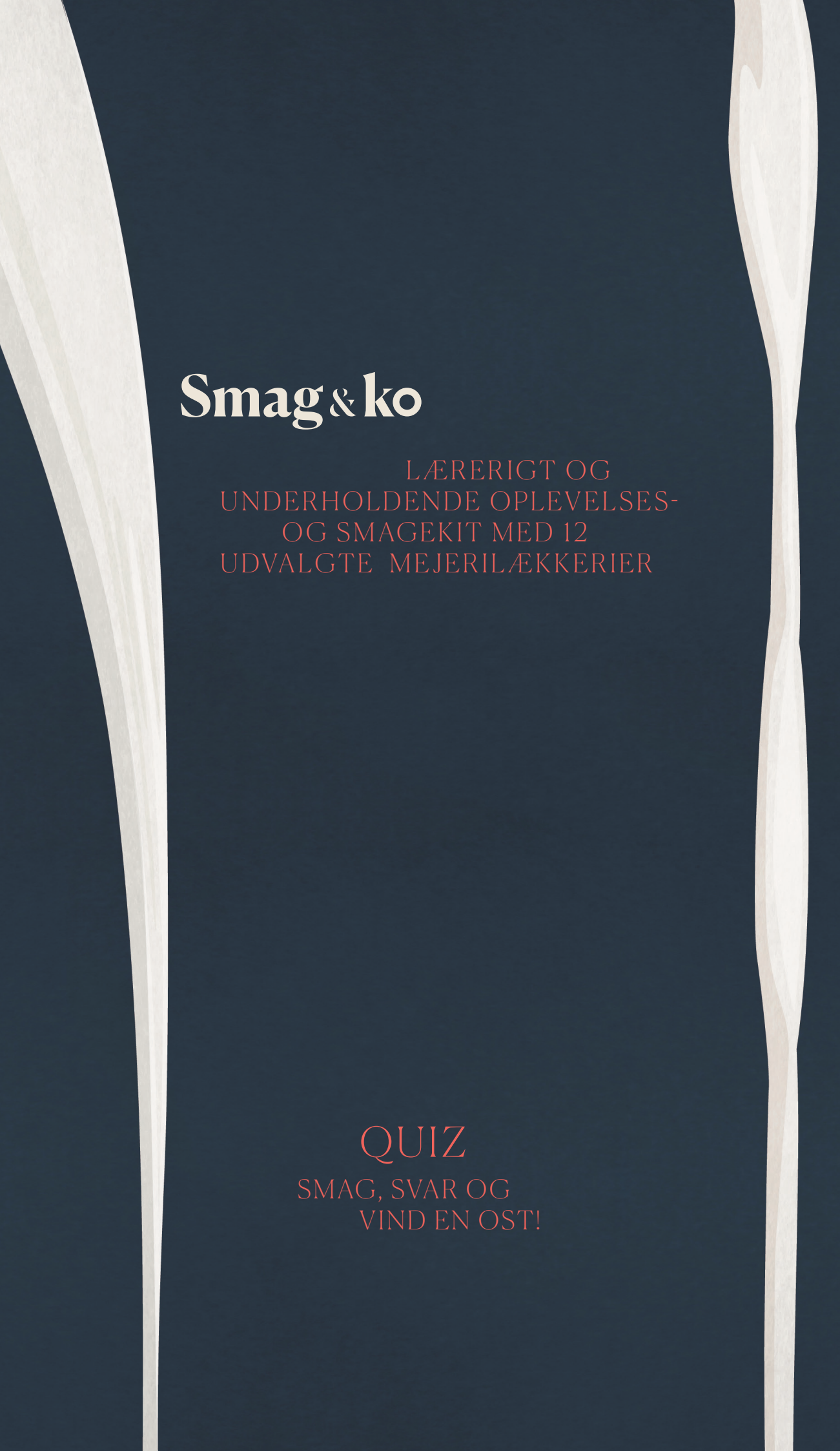




Smag & ko

LÆRERIGT OG
UNDERHOLDENDE OPLEVELSES-
OG SMAGEKIT MED 12
UDVALGTE MEJERILÆKKERIER

QUIZ

SMAG, SVAR OG
VIND EN OST!

