OSTEKULTUR

STORT PÅSKETEMA

FRISKE IDÉER TIL OST PÅ DIT PÅSKEFROKOSTBORD

OSTEBRÆT MED TILBEHØR OG DEKORATION

OST I DEN DANSKE PÅSKETRADITION

SNAPSEGUIDE

BRÆNDEVIN TIL KENDTE OSTETYPER

OSTEN I DET GRØNNE KØKKEN

11 DUGFRISKE FORÅRSOPSKRIFTER DU SKAL PRØVE

OSTEMAD PÅ MICHELIN-NIVEAU

REPORTAGE FRA DANMARKS BEDSTE OSTERET

VELKOMMEN TIL MAGASINET OSTEKULTUR NR. 3

FRISKE PUST TIL PÅSKEBORDET: OSTEMAD OG OST I MAD

Vi danskere er glade for ostemadder. Det er sådan, vi indtager langt størstedelen af den ost, vi spiser: En velvoksen skive på et godt stykke brød. Men i de senere år har vi observeret to spændende tendenser: Stadigt flere kombinerer morgenmadsskæreosten med specialoste fra ind- og udland som snack eller dessert eller som et traditionsfast indslag på fx påskebordet. Og mange - særligt de unge - tænker lige så ofte på ost som en ingrediens i madlavningen som på, at osten kan være en oplevelse i sig selv.

Som garvet osteelsker kan man mene, at en kvalitetsost i al sin kompleksitet og intense velsmag bør få lov til at komme til udtryk og blive nydt og spist uden først at være kogt, stegt, ristet, smeltet, brændt eller integreret i en sovs eller en dej eller i en grøntsags- eller pastaret. Men som man kan forvisse sig om på en stadig større del af landets bedste restauranter, udelukker det ene ikke det andet.

For få måneder siden afholdt Mejeriforeningen og Ost & ko den første udgave af kokkekonkurrencen "Danmarks bedste osteret", hvor kokke fra 10 af vores absolutte toprestauranter dystede om at frembringe den bedste ret, der havde osten som hovedemne eller væsentlig smagsgiver. De 10 imponerende konkurrenceretter viste med al tydelighed, at ost ikke bare bidrager til den varme mad med sine køkkentekniske egenskaber – cremet fedme, proteinfylde, salt, syre og umamirig smagsintensitet – men at det er muligt at udnytte ostens specifikke smagskarakter til at sætte helt nye retninger på klassiske serveringer som tærter, souffléer, stuvninger, supper, salater, risotto og diverse cremer og sågar desserter, fx med bær og frugt.

Den stadig mere kreative, præcise og ekvilibristiske anvendelse af ost i madlavning på alle tekniske niveauer er en spændende tendens, som vi i Mejeriforeningen følger og stimulerer, så godt vi kan. Magasinet foran dig er en af måderne, vi gør det på. Fra side 40 deler 8 af Danmarks dygtigste madbloggere 11 helt nye opskrifter på grøntsagsretter med ost, og fra side 26 kan du læse mere om "Danmarks bedste osteret" og se billeder af flere af retterne.

Forhåbentlig kan de og resten af magasinets indhold give inspiration til et friskt pust til din traditionelle påskefrokost. Traditioner er skønne – og det samme er en lille fornyelse af dem fra tid til anden.

Velbekomme, og rigtigt god læselyst!

LARS WITT JENSEN
MARKETING MANAGER
I MEJERIFORENINGEN
OG KAMPAGNECHEF
FOR OST & KO

4 OST PÅ DIT PÅSKEBORD
Friske idéer til en lækrere påskefrokost med ost og tilbehør

10 OST I DEN DANSKE PÅSKETRADITION
Hvordan blev ost en fast del af forårets vigtigste højtid?

14 NYT FRA OSTENS VERDEN
Aktuelt grej, produktnyheder og andet breaking ostenews

16 OSTESTJERNER
Mød fem af Danmarks skarpeste ostemagere

22 6 HOTTE OSTE NETOP NU
Nogle er nye, andre gamle. Her er 6 danske oste, du skal kende

26 OSTEMAD PÅ MICHELIN-NIVEAU
Se billederne fra kokkekonkurrencen "Danmarks bedste osteret"

32 OST OG BRÆNDEVIN
Snapsen på dit påskebord er ikke den eneste brændevin, der passer til ost

40 OST I DET GRØNNE KØKKEN
11 forårsgrønne opskrifter fra 8 af Danmarks dygtigste madbloggere

UDGIVET AF Mejeriforeningen (mejeri.dk)
UDGAVE 3. udgave, 1. oplag, april 2019
REDAKTØR Rasmus Holmgård
TEKST Rasmus Holmgård, Anne Køster og Camilla Bojsen-Møller
ILLUSTRATION Mie Frey Damgaard
FOTO Jesper Rais, Signe Bay, Liv Kastrup, Thomas Alcayaga og Ib Sørensen
LAYOUT Mie Frey Damgaard
PRODUKTION Ras Grafisk

Ost & ko

Er titlen på Mejeriforeningens fortsatte indsats for at styrke og stimulere den danske ostekultur. 2019 er Ost & kos 5. 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

OST PÅ PÅSKEBORDET

OSTEKULTURS GUIDE TIL OST PÅ DIT PÅSKEBORD

DER ER OST PÅ DE DANSKE PÅSKEFROKOSTBORDE. MASSER AF OST. DET HAR DER VÆRET I MERE END 50 ÅR, OG DE KLASSISKE SKÆREOSTE HAR TROFAST FULGT MED OS HELE VEJEN IGENNEM VORES MADKULTURELLE UDVIKLING OG SVINGENDE GASTRONOMISKE BØLGER. I 2019 ER DER FLERE MULIGHEDER END NOGENSINDE FØR FOR AT FRISKE PÅSKEFROKOSTEN OP MED SPÆNDENDE LOKALE OSTE. HER ER OSTEKULTURS BEDSTE TIPS TIL, HVORDAN DU GIVER DIT PÅSKEBORD ENDNU MERE LIV OG LÆKKERHED OG GODE HISTORIER MED DET RIGTIGE UDVALG AF OSTE, TILBEHØR, ANRETNING OG DEKORATION – HELE VEJEN FRA INDKØB TIL SERVERING.

AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

Æg, sild, lam og ost er faste elementer på danskernes påskeborde. Det er alle råvarer, som rummer potentialet for både tradition og fornyelse – sådan som vi foretrækker det til vores højtider. Der er nemlig stor fortolkningsfrihed i, hvordan råvarerne trylles om til lækre, velsmagende retter. Æg kan fx serveres kogte, 'skidne' (smilende i sennepssauce), pocherede eller i en æggesalat. Havet er repræsenteret ved sild, som er marinerede (evt. i karrysauce) eller stegt, mens laksen oftest er røget. Stenbiderrogn kan også finde vej til bordet, måske i selskab med rygeost, radiser og karse. Lammet kan optræde som kølle med bagte rodfrugter, i simregryde eller som små koteletter. På bordet finder vi også diverse salater (både de sprøde grønne og dem rørt med en creme) samt forårets første spæde grøntsager som asparges og radiser. I brødkurven ligger velsyrnet rugbrød og måske et hvedebrød. Hele herligheden skylles ned med øl og snaps, før måltidet afsluttes med en bid ost. Hertil gerne mere øl og snaps – for i morgen har vi fri.

OSTEN FULDENDER MÅLTIDET

Men hvad laver osten egentlig i dette eklektiske miks af tunge kød- og fiskeretter, æg, grønt, friskt og sprødt? Det har madanmelder og lektor i madkundskab Helle Brønnum Carlsen en god forklaring på: "Påskemåltidet indeholder meget syre, især fra sildene. Laks er salt og har noget fedme, ligesom æggene har - især hvis de serveres med mayonnaise. Osten giver lige det sidste for at komme hele vejen rundt på smagspaletten, primært umami. Samt en cremet konsistens, som ikke rigtigt fås i de andre elementer på bordet. Osten fuldender måltidet," fortæller hun.

En sød dessert afrunder sjældent påskefrokosten, i stedet serverer vi ost, der kan trækkes i en sødlig retning, når fx en blåskimmelost nydes med lidt sødlig garniture eller med syltetøj. "Man har ikke brug for noget sødt efter påskemåltidet, lidt ost er alt rigeligt. Man trænger mere til kaffe og måske et lille påskeæg som en slags petit four," forklarer Helle Brønnum Carlsen og referer til Frankrig, hvor osten spiller samme rolle: Efter et godt måltid med måske hummersuppe og en boeuf bearnaise, er det helt naturligt at lukke måltidet med umami fra lidt god og velsmagende ost.

BORD DÆK DIG!

STYLIST OG MADSKRIBENT NICOLINE OLSEN HAR DET SORTE BÆLTE I BORDDÆKNING OG -DEKORATION. HER AFSLØRER NICOLINE SINE 6 BEDSTE TOMMELFINGERREGLER TIL AT FÅ PÅSKEBORDET TIL AT LIGNE EN MILLION.

