceen og smag til med salt og evt. peber. Traditionalister tilsætter 1-2 æggeblommer for at binde sauceen sammen, men det øger risikoen for en skilt sauce ved genopvarmning og kan udelades. Sauceen kan varieres med fx cayennepeber i stedet for muskat og blåskimmel i stedet for den faste ost.

Servering

Sauce mornay kan bruges i en mac and cheese eller som sauce til fisk og grøntsager. Her har vi udnyttet de rå blomkålsbuketers ferske, sprøde, smuldrende kontrast til sauceens umamidybe cremethed.



Klassiske

SMÅ OSTETÆRTER

PERFEKTE SALTE SNACKS TIL AT HAVE MED PÅ FARTEN ELLER SOM APERITIF TIL MIDDAGEN. KAN VERSIONERES MED LIGE PRÆCIS DET, DU HAR I KØLESKABET. OG SKALERES I OSTESMAG VED AT VÆLGE EN MILD, EN MELLEM ELLER EN KRAFTIG OST.

Ingredienser til 8 små tærter

180 g hvedemel
110 g smør
2 spsk. vand
½ tsk. salt
1 dl sødmælk
3 æg
300 g revet ost
Evt. garniture, fx asparges eller løg

Tilberedning

Smør 8 små tærteforme med smør. Skær resten af smørret i tern på 1 x 1 cm. Smuldr smørret i melet, og saml dejen med vand og salt. Ælt den godt, og lad den hvile 1 time på køl. Del dejen i 8 dele og tryk dem ud i tærteformene. Sæt overskydende dejkant af, og prik tærtebunden med en gaffel. Forbag tærtebunden i 10 minutter ved 200 grader varmluft. Tilbered garnituren, så den er spiseklar (asparges kan anvendes rå). Fordel garnituren sammen med osten på tærtebundene. Pisk æg og mælk sammen, og hæld massen over tærterne. Bag i 15 minutter ved 200 grader varmluft.

Servering

Lad tærterne sætte sig i 10-15 minutter, og server med en frisk grøn salat.

PARMIGIANA DI MELANZANE

BAG DET KOMPLICEREDE ITALIENSKE NAVN GEMMER SIG EN AF VERDENS MEST OVERBEVISENDE DEMONSTRATIONER AF DEN SMAGSMÆSSIGE INTENSITET OG DYBDE, DER KAN GENERERES I MØDET MELLEM OST OG GRØNTSAGER.

Ingredienser til 4 personer

3 store auberginer
700 g tomatpuré (ikke koncentrat)
200 g frisk mozzarella
1 løg
2 fed hvidløg
10 basilikumblade
100 g parmesan eller anden hård ost
Olivenolie til stegning
Salt

Tilberedning

Skær aubergine i skiver på 1 cm. Drys salt på skærefladerne og lad saltet trække væske ud af skiverne i en times tid (evt. under pres af noget tungt). Hak løg og hvidløg. Sauter på panden. Tilsæt tomatpuré. Tilsæt basilikum. Mix saucen med en stavblender, og varm godt igennem. Lad gerne simre i en times tid, mens auberginerne dræner. Tør saltet af auberginerne og steg dem på en pande i olivenolien, til begge sider er gyldenbrune. Lad skiverne dryppe af på noget køkkenrulle. Skær mozzarellaen i små tern og riv den hårde ost fint. Smør et lille ildfast fad og læg et lag af tomatsaucen i bunden. Læg herefter et lag af aubergine, og herpå et lag af mozzarellatern og parmesan. Gentag rækkefølgen i endnu et lag eller to. Slut af med tomatsauce og de to slags ost på toppen. Stil fadet i ovnen i 45 minutter ved 200 grader varmluft. Skru ned, hvis osten på overfladen bruner for meget. Lad parmigianaen hvile mindst en halv time før servering. Kan med fordel laves dagen før og gennemvarmes før servering.





Arla Unikas produkter er udviklet i samarbejde med passionerede mejerister, eksperimenterende produktudviklere, dygtige kokke og nytænkende iværksættere. Det er i det samarbejde, vi finder inspiration og kompetencer til at udvikle nyskabende mejeriprodukter på højeste gastronomiske niveau. Sammen får vi ideerne, fejler os frem, bliver inspireret og prøver igen og igen. Indtil vi har skabt et Unika.

Find forhandler på arlaunika.dk

ARLA
UNIKA
NYE HØJDER