Smag & ko

Velkommen til smagekittet Smag & ko; et koncept, der er udviklet af de danske mejeriers brancheorganisation Mejeriforeningen. Håbet er at kittet kan øge særligt interesserede grupper af forbrugere og madprofessionelles forståelse for kvaliteten i de mest almindelige mælkeprodukter. Hæftet her indeholder en mængde oplysninger om smag og kvalitetsdifferentiering af de 12 produkter, som indgår i blindsmagningen. Lad siderne guide dig igennem smagningen prøve for prøve; brug de smagsbeskrivende udtryk til dine smagenoter; og find hjælp til quizspørgsmålene i de 12 tematekster.

Læs introen på næste side,
og hav en skøn smagning!

UDVIKLET AF	Mejeriforeningen (mejeri.dk)
MED STØTTE FRA	EU via den 3-årige kampagne Mælk er for livet
UDGAVE	1. udgave, 1. oplag, august 2018
ANSVARLIG UDGIVER	Kampagnechef Lars Witt Jensen
REDAKTION OG PRODUKTION	Rasmus Holmgård
ILLUSTRATION OG LAYOUT	Mie Frey Damgaard
KONTAKT	rasmus@ostogko.dk +45 26 29 21 26
INSTAGRAM	#smagogko #ostogko #mejeri

MÆLK ER IKKE BARE MÆLK. SMAG MED, OG FORSTÅ HVORFOR OG HVORDAN

Smag & ko er et gastronomisk uddannelseskoncept, der går ud på at blindsmage 12 udvalgte mælkeprodukter. Jo, det kan man faktisk godt. Det er ligesom at gå til vinsmagning; men her behøver du ikke spytte. Tænk på, hvor gode nogle mennesker er til at tale om, hvordan vin smager. Og hvor dårlige de fleste af os er til at sætte ord på kvaliteten af de helt almindelige madvarer, vi bruger til daglig, som fx mælk, smør og ost.

Men mælk er ikke bare mælk. Og en ost ikke bare en ost. Så hvordan kvalitetsvurderer vi den slags helt almindelige mejeriprodukter? Hvad adskiller to forskellige slags mælk eller smør i smag og i andre kvaliteter?

Det forsøger Smag & ko-kittet at besvare ved at invitere dig på en interaktiv opdagelsesrejse udi velsmag og produktkvalitet, der illustrerer mælkens vej fra yver til glas og via syrning til surmælksprodukter og derfra via mekanisk behandling og håndværk til smør og ost.

Det er vejen fra frisk til moden. Fra barn til voksen. Fra fersk til fermenteret. Fra enkel til kompleks. Fra jord til bord og ubehandlet råvare til højt forædlet kulturprodukt og alle stadier på vejen.

Smag & ko er et underholdende og lærerigt smagekit til alle, der interesserer sig for gastronomisk kvalitet. Følg smagelederens instruktioner, og hent baggrundsviden og inspiration til dine smagenoter i hæftets 12 temasider – én for hver smagsprøve. Nørd med, og bliv en ørn til at forstå dine mælkeprodukter. Hvis du er heldig, vinder du en ost i quizen!

Rigtigt god fornøjelse!

1.MÆLK

Danskernes foretrukne mælketype, selvom den først kom på markedet i 2001. Frisk og let - og dog 4-5 gange så fed som det meste skummetmælk.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

En række faktorer spiller ind på mælkens smag og egenskaber. Her er en liste over de vigtigste. Læs flere detaljer på de følgende sider:

- 1) Dyreart (fx stor forskel på gedemælk og komælk)
- 2) Mejeriteknisk behandling (fx varmebehandling og homogenisering)
- 3) Fedtindhold (evt. justeret ved standardisering)
- 4) Friskhed + emballage + opbevaring
- 5) Foder (fx frisk græs vs. grovfoder vs. kraftfoder)
- 6) Race (fx jersey-mælk vs. mælk fra sortbroget ko)

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Lad dig inspirere af de her beskrivende smagsudtryk (smagsdeskriptorer), når du skal tage din egne smagenoter:

Gullig farve (udseende), homogenitet (udseende), grøn/græs/blomster (lugt), stald/dyr (lugt), frisk fløde vs. kogt mælk/risengrød (lugt), pap/køleskab (lugt), sur vs. sød (smag), salt, bitter (smag), astringerende (mundfornemmelse), fed (mundfornemmelse).