"Æg er det element, som adskiller bordet til påske fra andre tidspunkter på året. Både i maden og i pynten," fortæller stylist og madskribent Nicoline Olsen og foreslår, at man spreder æg ud på bordet som pynt. Enten hjemmemalede i sarte nuancer eller smykket med naturens egne farver. Find æg med forskellige størrelser fra vagtelæg til hønseæg og måske andeæg.

PLADS TIL MAD OG SNAK

Nicoline Olsen understreger, at det vigtigste ved påskefrokosten selvfølgelig er kvaliteterne i selskabet og maden. Men bordets mange fade og anretninger kræver plads, så en vis omtanke for logistikken er påkrævet. Det skal være nemt at sende fadene med den lækre påskemad rundt mellem gæsterne, mens snakken flyder uhindret tværs over bordet. Undgå derfor høje buketter og vaser med spirende forårsgrene midt på bordet.

STYLISTENS PÅSKETIPS

1. KLÆD PÅSKEN I DOUCHE NUANCER, FX SART ROSA, LYS GUL OG HELT BLØD DUEBLÅ
2. SÆT SMÅ FORÅRSBLOMSTER I FORSKELLIGE GAMLE SNAPSEGLAS
3. PYNT BORDET MED ÆG I FORSKELLIGE STØRRELSER OG FARVER - GERNE HJEMMEMALEDE
4. VÆLG ENSFARVET SERVICE, NÅR DER ER PYNT PÅ BORDET
5. BLAND GAMLE OG NYE TING - DET ER SMUKT
6. UNDGÅ HØJ PYNT OG STORE BUKETTER I MIDTEN AF BORDET; GØR PLADS TIL MADEN OG TIL SNAKKEN OVER BORDET

KILDE: STYLIST OG MADSKRIBENT NICOLINE OLSEN

PYNT BORDET MED SMÅ LYSE FORÅRSBLOMSTER, FX ANEMONER ELLER DORTHEALILJER, I GAMLE SNAPSE-GLAS BLANDT ÆG LAGT TILFÆLDIGT RUNDT PÅ BORDET.

VÆLG DINE OSTE MED OMHU

BLÅ, HVID, RØD OG GUL. MULIGHEDERNE ER MANGE, NÅR DU SKAL VÆLGE OSTENE TIL PÅSKEBORDET.

Det er forår, og dine smagsløg er klar og modtagelige. Giv dem noget variation at arbejde med, og oplev en mangfoldighed af sanseindtryk. Vælg oste som er forskellige i udseende, smag og type. Et bud kan være at kombinere en hvidskimmelost, en kitmodnet skæreost, en fast gul ost, en blåskimmelost og en gedeost. På det første bræt kan du se et konkret forslag til den ostekonstellation.

Det kan også være spændende at opleve nuanceforskellene mellem flere oste af samme type. Har du fx en forkærlighed for faste modnede oste, kan du lade dig inspirere af ostene på det ovale fad. Mon ikke det overrasker, hvor stor forskel der alligevel er på ostene af samme type?

50-100 G PER PERSON

Ostene på et påskebord afslutter et godt måltid, og der er derfor ikke brug for de store mængder. Beregn 50-100 g pr. person, og husk, at en osterest altid kan give smag i madlavningen bagefter.

UDVID DIN OSTEHORISONT

Køber du ost i supermarkedet, sørg da for at vælge mindst én ost, du ikke kender. Bestem dig for, hvilken type du søger, men køb en anden ost end den sædvanlige. Går du til ostehandleren, kan du bede hende om et alternativ til den ost, du havde tænkt dig at købe. Sådan udvider du din ostehorisont og skaber nye oplevelser for dig selv og dine gæster.

ALT PÅ ÉT BRÆT

GÅ PÅSKEPYNTEAMOK OG IMPONER FAMILIEN MED ET LÆKKERLIRET OSTEBRÆT.

TAG OSTEN UD I GOD TID

Tag ostene ud en time før servering, undtagen flødeoste, der ikke skal tempereres. ”Bare folk ville huske at tage ostene ud i god tid. Det betyder alverden for smagen,” siger gourmetkok og konsulent Rasmus Bundgaard, som indtil årsskiftet var souschef på michelin-restauranten Gastromé i Aarhus. Rasmus giver fif til ostetilbehøret på modsatte side.

SKÆR/SKÆR IKKE

Læg de store stykker ost på et fad med hver sin kniv, og lad dine gæster skære osten selv. Eller skær ostene ud i tern og stave, lige til at spise. Du kan også vælge at lade nogle oste være hele og andre udskåret.

OSTEBRÆTTET SOM KUNSTVÆRK

Har du et ekstra stort pyntegen, kan du gå ’pynte-amok’ og anrette et overdådigt ostebræt med mundrette bidder af ost, bær, charcuteri med mere. Bemærk de forskellige måder ostene er anrettet her til venstre: En hel ost, stave, tern, brud og rullede skiver i øm påskesymfoni.

DET PERFEKTE TILBEHØR FÅR OSTENE TIL AT VOKSE

FRISK FRUGT, SYLTEDE LØG ELLER RISTEDE NØDDER? HER ER GOURMETKOKKENS BEDSTE TIPS TIL OSTETILBEHØRET OG FEM FRISKE FORNYELSESIDÉER FRA OSTESKRIBENTEN.

”Det perfekte tilbehør får ostene til at vokse. Det handler om balance i form af syre og sprødhed til de fede og bløde oste.” Ordene kommer fra gourmetkok og konsulent Rasmus Bundgaard. Han bruger selv tit frugt til at give ostene modspil. Frugten serverer han frisk eller som kompot, bagt, syltet og endda tørret (fx stenfri druer). Selv holder han meget af syltede grønne tomater, hvor syre, sødme og den krydrede vanilje gør noget godt for især hvidskimmel- og rødkitoste.

Kokkens trick til at tæmme de blå ostes bitterhed og noter af salmiak er ristede nødder, som har masser af umamidybde og aromatisk spræl. Det kan være i form af hjemmebagt knækbrød med nødder eller nødder i honning. Sprødhed og friskhed går også godt til ost, og Rasmus Bundgaard peger på sæsonens friske grønne eller hvide asparges, som vendt i lidt olivenolie og med salt og peber på er et lækkert og originalt indslag på ostefadet.

TÆNK I FARVER

På det gennemførte ostefad kommer farverne også i spil. Kokken søger – ligesom med smagen i tilbehøret - efter kontrast til ostene, som ofte befinder sig på den lidt brunlige, gule og lyse farvepalette: ”Knaldrøde bagte peberfrugter eller et glas med pink syltede rødløg giver noget ekstra kulør på ostebrættet.”

FEM FRISKE FORNYELSER

OSTEKULTURS CAMILLA BOJSEN-MØLLER HAR SAMLET NOGLE FORFRISKENDE FORSLAG TIL TILBEHØR, SOM DU KAN PRØVE AF I DIT EGET KØKKEN.

1. RÅKOSTSALAT I SMÅ SKÅLE MED HHV. RØDKÅL/ÆBLE/GRANATÆBLEKERNER/TIMIANBLADE, RØDBEDE/SELLERI/SOLSIKKEKERNER SAMT GULERØDDER/SPIDSKÅL/FENNIKEL/HAKKEDE MANDLER. HER ER SPRØDHED, KNAS OG FRISKHED FOR ALLE PENGENE
2. TERN AF DANBO OG OLIVEN MARINERET I OLIVENOLIE OG SERVERET MED FENNIKELTOP TRÆKKER EN MERE KRYDRET SMAG FREM I DANBOOSTEN (KAN OGSÅ SÆTTES PÅ EN TANDSTIK SOM KANAPÉ)
3. RÅSYLTEDE RABARBER MED VANILJE HAR BÅDE SYRE, SØDME OG SPRØDHED
4. TØRREDE DRUER: LÆG EN VASKET KLASE STENFRI DRUER I OVNEN VED 60 GRADER NATTEN OVER MED OVNLÅGEN PÅ KLEM. SMAGEN BLIVER UTROLIGT INTENS OG SØDMEFULD
5. BAGTE PEBERFRUGTER MARINERET I APPELSINSAFT MED LIDT HONNING OG OLIVENOLIE GIVER EN GOD KONTRAST TIL OSTENE I FORM AF SYRLIGHED OG ET STREJF AF SØDME

OSTENS VEJ TIL PÅSKEBORDET

ET UDVALG AF LÆKRE OSTE VIL I DEN KOMMENDE TID AFSLUTTE TUSINDVIS AF PÅSKEFROKOSTER LANDET OVER. OST ER I DAG EN FAST DEL AF DEN DANSKE PÅSKETRADITION, MEN SÅDAN HAR DET IKKE ALTID VÆRET. TAG MED PÅ ET HISTORISK TILBAGEBLIK OG FØLG OSTENS VEJ TIL PÅSKEBORDET.

AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

PÅSKEÆG - IKKE PÅSKEOST

ÆGGETS CENTRALE PLACERING I PÅSKETRADITIONEN ER HELT NATURLIG

Æg er en af forårets første friske råvarer og var allerede i 1700-tallet set som et håndfast symbol på, at naturen efter vinterens dvale vågnede op igen. Ved påsketid var det endnu for tidligt at arbejde i haven og på marken, så familien havde noget tid sammen. Husmoderen var gavmild med de rigelige mængder af æg og brugte endda nogle af dem til pynt. Æggene blev først farvet med løgskaller og urter. Derefter trillede man påskeæg for at se, hvem der kunne trille længst. Ost havde man ikke noget af til påske, for køerne gav først mælk efter kælving senere på foråret. Mælk nok til osteproduktion året rundt fik vi efter industrialiseringen, og først i løbet af 60'erne fandt osten sin plads på påskebordet et sted ved siden af æggene.

KILDE: BETTINA BUHL, MADHISTORIKER OG MUSEUMSINSPEKTØR VED DET GRØNNE MUSEUM

Påsketid er ostetid. Det mærker man hos ostehandlerne, der har travlt med at servicere kunderne i tiden op til de mange påskefrokoster og gæstebud. Ostehandler Helle Østberg Wagner ved, at dagene op til påske bliver ekstra lange. "Vores kunder kommer for at købe noget særligt, de kan forkæle sig selv og deres gæster med til påske, og det skal være anderledes, end det, de normalt køber. Til påske er der ikke så mange regler for frokostbordet, som der er i julen, derfor får osten lov til at fylde mere på påskebordet end på julebordet."

Helle har solgt ost hos Lynhjems Efterfølger i Lyngby de sidste 23 år, og har været vidne til, hvordan efterspørgslen af ost til påske har udviklet sig. "De danske specialoste vinder helt klart frem. Mange synes, det er sjovt, at udvalget af dansk ost i dag er så stort, at man ligefrem kan sætte et helt ostebord sammen udelukkende af lokale oste," fortæller ostehandleren.

OSTETRADITIONENS FORNYELSE

Madanmelder og lektor i madkundskab Helle Brønnum Carlsen oplever også tegn på en fornyelse af den danske ostetradition. Også hun vurderer, at det hænger sammen med det øgede udbud af interessante danske specialoste, som vi kan få i dag.

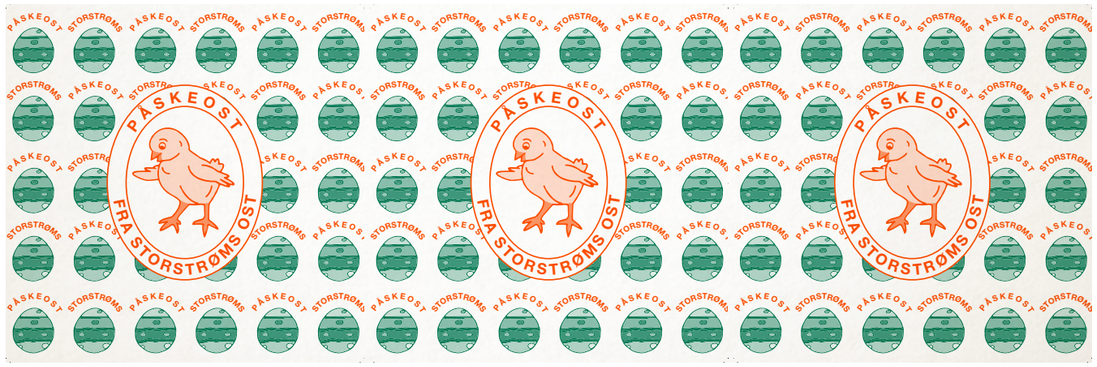
"Efter et lidt stillestående kapitel i dansk ostehistorie er der kommet mange nye, spændende og mere smagfulde oste på markedet. Faste oste, der kan noget særligt som fx Gammel Knas, hvidskimmeloste og rødkitoste, der virkelig smager af noget. Og vores stolte tradition for blåskimmeloste er genoptaget af bl.a. Bornholms Andelsmejeri. Nu kan ostene det, de skal; nemlig at give smag," konstaterer madlektoren med glæde.

HIPT OSTEFAD ANNO 1949 MED ET MIX AF DANSKE OG UDENLANDSKE OSTE – OG TIDENS HOTTE TREND: DET BLANDEDE KIKSEUDVALG. FRA MESTERKOKKENS SMØRREBRØDSBOG AF R. OEST-LARSEN

OVERGANG FRA VINTER TIL FORÅR

Men osten har ikke altid været en del af den danske påsketradition. Det fortæller, Bettina Buhl, som er madhistoriker og museumsinspektør på det nationale museum for jagt, skov, landbrug og måltidets kulturhistorie Det Grønne Museum. Ifølge historikeren har det den helt naturlige forklaring, at påsken falder så tidligt på året, hvor det spæde forår kun lige er begyndt: ”Tilbage i tiden havde køerne endnu ikke kælvet til påske, og derfor var man slet ikke kommet i gang med at lave ost endnu.”

Det ses tydeligt i landbosamfundet i 1700-1800-tallet, hvor påskemaden var bestemt af vinterens sidste rester. Saltet kød og konserverede råvarer fra fadeburet. Kål fra køkkenhaven omdannet til fx kålsuppe. Hønsene var dog begyndt at lægge æg igen efter en lang vinter, og da man var selvforsynende, havde man så rigelige mængder æg, at man både brugte dem i maden og endda som pynt. En af luksusretterne til påske var ’skidne’ æg (æg i sennepssauce), da sennep var en sjælden råvare. Husmoderen serverede sin hjemmebryggede øl til.



OST PÅ PÅSKEBORDET

Under industrialiseringen i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet satte arbejderne pris på påskens mange helligdage, der blev brugt sammen med familien. Nu opstod påskefrokosten som det samlingspunkt omkring bordet, vi kender i dag. Frokosten bestod af en varm servering, tilberedt af husmoderen ved støbejernskomfuret og med lokale råvarer. Bryggerier begyndte at tilbyde påskebryg, fx Carlsbergs velkendte påskebryg, der blev lanceret som fadøl i 1905 (på flaske fra 1913).

I 1960’ernes velstandsbølge kom der masser af mad på bordet, og inspirationen fra charterrejserne begyndte at vinde frem i form af importerede fødevarer. Påskefrokosten var stadig en varm servering, men osten begyndte at snige sig ind på bordet, om end den endnu ikke fyldte så meget, fortæller madhistoriker Bettina Buhl:

”Ostene på bordet var fx Buko smøreost, der i denne periode oplevede en renæssance, Tolko-ringe med ananas (flødeost), havarti, Gamle Ole (ekstralagret skæreost) og danablu i selskab med importeret brie og gorgonzola. Til ostene serverede husmoderen kiks, for nu kunne hun købe pakker med et mix af forskellige kiks til ost. Mange steder fuldendte et glas med saltstænger osteserveringen.”

OSTEN HAR DE GODE HISTORIER

I 1990’erne bestod påskefrokosten af mange retter, både varme og kolde, og man eksperimenterede lidt mere end tidligere med maden. Ostene var de samme som tidligere, men de fik nu en større rolle, da ost kunne serveres uden den store forberedelse og samtidig var en eksklusiv og dyr råvare, der var fin nok til gæster. ”Efter inspiration fra Frankrig var vi begyndt at spise ost som afslutning på et måltid, og denne nye tradition, som allerede havde vundet indpas på julebordet i løbet af 1970’erne, overførte vi nu til påskebordet,” forklarer madhistorikeren.

Bettina Buhl afslutter den historiske rejse med et kig på ostene på påskebordet anno 2019: ”Før i tiden skulle husmoderen yde sit ypperste i køkkenet og investere sin egen tid i måltidet. Hun kunne først slappe af, når gæsterne var nået til desserten. I dag viser vi det ypperste ved at investere i nogle særligt udvalgte oste, som vi serverer med et godt specialbrød. Ostene kommer i højere grad fra danske og måske endda lokale producenter, for her ligger nogle gode historier, som vi kan underholde vores gæster med.”

GØR-DET-SELV-OSTEKIT TIL HJEMMEMEJERISTEN

Det behøver ikke at være svært at lave ost hjemme i køkkenet. Varm mælk op, tilsæt citronsaft eller eddike, og se, hvordan mælken deler sig i ostekorn og valle. Dræn og nyd friskosten. Er du klar til at løbe skridtet videre? Med det store økologiske ostekit fra Naturmælk kan du lave din egen ricotta, mascarpone, halloumi eller mozzarella. Kittet vandt Økologisk Guld som det mest innovative økologiske produkt i 2018. Kan købes hos nemlig.com til 169 kr.

FRANSK OST ON DEMAND

Drømmer du om at gå på opdagelse på et fransk ostemarked og lade dig friste af små friske gedeoste eller velmodnede alpine oste? Fromages.com har et bredt udvalg af franske oste fra små mejerier. Gå på opdagelse online og få leveret ostene 24 timer senere – uanset hvor på kloden du befinder dig (dog 48 timer til Afrika og Asien). Glem ikke at teste din viden i ostequizzen! fromages.com.