Det lave fedtindhold i mælk nr. 1 giver mindre flødesmag og en generelt lavere intensitet, og næsen bliver mere modtagelig for baggrundslugte af fx pap og køleskab. Til gengæld er mælken let, frisk og saftig og ofte med græssede/urtede toner.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Der indtages hvert år cirka 500 mio. liter drikkemælk i Danmark. Det svarer til cirka 88 liter per dansker. 29 % er økologisk.
- Danskernes forbrug af mælk er fordelt på mini- og skummetmælk (54 %), letmælk (30 %) og sødmælk inkl. ikke-standardiseret (16 %).
- En højere fedtprocent i mælken giver en mere rund og fyldig mundfornemmelse og øger mælkens aromatiske intensitet. Variationerne pga. dyreart, foder og race træder dermed tydeligere frem i en fed mælk end i en skummet.



2.MÆLK

Navnet antyder det modsatte, men mælken her har 10 % mindre sukker end letmælk. Til gengæld er den rund, fyldig og rig på ren mælkesmag.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Langt størstedelen af de mælkeprodukter, du kan købe i butikkerne, er lavet af mælk fra flere end én korace. 75 % af Danmarks malkekøer tilhører racen sortbroget dansk malke­race (SDM), også kaldet dansk holstein. Dansk jersey udgør 13 % af de danske besætninger, og 9 % er af racen rød dansk malke­race (RDM). Mælken fra de tre racer smager forskelligt med det høje fedtindhold i jersey-mælken som den største forskel.

Køernes foder har også en meget direkte effekt på mælkens smag. Frisk græs giver en ren flødesmag, mens ensilage kan give en lidt staldet tone til mælken. Kraftfoder som majs giver mælken sødme - og en lugt af majs - og planter bonden hvidkløver på marken, bliver mælken mere cremet.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Lad dig inspirere af de her beskrivende smagsudtryk (smagsdeskriptorer), når du skal tage din egne smagenoter:

Gullig farve (udseende), homogenitet (udseende), grøn/græs/blomster (lugt), stald/dyr (lugt), frisk fløde vs. kogt mælk/risengrød (lugt), pap/køleskab (lugt), sur vs. sød (smag), salt, bitter (smag), astringerende (mundfornemmelse), fed (mundfornemmelse).

Mælken er fyldig og let sødmefuld, og når den er uhomogeniseret, ser og smager du tydeligt fedtet. Farven er mere gylden end mælk nr. 1, og flødesmagen er mere udtalt. Smagen er ren og arketypisk mælket.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Så meget fedt er der i de forskellige mælketyper (og tidspunkt, da de kom i danske butikker):
 - Skummetmælk (maks. 0,5 % - typisk 0,1 %, 1967)
 - Minimælk (0,4-0,5 %, 2001)
 - Letmælk (1,5 %, 1973)
 - Sødmælk (fra 3,5 %, siden tidernes morgen)
 - Naturligt fedtindhold (3,4-7 %)



3. MÆLK

Før åbning kan mælken her holde sig frisk i flere måneder - uden at være på køl. Smagen er let sødmefuld og med aromatiske noter af kokos og karamel.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

En meget væsentlig variabel for mælkesmag er graden af varmebehandling. Mejerierne varmebehandler (pasteuriserer) mælken for at fjerne sygdomsfremkaldende bakterier og for at forlænge mælkens holdbarhed. Og det kan smages. Mest almindelig er en såkaldt lavpasteurisering (72 grader i 15 sek.), mens der i den anden ende af skalaen findes UHT-behandlet mælk (135-145 grader i 1-5 sek.). Hvilken tror du, du smager nu?

En anden mejeriteknisk behandling, som kan smages, er den såkaldte homogenisering, der ensarter mælkens fedtmolekyler, så de fordeler sig jævnt i væsken. Er mælken uhomogeniseret, kan fedtet klumpe sig sammen, hvilket gør resten af mælken mindre fed. Og det kan både ses og smages.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Lad dig inspirere af de her beskrivende smagsudtryk (smagsdeskriptorer), når du skal tage din egne smagenoter:

Gullig farve (udseende), homogenitet (udseende), grøn/græs/blomster (lugt), stald/dyr (lugt), frisk fløde vs. kogt mælk/risengrød (lugt), pap/køleskab (lugt), sur vs. sød (smag), salt, bitter (smag), astringerende (mundfornemmelse), fed (mundfornemmelse).

Farven er helt hvid og ensartet (homogen), og i munden er konsistensen blød og glat. Mælken er sød og let adstringerende (føles udtørrende i munden), og næsen domineres af kokos, risengrød og karamel a la kondenseret mælk.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Er mælken ikke varmemhandlet, siger vi, at den er “rå”. Den slags kan du kun købe direkte fra stalddøren hos godkendte mælkebønder.
- Der findes cirka 1,6 mio. køer i Danmark. Omkring 600.000 af dem er malkekøer (resten er kvier, ammekøer og kødkvæg), og 90 % af dem er jyder.
- En dansk malkeko giver i gennemsnit 10.000 liter mælk om året.



4. MÆLK

Mælk fra denne race har et højere naturligt fedtindhold end gennemsnittet, og her er ingen-ting skummet af. Den er blød og cremet med en lækker smag af fløde.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

På de foregående tre sider har du fået masser af viden om, hvor mælkesmagen kommer fra. Men smagen er ikke alene om at farve din oplevelse af produktet. Nogle kvaliteter er ikke iboende, men snarere eksterne, hvilket betyder, at de kun kan påvirke vores opfattelse af oplevelsen, når vi får noget at vide om dem. Det kan man kalde “storytelling” eller bare baggrundsviden. Fx viser forskningen, at madvarers prisniveau påvirker vores opfattelse af velsmag og kvalitet. Det samme gør viden om oprindelse, herunder om avlsprincipper, så som økologi og biodynamik, geografi og andre tekniske produktionsspecifikationer. De eksterne kvaliteter farver både vores registrering af smagsindtryk - og også vores æstetiske præference, dvs. i hvilken grad vi kan lide det, vi smager. Det er den påvirkning, vi forsøger at minimere, når vi smager produkterne blindt.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Gullig farve (udseende), homogenitet (udseende), grøn/græs/blomster (lugt), stald/dyr (lugt), frisk fløde vs. kogt mælk/risengrød (lugt), pap/køleskab (lugt), sur vs. sød (smag), salt, bitter (smag), astringerende (mundfornemmelse), fed (mundfornemmelse).

Gullig og tydeligt uhomogen i koppen. Næsen er tydeligt flødeagtig, og der er ingen forstyrrende bismag. Mælken er fuldfed og cremet, og munden coats (belægges) af fedtet, der får modspil af en udtalt adstringens. Ren og intens mælkesmag.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Drikkevarer af havre, soja, ris og mandler med flere må ikke markedsføre sig i EU som “mælk”.
- Mælken fra en gennemsnitlig dansk malkeko indeholder:
 - 4,2 % fedt
 - 3,4 % protein
 - 4,6 % mælkesukker (laktose)
 - 1 % mælkesalte og citronsyre
 - 87 % vand



5. SYRNET

Mælkens svar på champagne er både syrnet og gæret. Den er let perlende, blød, lind og nærmest læskende syrlig. Og mægtigt moderne!

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Produktet her findes i en udgave uden mælk og en med mælk. Mælkeudgaven produceres enten ved at syrne almindelig mælk med en syrningskultur eller ved at syrne mælken ved hjælp af nogle særlige gryn. Eller en kombination af de to. Grynene indeholder en symbiotisk (samlevende) kultur af gærsvampe og bakterier, og de to typer af mikroorganismer syrner mælken samtidig. Kultursyrnede udgaver af smagsprøve nr. 5 er friskere og renere i smagen og minder meget om en tyk kærnemælk, mens de grynsyrnede udgaver bærer mere præg af gærkomponentens vildere aromaer og mere effektive omsætning af mælkens sukker. Produktet bliver dermed mindre sødt, men får til gengæld en mere markant kulsyrestruktur, der opleves som perler på tungen.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Du kan anvende mange af deskriptorerne fra de fire første smagsprøver i forhold til farve, konsistens og mundfornemmelse. Men i munden er den store forskel naturligvis syren, som mælken ikke har.

Produktet har en bemærkelsesværdig aromatisk kompleksitet, der minder om kærnemælk, men også gærede og nærmest vinøse noter, af og til grænsende til det fermenterede og fordærvede - på den spændende måde.