SMELT, STRÆK OG SVITS – KOGEBOG OM SMELTET OST

Bliver du blød i knæene og varm om hjertet, når du ser silkebløde strømme af smeltet ost? Så er den amerikanske kogebog "Melt, Stretch & Sizzle – The Art of Cooking Cheese" lige noget for dig. Forfatter og kok Kia Teenan giver en grundig forklaring på, hvordan ost smelter, og hvordan du arbejder med ost i varme retter. Derefter følger opskrifter med smeltet ost på alverdens måder. Fra mornaysauce og klassisk fondue til flamberet halloumi og burrata-mac & cheese. Bogen er udgivet i 2018 og kan købes på Amazon for ca. 170 kr.

KLAP I ELLER FÅ HØVL - NY OSTESKÆRER TIL MORGENBORDET

Hvem siger, hverdagen skal være kedelig? Denne dekorative ostehøvl fanger både frække mus og smagfulde danbooste. Set hos moods.dk til 249 kr.

NY DANSK RÅMÆLKSOST

Til efteråret lancerer Naturmælk sin tredje råmælksost fra gårdmejeriet Hinge. Osten, som endnu ikke har fået sit navn, har en flot naturskorpe og en fin balance mellem en mild og cremet frugtighed og en spirende nøddeagtig umamidybde. Spørg efter den hos din ostehandler fra oktober.

OSTENYT

SMÅT OG GODT FRA OSTENS VERDEN

SAMLET AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

OSTEHÅNDVÆRK PÅ HEARTLAND

Mejeriingeniørstuderende Marie Linea Østergaards hjerte banker i en særlig grad for rå mælk og autentisk ostefremstilling med mælkens naturlige kulturer. Til sommer gæster hun festivalen Heartland, hvor hun afholder en ostemager-workshop. Læg vejen forbi, hvis du vil lære om ostens svar på naturvin. heartlandfestival.dk

VERDENS BEDSTE OST ER NORSK – IGEN!

I 2016 trak Norge overskrifter verden over, da blåskimmelosten Kraftkar blev udnævnt til verdens bedste ved World Cheese Awards. I november 2018 gjorde nordmændene det igen. Ud af 3.472 oste blev den norske Fanaost (goudatype) fra Ostegården ved Bergen udnævnt til verdens bedste ost. I 2019 bliver World Cheese Awards afholdt i Bergamo i Norditalien. Det finder sted fredag den 18. oktober 2019 – sæt kryds i kalenderen.
Triumferende vinderfoto: Odd Mehus

OSTE-STJERNER

DE ER HÅNDVÆRKSMÆSSIGE EKVILIBRISTER OG TEKNIKERE TIL FINGERSPIDSERNE. DE ER KREATIVE, VISIONÆRE OG GASTRONOMISK NYSKABENDE. OSTEKULTUR STILLEDE FEM SPØRGSMÅL TIL FEM AF DE STJERNE-OSTEMAGERE, SOM STÅR BAG DANMARKS BEDSTE OSTE

FOTO IB SØRENSEN
TEKST RASMUS HOLMGÅRD

MOGENS JENSEN
OSTERIET HINGE

FORTÆL OS, HVEM DU ER
Mit navn er Mogens Erik Jensen. Jeg er uddannet mejeritekniker, og arbejder som daglig leder her på Osteriet Hinge, hvor vi efterhånden er en 2-3 stykker på arbejde.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?
Drivkraften her på sådan et gårdmejeri er jo det, at man er en del af en større sammenhæng, hvor man har køerne; man har den friske mælk; man har osten; og så har man slutresultatet flere måneder senere. Det, jeg synes er meget interessant ved det her, er vores nærhed til hele processen; dyrene, folkene, produkterne. Vi fungerer som en enhed, og den sammensmeltning, der er mellem landbruget og mejeriet her gør, at mit job hver dag er virkeligt spændende. På samme tid er du selv 100 % ansvarlig og alligevel en del af et hold, der løser de udfordringer, der nu kan være. Det er faktisk mere et liv end en arbejdsplads.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?
Det svære på et sted som Hinge er at være sikker på, at mælkekvaliteten er i orden. Hygiejne er et must alle steder, men her er det specielt, fordi vi har dyrene gående her. Og ikke mindst fordi vi producerer råmælksost af den mælk, der kommer ud af yverne på køerne og løber direkte ned i ostekarret. Vi bruger hverken ultrafiltrering eller baktofuge, så vi laver jo ost som for 50 år siden. At styre den proces og sikre, at der ikke er nogen uønskede bakterier i mælken, når vi på den måde arbejder helt uden filter, det kræver en helt særlig opmærksomhed.

HVAD ER EN GOD OST?
For mig er en god ost en dessertost, som passer godt til rødvin. Normal rundstykkeost er der så meget af. Jeg er til de lidt mere specielle delikatesseoste, fx de meget faste oste med lavt vandinhold og derfor mere smag end oste med mere vand. Men jeg elsker sådan set også skimmeloste, der er lækkert cremede og komplekse.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?
Vores oste er bedst om sommeren, når køerne nyder godt af de 16-17 urter, Evald (Hinges mælkeleverandør, red.) har sået. Det giver noget smag og nogle flere nuancer i den færdige ost. Og som Rå Hathor har udviklet sig gennem de seneste år, hvor vi har lavet den, har den helt sikkert indtaget positionen som min favorit med sine mange spil af smagsnuancer og fine krystaller. Den er vi meget stolte af.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE
Nogle af mine største oplevelser med ost har jeg haft i forbindelse med rejser, fx til Italien. Der er spændende at se den enorme palette af oste, de har dernede. Men det er nok mere variationen i de mange smagsindtryk, man kan få, som er den store oplevelse for mig, end det er nogen bestemt ost. Jeg er glad for diversiteten.

"VI FUNGERER SOM EN ENHED; OG DEN SAMMENSMELTNING, DER ER MELLEM LANDBRUGET OG MEJERIET HER GØR, AT MIT JOB HVER DAG ER VIRKELIGT SPÆNDENDE. DET ER FAKTISK MERE ET LIV END EN ARBEJDSPLADS"

DORTHE FLO SØRENSEN
TEBSTRUP GEDEOSTERI

FORTÆL OS, HVEM DU ER
Jeg hedder Dorthe Flo Sørensen, og jeg laver økologisk gedeost på Tebstrup Gedeosteri ude i Vrinners på Djursland. Jeg har produceret ost siden 80'erne, og det er 6 år siden, vi kom til Vrinners.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?
Jeg brænder for at lave ost, fordi jeg synes, at jeg har en vis gefühl for at have med råvaren at gøre. Så jeg har masser af idéer til nye oste. Jeg har nok altid været ret nørdet med det, jeg går i gang med. Og jeg har altid vidst, at jeg skulle noget, der har med jorden at gøre, så det startede med et landbrug med geder, og så kom interessen for at bruge mælken til ost jo snigende. Min far var bager, og min mor var kogekone, der kunne lave alt i et køkken, så interessen for mad er en kultur, jeg har fået med hjemmefra.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?
Det har jeg et meget klart svar på: Det svære ved at lave ost er at få den sublime mælkekvalitet, som man gerne vil have. Det er noget, som jeg igennem årene har måtte kæmpe med næb og klør for at opnå. Jeg bruger en del tid på at sparre med mine to mælkeleverandører, og der hjælper det selvfølgelig, at jeg selv har en fortid som bondeknold. Og de er blevet rigtigt gode til det.

HVAD ER EN GOD OST?
Det vigtige for mig er, om osten er ren i smagen. Jeg kan ikke lide en bitter eftersmag. Det gælder ikke kun gedeost, men faktisk alle oste. Og ud over renheden, så skal osten gerne få tænderne til at løbe i vand og give den der gode fornemmelse i munden. Og hvis du så får et godt glas rødvin til sådan en der (peger på sin nye skimlede bløde gedeost Capra Mundo, red), så ryger du simpelthen bare op gennem loftet!

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?
Mine oste spænder vidt, så det er meget svært at sige, hvad for en som er den bedste. Men den, jeg har spist mest af, er trods alt nok den friskost i krydderolie, som vi kalder Rosa Mundo. Og det er jo, fordi den er så anvendelig. Lidt rucola ud på et fad og så et par tomater sammen med ostene, så er folk jo fuldstændigt frådende vilde.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE
Det var, da jeg sendte min skæreost til bedømmelse i USA og fik en fantastisk vurdering fra et kæmpe smagspanel. Det var utroligt givende. Jeg fik en rigtigt god kritik – 98 ud af 100 point, og som en konsekvens af den feedback begyndte jeg at salte med havsalt, og det har givet en helt anden ost.