Munden er let viskøs; drikbar, men fyldig; og syrligheden får følgeskab af en livlig perlen eller prikken på tungen.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Det er grynene med den symbiotiske gær- og bakteriekultur, du kan se til højre.
- Der skal en del liter til en rigtig fest, men der er faktisk en smule alkohol i produktet som en konsekvens af gærens omsætning af laktose.
- Hvis du kan lide, hvad du smager, kan du lave det selv derhjemme. Skaf nogle gryn, put dem i noget mælk, og stil dem ved stuetemperatur i 24 timer. Mælkechampagne på et døgn. Easy!



6. SYRNET

Blank, syrlig og tykflydende og med en forfriskende frugtighed - også når der ikke er frugt i. En morgenmadsklassiker, der syrnes med varme-elskende bakteriekulturer.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Produktet har den laveste pH blandt de almindelige surmælksprodukter, og kan derfor kendes på sin særligt syrlige smag. Kombinationen af syrligheden og aromastoffet acetaldehyd definerer produktets meget karakteristiske smagsprofil, der er kendt og elsket over hele verden.

I udgaver uden frugttilsætning er produktet hvidligt og viskøst, uden dog at blive så tykt som fx ymer. Økologiske udgaver er typisk lidt mere flydende. Overfladen er blank og skinnende, og konsistensen er homogen. Cremetigheden varierer med fedtindholdet. Hvor meget fedt tror du, der er i den her?

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Du kan anvende mange af deskriptorerne fra de fire første smagsprøver i forhold til farve, konsistens og mundfornemmelse. Men i munden er den store forskel naturligvis syren, som mælken ikke har.

Er den skarp, saftig, mundvandsfremkaldende, pirrende, eddiket eller citrisk (citrusagtig) og frugtig eller det modsatte: fad, flad og livløs?

Er næsen kraftigt blåsur, eller får acetaldehyden følgeskab af flødesmag, smør, græs, urter og nødder?

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- God helt ren og naturel, men endnu bedre med frugt, honning, gryn og nødder.
- Du kan dræne vallen ud af produktet og få en fastere konsistens, som gør det nemmere at arbejde med i køkkenet. Både i det søde og det salte.
- Er sammen med ost det eneste mælkeprodukt, som kræver opvarmning i produktionen for at opnå sin særlige smagsprofil.



7. SYRNET

En frodig og generøs
lækkerbiskken, hvis fløjsbløde
fedme fås i flere udgaver med hver
sin grad af syndig velsmag til følge.
Cremet og frisk.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Smagsprøve 7 er en produkt-
kategori, der primært varierer ved sit fedtindhold, som
dermed bliver den væsentligste katalysator for forskellene
i smag. Den fås helt ned til 5 %, men officielt skal der
18 % til, før den må bære sit franskklingende navn. Du
kan få den med 50 %, hvis du spørger de rigtige steder.

Essentielt er der tale om syrnet fløde, og råvarens
kvalitet er afgørende for smagen. En lille tone i
mælkens aromaprofil bliver til en kraftfuld smag i det
opkoncentrerede slutprodukt.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Brug deskriptorerne fra de andre
syrnede smagsprøver og fra mælkeprøverne i starten.
Men hvad er særligt ved den her?

Den er fastere, men stadig cremet, glat og lind. Munden
er fed og fyldig og rig på smag, men i modsætning til
de to foregående prøver er det ikke syrligheden, som
dominerer hverken næse eller mund, men snarere en
mildt smørret note fra stoffet diacetyl.

Syren får perfekt modspil fra den enorme flødefedme,
der bringer produktet i balance og til trods for den høje
smagsintensitet giver plads til andre elementer i den
samlede komposition; fx det, du gerne vil servere det
til. En tærte, måske?

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Det fede og cremede produkt er et oplagt
akkompagnement til din æblecrumble eller andre
frugtdesserter med syre, sødme og knas.
- Findes i fedtprocenterne 5, 9, 18, 38, 48 og 50.
- Udgaven med 18 % fedt kræver jævning for ikke
at skille i saucen, mens 38 %-udgaven
er stabil underkogning.
- Minder meget om den norske rømme, som dog syrner
direkte i emballagen og altid homogeniseres, så den
ikke skiller, når vores naboer i nord opvarmer og
jævnner den til rømmegrød.



8. SMØR

En smør, der
sætter standarden for alle de
andre. Mildt syrnet klokkeklar
flødesmag og en glat og ensartet
konsistens. Kanongod til
rundstykker- og horn ...