"JEG BRÆNDER FOR AT LAVE OST, FORDI JEG SYNES, AT JEG HAR EN VIS GEFÜHL FOR AT HAVE MED RÅVAREN AT GØRE. SÅ JEG HAR MASSER AF IDÉER TIL NYE OSTE. INTERESSEN FOR MAD ER EN KULTUR, JEG HAR FÅET MED HJEMMEFRA"

MADS FRIIS ØSTERGAARD-CLAUSEN
ARLA UNIKA

FORTÆL OS, HVEM DU ER
Jeg hedder Mads Østergaard-Clausen, og jeg har fået den lidt specielle titel af "osteopfinder" i det udviklingsprogram, vi kalder Arla Unika. Jeg kan også godt lide udtrykket "ostefritænker". Det prøver jeg i hvert fald på at være.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?
Jeg oplever drivkraften, når osten går i kroppen. Det er faktisk så kropsligt og sanseligt, at det er svært at beskrive med ord. Det handler om den massive følelse af tilfredshed i kroppen, som man får, når man spiser noget, der virkelig er lækkert. Det er ligesom at slå en akkord an i musik, hvor tonerne kan noget i forhold til hinanden. Det er tekstur, det er aroma, og det er smag, og den måde de spiller sammen på. En akkord kan bygges op på mange måder, og derfor er der så stor variation indenfor både musik og ost. Det, der driver mig, er det at kunne lave ny musik. Man kan spille i nogle etablerede kategorier og øve sig i at perfektionere udtrykket indenfor rammerne. Eller man kan sprænge rammerne og opfinde nye kategorier. Jeg er stærkt optaget af begge dele.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?
En stor udfordring i udviklingsarbejdet med ost ligger i at udvikle det, jeg kalder for "stabile processer". Indimellem opdager vi en helt vild effekt af en metode, men vi må spørge os selv, om vi kan reproducere den og styre den konsistent – eller om den måske alligevel ikke er absolut nødvendig for at komme derhen, hvor vi gerne vil. Så jeg har gjort det til et ideal og en ambition ikke at blive for målfast og firkantet i mit syn på, hvad målet er. Kreativiteten har bedre livsvilkår, når målet ikke er for snævert defineret. Men når vi så engang imellem rammer den helt rigtigt, opstår det svære behov for at positionere sig lige der, hvor naturkræfterne arbejder for os og ikke det modsatte.

HVAD ER EN GOD OST?
En god ost er en, som man kan smage med hele kroppen og med det måske lidt oversete smagsorgan, maven. Når en ost rigtigt virker, er det ikke noget, der foregår bare i munden – det foregår allermest i maven. Jeg mærker, hvordan det spreder sig fra en kerne og siver ud i hele kroppen. Den samme følelse, man kan have med vin, som kan være mere end bare vin. Oplevelsen kan blive nærmest spirituel. Tekstur og smag og arøma skal være afstemt i forhold til hinanden – ikke nødvendigvis i fin balance – men forholdet skal give mening, så hele kroppen responderer på det. Og så tror jeg egentlig, at det her med at smage med maven handler rigtigt meget om umami. Det kan man næsten ikke få for meget af.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?
Jeg får lyst til at nævne den helt nye ost, Rebel, som bliver udgivet senere i år. Det er en hvidskimmelost, der afviger fra alt, vi tidligere har lavet, som har været nogle meget inkluderende og komfortable typer. Rebel er en lidt mere kras ost, som må acceptere at skubbe nogen fra sig, for til gengæld at kunne være endnu mere for nogle andre.
Vi prøver at få en lidt camembert-lignende ammoniak til at fremstå integreret og harmonisk via bedre proteinnedbrydning og dermed større umamiintensitet som modspil til den. Vi synes selv, det er lykkedes.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE
Det var første gang, jeg smagte vores ost, der hedder Hallands Himmel, med den der helt vilde følelse af umami, der gik lige i maven. Den ost virker så ekstremt stærkt på mig, at jeg opnår kicket af umamitilfredsstillelse, før jeg overhovedet får osten i munden.

"NÅR EN OST RIGTIGT VIRKER, ER DET IKKE NOGET, DER FOREGÅR BARE I MUNDEN – DET FOREGÅR ALLERMEST I MAVEN. OPLEVELSEN KAN BLIVE NÆRMEST SPIRITUEL. FORHOLDET MELLEM TEKSTUR, SMAG OG AROMA SKAL VÆRE AFSTEMT, SÅ HELE KROPPEN RESPONDERER PÅ DET"

PETER JENSEN
NORDEX FOOD/NØRAGER MEJERI

FORTÆL OS, HVEM DU ER
Jeg hedder Peter Jensen, og jeg er mejeritekniker og produktionschef her på Nørager Mejeri, hvor vi primært laver hvid ost til eksport.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?
Jeg er drevet af at skabe ting. I det her tilfælde har vi noget mælk, og ud af det skaber vi flere forskellige typer af ost, og det bliver så til nogle produkter, som vi forhåbentlig har nogle kunder, der godt kan lide. Det er det at omdanne noget til noget andet, som fascinerer mig. Det at se noget "blive til", og at man kan se resultatet af det, man har skabt, og vurdere, om det så er godt eller skidt. Og så selvfølgelig, når det viser sig, at man producerer noget, som rigtigt mange godt kan lide.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?
Det, der er kunsten, er at skabe nogenlunde det samme hver gang – hele året rundt. Vi har jo nogle ting, som påvirker produktionen hen over året, fx mælkens sammensætning, personalet og andet, men som forbruger skal man helst sidde med fornemmelsen af, at det her var også det, jeg købte sidste gang. Og det kan godt være lidt svært. Den største kilde til variation er råvaren, men vi gør, hvad vi kan for at styre den sikkert gennem processen.

HVAD ER EN GOD OST?
En god ost er jo egentlig den, som forbrugerne synes er god. Og er, som de forventer. Og som fagperson kigger jeg selvfølgelig på ostens struktur; er den åben; har den en blank overflade; og hvordan lugter og smager den; og hvordan er mundfornemmelsen: Er den blød eller fast eller cremet? Og så egentlig vurdere helhedsbilledet af den – hvordan føles det, når jeg spiser den?

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?
Jeg tror, at det bedste, vi har, er vores bløde hvide ost, Taverna 55+. Jeg kan godt lide dens cremede konsistens, som er super lækker. Det kan jeg sådan set i alle ostetyper. Og så er jeg mest til den neutrale smag uden krydderier, så man kan tilsætte sine egne, hvis man har lyst.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE
Mit arbejde med ost er primært foregået her på Nørager, og vi havde en meget stor oplevelse sidste år, da vi vandt verdensmesterskabet i hvid ost i Washington. Det var stort, at lille Nørager Mejeri kan løbe med sådan en titel. Men der ligger også i oplevelsen, at vi har gået med nogle idéer om et bestemt produkt, og så at se det komme i produktion og ud på hylderne – og så ende med at være verdens bedste. Det er ret fantastisk.

"JEG ER DREVET AF AT SKABE TING. DET AT SE NOGET "BLIVE TIL", OG AT MAN KAN SE RESULTATET AF DET, MAN HAR SKABT, OG VURDERE, OM DET SÅ ER GODT ELLER SKIDT"

PER JENSEN
ASAA ANDELSMEJERI

FORTÆL OS, HVEM DU ER
Jeg hedder Per Jensen, og jeg er mejerist på Asaa Mejeri i Nordjylland. Egentlig er jeg vel mejeribestyrer, men jeg prøver at holde tingene lidt enkle.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?
Jamen, jeg har jo næsten aldrig prøvet andet. Og så er jeg da drevet af, at det er et helt vildt spændende job, jeg har. Jeg har utroligt mange kasketter på. Jeg er både CEO, fejedreng og ostepakker. Den, der får det hele til at hænge sammen. Jeg synes, det er spændende at se, om man kan gå imod strømmen og stadig få forretningen til at virke. Engang var der små mejerier i næsten alle byer, og i dag er der knap et par håndfulde tilbage. Vi fastholder af et godt hjerte at tjene ostens tarv, men der er mange kompromiser for at kunne tilfredsstille fødevarekontrol og arbejdstilsyn osv. Det er det muliges kunst, og at finde den balance er faktisk meget motiverende.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?
Det er jo sådan set prisen. Det er ikke svært at lave et produkt, der er godt; men det er svært at få nogen til at betale det, det skal koste. Nu har jeg jo været med i det her i nogle år, og der er stort set aldrig nogen, der har haft noget problem med produktet, men der er så godt som altid diskussion om prisen. Det handler for mange mere om, om osten kan sælges, end om den er god. Det er aldrig kvaliteten, vi skal tale om, og det synes jeg, er ærgerligt. Der er en vis romantik om sådan et lille andelsmejeri på landet, og folk synes, det er flot, at vi kan holde den kørende. Men når de så skal betale 100 kr. per kg i stedet for 30, er det, som om sympatien kan ligge på et lidt mindre sted.

HVAD ER EN GOD OST?
Det er én, der smager godt, og hvad er så det? At det hele bare spiller. Den har den rigtige konsistens; den har "kinder"og en flot hulsætning, og så smager den cremet og lækkert.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?
Det er min Asaa Guld 45+ lagret i 75 uger. Det en moden danbo til den bløde side. Lagringen giver en smag af Gamle Oles bedstefar, og man tænker "den er fandeme nok stærk". Ja, den har kant og karakter, men det er slet ikke sådan, at man løber skrigende bort. Vores modne oste er både sødmefulde, dybe og intense, og de bliver ikke skarpe og skingre, selvom de kommer godt op i alder.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE
Noget, der virkelig gjorde indtryk, var engang jeg gik i gågaden gennem Amsterdam. Der ligger et hav af ostebutikker, og der løber folk rundt i gaderne for at invitere kunderne med ind for at se de der coatede, farvede oste, der er stablet fra gulv til loft. Og unge mennesker i folkedragter kører rundt med hollandske træsko fyldt med ost. Den slags ser vi ikke meget af herhjemme. Tænk, en opbakning, der må være blandt både de lokale og turisterne, for at sådan en forretning kan holdes kørende. Det var meget imponerende.

"VI FASTHOLDER AF ET GODT HJERTE AT TJENE OSTENS TARV, MEN DER ER MANGE KOMPROMISER. DET ER DET MULIGES KUNST, OG AT FINDE DEN BALANCE ER FAKTISK MEGET MOTIVERENDE"

6 HOTTE OSTE NETOP NU

HVAD SPISER OSTENØRDERNE, NÅR DE MØDES FOR AT DISKUTERE RÅMÆLKSPRODUKTION, SYRNINGSKULTURER, TERROIRMÆLK OG HJEMMEAFFINAGE? PÅ DE FØLGENDE SIDER PRÆSENTERER VI 6 PIVFRÆKKE OSTE, SOM STADIG GIVER FARVE I KINDERNE HOS OSTEAFICIONADOER FRA RØNNE TIL RINGKØBING.

ILLUSTRATION MIE FREY DAMGAARD
REDAKTION RASMUS HOLMGÅRD

I 2019 træder den danske ostekultur ind i en ny æra. Sidste år holdt Vesterhavsosten sin 10-års fødselsdag, Naturmælks Høost fyldte 11, og Arlas Unika-program i sin nuværende form gik ind i sit 13. år. Udviklingen af danske oste på et tårnhøjt gastronomisk niveau er ikke længere et nyt og naivt weekendprojekt for en håndfuld håbefulde osteentusiaster; det er en konsolideret produktions- og markedsfilosofi, som har slået rod i hele mejeribranchen og i efterhånden rigtigt mange osteelskende forbrugere.

Så selvom kulturen er i konstant bevægelse, og til trods for de fortsatte hede debatter om ost af upasteuriseret mælk, oprindelsesmærkning, dyrevelfærd og hussyre med mere, synes udviklingen at have nået et plateau af drift. Hvor en ny spændende ost på markedet ikke længere er en sensation – det sker hver eneste måned. Hvor åbningen af et nyt gårdmejeri med originale håndværksoste opfattes som en naturlig del af branchens ekspansion. Og hvor det er mere overraskende at høre michelin-tjeneren præsentere en gratinering af gruyère end én af Thybo. Det er et imponerende sted at nå til på bare 10-15 år.

DANSK OST 2.0

Men det betyder ikke, at de danske osterier kan læne sig tilbage og hvile på laurbærrene. Det er nu, der skal smedes, mens osten er varm, så det kan blive tydeligt for enhver ostelykkelig dansker, at kongerigets lokale produktioner fortjener samme agtelse som sine berømte kusiner, der affineres under sydligere himmelstrøg.

Og kvalitetssmeder gør de, mejerierne. Mammen med sin Tange Sø Ost, Nørup med sin Lihmskov, Them med Tollund, Ma'Dame og Huleost med flere, Osteriet Hinge med endnu en ny råmælksost til samlingen (se side 15), Tebstrup med sin nye skimlede Capra Mundo og den faste Tilia og så videre. Listen af nyskabende osteudgivelser er lang, og den gør det meget vanskeligt at fastholde sin pessimisme for danske ost 2.0.

På de følgende sider præsenterer vi 6 hotte oste fra Danmark, som tydeligt manifesterer påstanden om det næste udviklingstrin for den danske ostekultur. Kræv dem nu hos din ostehandler!

RØD KLOSTER FRA THISE

TITEL	Rød Kloster Ost
MEJERI	Thise Mejeri
REGION	På halvøen Salling ved Thy
TYPE	Blød rødkittet komælksost
FEDT	35 %
ALDER	4-7 uger
FORHANDLING	Spørg din ostehandler
SET TIL	340 kr./kg

Netop som vi troede, Thise koncentrerede ostekræfterne om de fast modnede og hårde oste, smider mejeriet den her fuldfede rødkitsbombe, der trækker inspiration fra både Alsace-klassikeren munster og italienske taleggio. Osten kommer i et handy 600 g-format og er øko ligesom mejeriets andre produkter. Den fine gyldenrøde skorpe ser indbydende og venlig ud, men tag ikke fejl: Rødkittens landlige dirty-dyriske skarphed krøller næsehårene effektivt. Miraklet opstår i munden, hvor skorpekittens ammoniak kontrasteres smukt af et mildt syrligt og perfekt flødecremet indre, der vil få ethvert blødende ostehjerte til at smelte.

LIHMSKOV FRA NØRUP/ GRAND FROMAGE

Lihmskov kom på mange midtjyske læber i efteråret, da osten opnåede en imponerende 7.-plads til Oste-VM i Norge. Den produceres på Nørup Mejeri og modnes herefter kyndigt og længe hos ostehandler og affineur Grand Fromage; og det er et teamwork, der virker! Under et blegt gulligt ydre og en let paraffinering åbenbarer sig en vanvittigt lækker fastost, der er blødere og mere cremet end en parmesan, men som kan brydes på samme måde, og hvis komplekse næse af brunet smør, kondenseret mælk og flødekaramel leverer optimalt modspil til den rene og gennemførte syrning og proteinkrystallernes knasende gnister. Modning er godning. Flot arbejde af Nørup og Grand Fromage.

TITEL	Lihmskov Extra
MEJERI	Nørup Mejeri + affineret af Grand Fromage
REGION	Ostet ved Vejle + affineret i Galten
TYPE	Fast modnet komælksost
FEDT	27 %
ALDER	24 mdr.
FORHANDLING	Grand Fromage
SET TIL	320 kr./kg

SØLVRÆV FRA ARLA UNIKA

TITEL Sølvræv
MEJERI Gjesing Mejeri
REGION Ved Skanderborg i Østjylland
TYPE Blåskimmel
FEDT 29 %
ALDER 15 uger
FORHANDLING Arla Unikas butikker i Aarhus og København
SET TIL 300 kr./kg

I forrige nummer af Ostekultur omtalte vi Unikas blåskimmelost ved navn Sort Himmel – laver de dog ikke andet end skimmeloste hos Unika for tiden? Jo, det gør de, men projektets osteopfinder Mads (se side 19) er på en årelang opdagelsesrejse dybt ind i blåskimlens mysterier, som han langsomt men sikkert afdækker produkt for produkt. Sølvræv er blandt de seneste vellykkede eksperimenter, og med en kampvægt på små 1,3 kg, et originalt pentagonformat og en distingveret sølvgrå overflade er ræven en af de visuelt stærkeste oste i Unika-opstillingen. Munden balancerer flot umamiintensitet, karamelsødme og en saftig syrning i en halvfast cremet struktur, og værkets pièce de résistance bliver den svampede og let animalske næses fine integration i helhedens imponerende balanceakt. Endnu et Unika-hit til samlingen.

HØOST NATURA FRA NATURMÆLK

Nej, der er ikke hø i Naturmælks Høost. Hverken i den originale yngre, mildere og plastikcoatede udgave eller i den svimlende lækre videreudvikling med subtilt rødkittet naturskorpe, som mejeriet passende titulerer "Natura". Det er køerne, der er hø i. Økohø. Og ditto græs om sommeren. Det giver en råvare med et ekstraordinært kvalitetspotentiale, som det lykkes Naturmælk at forløse tæt på fuldkomment i Naturaens sødmefulde og umamidybe udtryk med velvoksne proteinnistre og en materie, der formår på samme tid at være både brudfast og smidigt cremet. Næsen har en traditionel bund af ristede nødder og kondenseret mælk, som løftes begejstret af friske noter af citrus og ananas. Rødkittens veldisponerede miniskarphed holder dig vågen gennem den ellers nærmest meditative nydelse.

TITEL Økologisk Høost Natura
MEJERI Naturmælk
REGION Tinglev i Sønderjylland
TYPE Fast modnet gul komælksost
FEDT 28 %
ALDER 12 mdr.
FORHANDLING Ring og spørg (tlf. 74 64 28 01)
SET TIL 275 kr./kg

FYNBO AF GED FRA GUNDESTRUP

Den anarkistiske bryggermejerist Jørgen Hoff har i snart 12 år testet konventionerne for klassiske danske ostetyper, og det er der kommet mange fine produkter ud af. Den gouda-lignende fynbo af gedemælk topper listen over Gundestrups mest vellykkede cross-over-oste, der intelligent kombinerer det passende typenavn "fynbo" og dermed mejeriets signaturhåndværk – den ældede ost – og det faktum, at fynbo/gouda-stilen traditionelt har fungeret fantastisk med gedemælk, selvom vi herhjemme typisk har brugt komælk. I sin velmodnede 9-måneders-udgave er osten skærefast og stort set uden hulsætning; den er tør og let smuldrende i bruddet, men alligevel tæt og cremet i munden. Den karakteristiske gedesyrlighed er udtalt i både næse og mund, formuleret et pirrende sted mellem citrus og ymer og med en mildt landlig staldtone i bunden. Intens og spændende morgen- og madlavningsost for smagsaficionadoer med hår på brystet.