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

I Danmark produceres det
meste smør på såkaldte smørkanoner, og smørret
syrnes først, efter at kærnemælken er kærnet ud
af smørkornene. Det giver en mild syrlighed og en
helt ren flødesmag, fordi iltningen er minimal, og
fordi syrningen kan kontrolleres meget præcist.

Der findes dog stadig masser af smør, som er
produceret af forsyrtet fløde i en smørkærne. Så
kalder nogle mejerier det for “gammeldags kær-
net”. Det giver ofte en lidt kraftigere syrning og en
mindre klar flødesmag - men til gengæld en større
kompleksitet og smagsrigdom.

Ud over syrningen og den mekaniske behandling
er det afgørende for smagen, om smørret saltes,
og i givet fald hvor meget. Standardindhold er 1,2
%, men modesmør med salt fra fx Mariager Fjord
eller Læsø kan have et godt stykke over 2 % i sin
knasende komposition.

SMAGENOTER

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Her er nogle idéer til
smagsudtryk, der er særligt anvendelige for smør -
i fire dele af oplevelsen:

Udseende: indbydende, appetitlig, original,
marmoreret, gylden, lys, gullig, saltkrystaller,
vandudtræk, glat, mat, skinnende, fin og grov.

Lugt: diacetyl (smørlugt), fløde, syrlig, frisk,
forfriskende, ren, klar, karamel, frugtig, nødder,
banan, laber larve, stald, dyr, køleskab, oxideret,
harsk, dyb, kompleks, spændende, kedelig,
original og standard.

Mundfornemmelse: cremet, fed, lind, delikat, fin,
kornet, blød, hård, sej og kølig.

Smag: syrlig, saftig, intens, mild, sur, sød, salt,
bitter, umami, velafbalanceret og ude af balance.

TIPS & TRICKS

- Smør, der står længe i køleskabet uden at være
ordentligt pakket ind, kan oxidere og komme
til at smage dårligt. Men det harsker ikke. Det
er nemlig kun muligt for råmælkssmør, og det
producerer vi ikke i Danmark.
- Vi tager for givet, at smør er salt og syrnet,
men faktisk er det meste af verdens smør ikke
syrnet - kun udkærnet. Og usaltet smør er lige
så almindeligt som saltet.

9. SMØR

Smør for voksne.
Forsyrnet, udkærnet, velsaltet,
smagsintens, marmoreret
og fuld af mælkefed vildskab.
En modesmør til kerne-
glade mælke-eventyrere.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Nogle gange er der forskel på fagfolks vurdering af madens kvalitet. For en klassisk skolet mejerist er der fejl i smørret, hvis vand trækker ud af det; hvis det er fyldt med mørke striber; knaser af hele saltkorn; i det hele taget er uensartet og hullet; og hvis den rene flødesmag har måttet vige for en mere kompleks og uren smag som følge af en let oxidering i produktionsprocessen.

Men alle de nævnte tekniske fejl er samtidig dem, der får produktet til at skille sig ud fra mængden og dermed giver den skønhed, som gastronomer som kokke og madskribenter sætter så stor pris på. I spændingsfeltet mellem den mejeritekniske kvalitetsforståelse og den gastronomiske ditto opstår der mange spændende diskussioner og fra tid til anden nye produkter på markedet, som udfordrer den ene eller den anden part.

Om du foretrækker den rene flødesmag eller den mere vilde smørprofil, er helt op til dig. Med prøverne 8 og 9 kan du teste din præference. Hvad synes du? Er du til fløde eller vildskab?



SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Her er nogle idéer til smagsudtryk, der er særligt anvendelige for smør - i fire dele af oplevelsen:

Udseende: indbydende, appetitlig, original, marmoreret, gylden, lys, gullig, saltkrystaller, vandudtræk, glat, mat, skinnende, fin og grov.

Lugt: diacetyl (smørlugt) fløde, syrlig, frisk, forfriskende, ren, klar, karamel, frugtig, nødder, banan, laber larve, stald, dyr, køleskab, oxideret, harsk, dyb, kompleks, spændende, kedelig, original og standard.

Mundfornemmelse: cremet, fed, lind, delikat, fin, kornet, blød, hård, sej og kølig.