TITEL Øko Gede Fynbo
MEJERI Gundestrup Mejeri og Bryghus
REGION Sydfyn
TYPE Fast modnet ældet gedeost
FEDT 26 %
ALDER 9mdr.
FORHANDLING Ring og spørg (tlf. 62 24 27 60)
SET TIL 130 kr./kg

TOLLUND FRA THEM

TITEL Them Tollund med krydderurter
MEJERI Them Andelsmejeri
REGION Ved Silkeborg i Midtjylland
TYPE Halvfast skæreost
FEDT 25 %
ALDER 6 mdr.
FORHANDLING Ring og spørg (tlf. 86 84 73 88)
SET TIL 130 kr./kg

Them har med imponerende tæft og vision påtaget sig opgaven at videreudvikle den klassiske danske skæreost a la danbo. Det lykkes overraskende godt for ostemager og mestertekniker Bjarne Futtrup at skabe nogle oste, der tager sit produktionskulturelle ophav alvorligt og ikke taber forbindelsen til den cremede men skærevenlige, friskt syrlige og karakteristisk kitaromatiske danbo, men som samtidig tilfører nye lag af kompleksitet via kreativ affinage og intelligent anvendelse af urter og kerner med mere. Tollund er et af mejeriets bedste eksempler på en sådan smagsopgradering af det traditionelle forlæg. Skorpens skarpe kit brydes af dybt krydrede aromaspil af kørvel og salvie – ikke i næsen, men som en smagsnuance i blendet af brunet smør, ristede nødder og skovbund i en usædvanligt salt (2 %) og umamiintens grundsmagsbalance. Bjarne har ramt modningen lige i øjet, hvor den enzymatiske proteinnedbrydning har givet osten lige præcis så meget dybde i både mund og næse, at den aldrende rødkit ubesværet integrerer sig og undgår ethvert tilløb til det mere ensporede udtryk af traditionel gammelost.

HER ER DANMARKS BEDSTE RET MED OST

RESTAURANT JORDNÆR I KØBENHAVN LAVER KONGERIGETS BEDSTE RET MED OST! KØKKENCHEF ERIC KRAGH VILDGAARD OG HANS DESSERTKOK MADS JUEL OLESEN BANKEDE MED EN FLAN PÅ THISE BLÅ GRUBÉ, HASSELNØDSSABLÉ, BRÆNDTE FIGNER OG FIGENESCABECHE 4 ANDRE MICHELINRESTAURANTER OG 5 ANDRE KNIVSKARPE TOPRESTAURANTER, DA MEJERIFORENINGEN AFVIKLEDE SIN FØRSTE UDGAVE AF KOKKEKONKURRENCEN "DANMARKS BEDSTE OSTERET".

MADFOTOS AF THOMAS ALCAYAGA
REPORTAGEFOTOS AF LIV KASTRUP
TEKST AF RASMUS HOLMGÅRD

VINDEREN AF DANMARKS BEDSTE OSTERET 2018 FRA RESTAURANT JORDNÆR: FLAN PÅ THISE BLÅ GRUBÉ, HASSELNØDSSABLÉ, BRÆNDTE FIGNER OG FIGENESCABECHE

Det blev køkkenchef Eric Kragh Vildgaard og hans dessertkok Mads Juel Olesen fra Restaurant Jordnær, som kunne drage hjem fra CPH Food Space i Kødbyen i København med 20.000 kr. i lommen og 20 velduftende ostefingre højt hævet i triumf, da de den 2. december sidste år velfortjent høstede titlen som vinder af premieren på Mejeriforeningens kokkekonkurrence "Danmarks bedste osteret".

Dommerpanelet, bestående af Helle Brønnum Carlsen, madkritiker på Weekendavisen og madanmelder for White Guide; Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken; Kamilla Seidler, kok og Latin America's Best Female Chef 2016; og Søren Frank, madanmelder på Berlingske, holdt feltet af 10 af landets ypperste restauranter og de godt 150 fremmødte journalister, mejerifolk og øvrige gæster på pinebænken med en næsten 30 minutter lang votering i enerum. Da panelet endelig materialiserede sig for den forventningsfulde skare, var budskabet klart:

TERRIN AF TRØFFEL OG SELLERI, SYLTEDE GRØNTSAGER OG ARLA UNIKAS GAMMEL KNAS MED EN SPRØD TUILE AF HASSELNØDDER OG THISE THYBO FRA SØLLERØD KRO

"KIRSEBÆR" MED LUFTIG CREME AF BLÅSKIMMELOSTEN KIRSEBÆR BLÅ MED MØRK CHOKOLADE, SYLTET KIRSEBÆR OG RISTEDE KAKAOBØNNER FRA RESTAURANT ME|MU

OSTESOUFFLÉ MED BLÅSKIMLEN ARLA UNIKA HØGELUNDGAARD OG ET SOLIDT SKUD VINTERTRØFFEL OG DIVERSE OSTESNACKS FRA KIIN KIIN

"Jordnær vinder med en virkelig sexet, meget enkel og ren ret. Når man så kommer ned igennem lagene, er der utroligt mange teksturer og smage, som går rigtig godt hånd i hånd, og overraskende mange nuancer i en relativt enkel servering. Det er modigt at vælge en blåskimmelost – men her er retten så veleksekvereret, at folk, der normalt ikke ville vælge en blåskimmelret, næsten MÅ blive vilde med den," lød vindermotivationen fra dommerpanelets eneste uddannede kok, Kamilla Seidler. Madanmelder på Berlingske Søren Frank supplerede:

"Det har været en fornøjelse at opleve osten i alle dens mange funktioner. Vi er kommet vidt omkring i stil og udtryk fra de helt søde dessertretter, til salaten, ostekiks og nogle lettere forretter. Det springende punkt har så været, om det lykkedes for restauranterne at bibringe inspirationsforlægget noget nyt. Mange valgte at bygge videre på kendte kombinationer, fx osten i partnerskab med nødder og trøffel, og der var stor forskel på, om det lykkedes restauranterne at skabe noget originalt. Men jeg må sige, at det, som konkurrencen skred frem, generelt var meget vanskeligt at bevare pessimismen," mente Søren Frank.

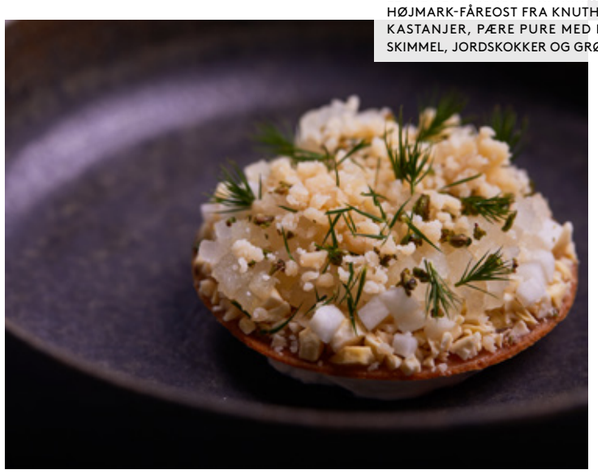
"DET ER MODIGT AT VÆLGE EN BLÅSKIMMELOST – MEN HER ER RETTEN SÅ VELEKSEKVERERET, AT FOLK, DER NORMALT IKKE VILLE VÆLGE EN BLÅSKIMMELRET, NÆSTEN MÅ BLIVE VILDE MED DEN"

KONKURRENCEDOMMER KAMILLA SEIDLER

CAMEMBERT FRA MØN FRA HÅRBØLLE MEJERI STEGT PÅ PANDEKAGE MED PÆRE I FORSKELLIGE TEKSTURER, SZECHUAN-PEBER OG TRØFFEL FRA RESTAURANT KANALEN

Restaurant Jordnær vandt med en visuelt minimalistisk men sødmefuld og smagsintens flan på Thise Blå Grubé, hasselnødssablé, brændte figner og figenescabeche. Dessertkok Mads Juel Olesen gav rettens gode danske ost en væsentlig del af æren for dagens triumf: "Det er en rigtig, rigtig sjov konkurrence og et fedt koncept at bruge de danske oste. De har været meget oversete tidligere, men nu begynder vi at få nogle fantastiske håndværksoste. Danmark er virkelig også blevet dygtige til at lave blåskimmelost. Vi har valgt Thise Mejeris Blå Grubé, fordi den smager fantastisk og har en flot syre, uden at den bliver overdrevet eller for kraftig," roste han.