Smag: syrlig, saftig, intens, mild, sur, sød, salt, bitter, umami, velafbalanceret og ude af balance.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Produkter, der indeholder plantefedt, må ikke markedsføres i Danmark som “smør”.
- Hvis du smelter noget smør, har du verdens bedste sovs. Hvis du lader det stå lidt på varmen og fjerner mælkeproteinet, når det udfælder, har du lavet klaret smør, som er velegnet til at stege i. Hvis du giver smørret mere varme (gerne med proteinet), får du brunet smør, som smaget vidunderligt af ristede nødder. Smør er din ven i køkkenet!



10. OST

Et kulinarisk
nationalklenodie og Danmarks
mest spiste ost. Blød, mild, syrlig
og markant aromatisk pga. sin
modning med rødkit. Skøn på
maden, i maden og efter maden.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Osten har sin karakteristiske smag fra den såkaldte “kitmodning”, dvs. en lagring på min. 3-4 uger, hvor en overfladebehandling med rødkitkultur, som er et mix af bakterier og gærsvampe, trænger ind i osten og giver den sit helt særlige udtryk, der er typisk for dansk skæreost.

Herefter er lagringstiden afgørende for, hvor intens og skarp osten bliver. Efter 30 uger kalder vi den for “ekstralagret”, og visse udgaver af osten sælges først over et år efter, at koen er malket.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Fast gullig skorpe med kitlag. Indeni er den hvidlig til gullig. Der er 2-5 runde huller af størrelse som ærter pr. 100 cm² snitflade jævnt fordelt i osten. Det er det, man kalder ostens “bygning”.

Konsistensen er halvfast til fast, smidig og skærbar og et sted mellem elastisk og cremet, afhængigt af ostens alder.

Alderen afgør også, om osten er mild, let syrlig og aromatisk i retning af smør, nødder, champignon og fløde, eller om lugt og smag er blevet skarpere og mere markant i retning af stald og ammoniak.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Findes også i udgaver med tilsat kommen. Hvis du ikke kan lide det, har du ikke smagt den rigtige!
- Osten fik i 2017 EU’s særlige BGB-certificering som bevis for, at den er et unikt dansk produkt.
- Osten fik sit navn i 1952, og navnet virker passende for Danmarks mest spiste ost. Det var den dog langt fra i 50’erne, men nogen må have set det komme.
- Høvl den i skiver på dit brød, riv den i maden, eller skær den i stave til en kvik snack.

11. OST

Kraftfuld, dyb, let karamelsød, umamirig og med knasende proteinkrystaller er denne ostetypes imponerende opblomstring fuldt fortjent. Her er modning nøgleordet, der afgør kompleksiteten.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Ostetypen er kendetegnet ved at være fast uden at blive hård, og ved at opnå en høj smagsintensitet uden at blive skarp, fordi den ikke modnes med rødkit, som de fleste traditionelle danske skæreoste. Det betyder, at typen kan sælges i udgaver, der er både halve og hele år gamle - og de fleste mennesker elsker det! Hvis du troede, gammel ost ikke var noget for dig, er det tid til at tro om!

Kunsten at modne oste rigtigt kaldes med et fint ord for “affinage”. Den forædling, der ligger i at give osten den rette lagringstid under de helt rigtige forhold, kan forvandle et middelmådigt produkt til en stor gastronomisk oplevelse. Det kræver et godt grundprodukt tilsat solidt håndværk og en masse tålmodighed. Kvaliteten og smagen af denne ostetype skalerer direkte med de tre variabler.



SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Udseendet varierer fra hvidlig til gullig og med en uensartethed, der er næsten marmoreret og nistret.

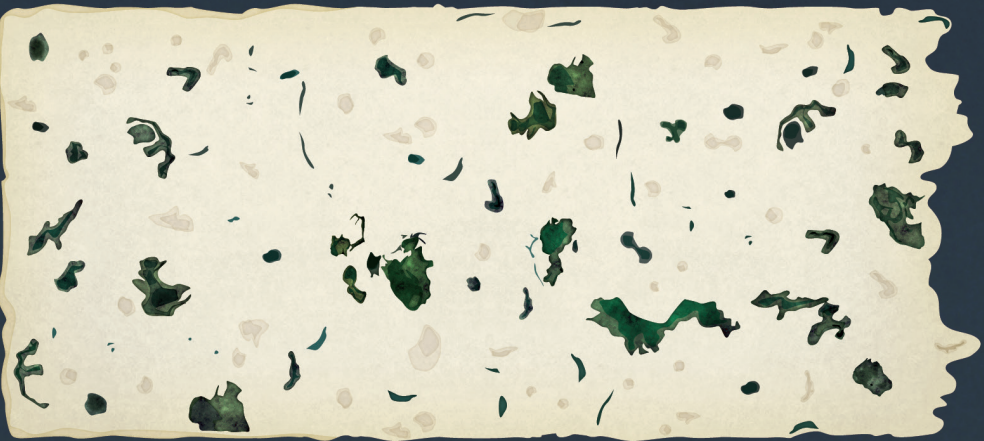
Næsen er dragende dyb, hvis du begynder at lede. I toppen er det brunet smør, saltkaramel, korn og brød og ofte en lækkert forfriskende frugtighed a la ananas, melon og modent æble, og med lidt held finder du tungere noter af skovbund, ristede nødder og stald. Når associationerne står i kø på den måde, kalder vi osten for “kompleks”.

I munden er den fast til hård, men stadig bidefast og cremet. Den fede cremethed får fin kontrast af de krystalliserede proteiner, der knaser mellem tænderne og gør spiseoplevelsen herligt underholdende.

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Ostetypen har de seneste 10 år oplevet en imponerende opblomstring i Danmark. Og hvor typen tidligere primært var repræsenteret ved udenlandske oste som comté og gruyère, findes der i dag flere end 20 dansk producerede højkvalitetsudgaver af den.
- Når osten modnes, nedbrydes mælkeproteinet, og det frigiver aminosyren glutamat, som giver grundsmagen umami. Umami beriger så godt som enhver madret med dybde og smagsintensitet, og derfor er denne ostetype et absolut must i dit varme køkken.
- Der er ikke laktose i skæreoste, faste, hårde og modne oste i det hele taget, og fra sommeren 2018 har danbo og andre skæreoste haft tilladelse til at markedsføre sig som “laktosefri”. Allerede under mælakens syrning omsættes en del af laktosen til mælkesyre, og resten nedbrydes under ostens lagring.



12. OST

Elsket og frygtet - men med uomtvistelig skønhed for de indviede. Skarp i både næse og mund, men vidunderligt blød, fed og cremet og en drøm til sød frugt eller vin.

HVOR KOMMER SMAGEN FRA?

Ligesom med smagsprøve nr. 11 er modningstiden afgørende for ostens smag, som ændrer sig fra syrlig, frisk, skarp og løs i strukturen til at være dyb og nøddeagtig, let sødmefuld og cremet.

Men lige så vigtig for denne type er udviklingen af den skimmelsvamp, som giver osten sin helt særlige karakter. Den går under navnet *Penicillium roqueforti* og er svampen bag berømte oste som roquefort, gorgonzola, stilton og den danske BGB-ost danablu.

SÆT ORD PÅ OPLEVELSEN

Hvid til let gullig eller svag brunlig farve udenpå, og normalt ingen fast skorpe. Indeni en tydelig marmorering af blågrønne skimmellårer, men ingen traditionelle ostehuller - ud over stikkanaler, som er brugt til at give ilt til skimmelsvampen, så den kan gro inde i osten.

Konsistensen er cremet til løs, men ikke smuldrende, gennemgående blød, skærbar og ofte også smørbar. Er du heldig, oplever du i ældre udgaver små frække proteinknas i den bløde ostemasse.

Smagen er syrlig, salt, meget umamiintens og nogle gange let bitter. Næsen er skarp, pikant, karakteristisk og kompleks med noter af champignon, nødder, kandiseret frugt og nogle gange decideret dyrisk i sin landlighed. Jo, det er faktisk lækkert, hvis du er en ægte ostetæmmer!

SMAGENOTER

TIPS & TRICKS

- Der går ca. 10 liter mælk til 1 kg ost.
- Osten fungerer som både en salt ret i menuen og som den søde dessert med en stykke syltet frugt på siden.
- Oste af den her type kan opnå osteverdenens højeste glutamatindhold, og dermed smage mere umami end selv en fuldmoden parmesan.

Smag & ko



KAMPAGNE MED STØTTE FRA DEN
EUROPEISKE UNION OG FRA
MÆLKEAFGIFTSFONDEN I DANMARK



 **Mælk er for livet**

MEJERIFORENINGEN