LETRØGET FRISKOST FRA KIRKS RØRT MED MODNET STEN-HØJMARK-FÅREOST FRA KNUTHENLUND. SERVERET MED RÅ KASTANJER, PÆRE PURE MED DANSK GIN, FROSSEN BLÅ-SKIMMEL, JORDSKOKKER OG GRØNNE ENEBÆR FRA FORMEL B



MODERNE OSTERETTER ER UDEN KØD

De 9 andre nominerede restauranter i konkurrencen var Falsled Kro, Restaurant Hærværk, Kiin Kiin, Søllerød Kro, Trio, MeMu, Restaurant Kanalen, formel B og Restaurant Wilhelm, og også de høstede store bifald og rosende dommerkommentarer for deres bud på, hvor god en osteret egentlig kan blive i landets højeste gastronomiske luftlag. Frugten af topkokkenes kreative anstrengelser var et interessant studie i de måder, ost bliver anvendt på på Danmarks bedste restauranter:

MILLE FEUILLE MED GUNDESTRUPS ØKO GEDE FYNBO, TRØFFEL, PERSILLE OG SALATER OG FRISKE KÅLSKUD, VIN JAUNE-VINAIGRETTE OG FEDT-CROUTONER FRA FALSLED KRO

Først og fremmest kan det konstateres, at en osteret på en moderne toprestaurant er uden kød og fisk. Ud over Restaurant Trios fasanfond, som blev reduceret med ostevalle, var samtlige retter vegetaregnede. Her viser osten sig som katalysator ikke bare for umamirig velsmag, men også for fravalget af supplerende klimabelastende proteinemner på tallerkenen. Til gengæld havde ostene inspireret 6 ud af 10 restauranter til at anvende nødder i retterne; 4 brugte svampe, herunder trøfler; og 3 restauranter havde valgt at kombinere med rodfrugter som jordskokker og selleri.

LUFTIG SKUM AF KARTOFFEL, POCHERET ÆG, STEGTE KANTARELLER, SYLTEDE PERLELØG, PUFFET BOGHVEDE, PORRE OG NATURMÆLK HØOST-"DI FONDUTA"-SAUCE FRA RESTAURANT WILHELM

"HER VISER OSTEN SIG SOM KATALYSATOR IKKE BARE FOR UMAMIRIG VELSMAG, MEN OGSÅ FOR FRAVALGET AF SUPPLERENDE KLIMABELASTENDE PROTEINEMNER PÅ TALLERKENEN"

EFTER- OG MELLEMRETTER UDEN SØDME

6 restauranter producerede retter, der både indeholdt salte og sødmefulde smagsindtryk, og 7 ud af 10 leverede retter, som primært var salte. Flere retter var tænkt som desserter eller mellemretter før en dessert, men fokus var på umami og ostens fede og cremede spil mod frugt- og syrlighed uden nævneværdig sødme. Det til trods for at 4 restauranter havde valgt at arbejde med blåskimmelost. 6 havde forventeligt nok valgt at arbejde med fast modnede oste som Thises Thybo, Naturmælks Høost og Arla Unikas modne havarti Gammel Knas, og ud af de 10 restauranters i alt 13 forskellige oste var 11 lavet af komælk.

PRALINÉ AF 24-MÅNEDERS-UDGAVE AF NATURMÆLKS HØOST NATURA OG JORDSKOKKER, RISTEDE VALNØDDER, SAUCE À LA CRÈME PÅ SØNDERJYSK FASAN OG OSTEVALLE FRA RESTAURANT TRIO

SMØRRISTET HONNINGKAGEBRØD MED MØRK ØL, SUKAT, BRUN FARIN OG JULEKRYDDERIER SMURT MED CREME-FRAICHE OG BELAGT MED EN 24-MÅNEDERS LAGRET UDGAVE AF THISE VESTERHAVSOST FRA RESTAURANT HÆRVÆRK

2 af restauranterne anvendte oste, der var særligt eftermodnet, nemlig Søllerød Kro, der brugte en 26-måneder gammel Thybo fra Thise, som er lagret i kroens eget modningsskab, og Hærværk, som brugte en 24-måneders-udgave af Thises Vesterhavsost, der er modnet af og hos ostehandleren Grand Fromage i lageret i Galten, bare 20 km fra Hærværks adresse i Aarhus. Også Trio havde selekteret en ost med specifik geografisk oprindelse, nemlig Naturmælks Høost Natura (mere om den på side 24) til køkkenchef Simon Thranes sønderjysk inspirerede køkken, og det samme havde Falsled Kro, som meget naturligt havde valgt at lege med en ost fra det sydfynske nabomejeri Gundestrup Mejeri og Bryghus, nemlig mejeriets originale ældede fynbo-ost af sønderjysk gedemælk (mere om den på side 25).

20.000 KR. OG SIN HELT EGEN OST

Danmarks bedste osteret 2018 blev afholdt af Mejeriforeningen og ostekulturkampagnen Ost & ko. Dette var første gang, konkurrencen blev afholdt. Restaurant Jordnær vandt en præmie på 20.000 kr. og et samarbejde med mejeriet Naturmælk om at udvikle og producere et batch af sin helt egen ost. Mejeriforeningen forventer at afholde "Danmarks bedste osteret" igen ultimo 2019.

STÆRK SPIRITUS TIL OST – KAN MAN DET?

JA, MAN KAN! SNAPS, ROM OG FLERE ANDRE BRÆNDEVINE FUNGERER GLIMRENDE, NÅR DE SERVERES TIL DE RETTE OSTE. VI SENDTE OSTEKULTURS SNAPSEENTUSIAST ANNE KØSTER I BYEN FOR AT UNDERSØGE DE STÆRKE SAGER SAMMEN MED ET PAR AF GASTRONOMIENS SKARPESTE HOVEDER. DOMMEN LØD: DANSK OST OG BRÆNDEVIN ER IKKE, HVAD DET HAR VÆRET. DET ER MEGET BEDRE!

AF ANNE KØSTER

Ost og brændevin er en af hverdagsgastronomiens smukkeste evergreens. Gammelostens skarphed og syrlighed tilsat rå løg, blævrende sky og karamelliseret krydderfedt skriger højt på skarp kommensnaps eller mørk rom. Ligesom fedtet og frugten fra camembert frit med solbærsyltetøj effektivt skylles ned af en frisk frugtsnaps på mørke bær eller en fadlagret akvavit, der kan tåle (solbær)mosten.

Dansk smørrebrødstradition har altid været leveringsdygtig i eminente bud på parringen af ost og snaps. Men hverken smørrebrødet, osten eller snapsen er i dag, hvad de har været. De er meget bedre! Det er dommen fra et par af landets største autoriteter udi ost, brændevin og smørrebrød, og det er også resultatet af overtegnedes egne observationer, som du kan læse om på de følgende sider.

HELE BARSKABET RUNDT

Men det er langt fra ligegyldigt, hvilken ost, du kombinerer med hvilken brændevin. For der er milevidt fra dybden og ammoniakken i en kraftig blåskimmel til de nøddeagtige og sødmefyldte noter i en proteinknasende modeost. Nok ligeså langt, som der er fra en fadlagret kommenakvavit til en frugtig urtesnaps. Eller fra en traditionel gammel-ost-anretning til en frisk og moderne forret med rygeost og grønt i centrum. For slet ikke at nævne en avanceret akvavitcocktail med sprøde ostesnacks på siden.

Hold tungen lige i munden og følg med på de næste sider, hvor Ostekultur undersøger, hvordan kombinationen ost og brændevin typisk optræder i dansk gastronomi - i historisk og traditionel forstand og i deciderede nybrud af i dag. Vi krydrer med vejledning og causerier over interessante kombinationsmuligheder, der når hele barskabet rundt.

DANSK OSTE- OG BRÆNDEVINSTRADITION

”Osten og kombinationen ”ost og brændevin” har spillet en stor rolle i den tidlige danske smørrebrødstradition”, forklarer Danmarks ubestridte smørrebrødsekspert, Ole Troelsø, som udover jobbet som gastronomiredaktør på Dagbladet Børsen, også er forfatter til flere smørrebrødsbøger, senest ”Danmarks bedste smørrebrød” fra 2018.

60’ERNES SMØRREBRØDSRESTAURANTER BUGNEDE MED OSTERETTER

Ole har afdækket den danske smørrebrødstradition, blandt andet gennem højtbelagte guldklumper fra ”Mesterkokkens smørrebrødsbog” 6. oplag fra 1963, hvor der er over 20 opskrifter under ost:

”Osten knytter Stemningen af Forraadnelse og rygende Elskov sammen i mit hjerte. Men nu skælver mit bryst imod Snapsen, som jeg har skænket mig af den iskolde Flaske. Se den spiller, den ler klart, jeg holder den op som en stor levende Diamant, Korn-brændevin, kort sagt, Danmark!”

UDDRAG AF JOHANNES V. JENSENS DIGT ”VED FROKOSTEN” FRA 1906

“Da osten er uadskilleligt knyttet til smørrebrød, skal vi i dette afsnit give opskrifter på forskellige ostekager, stænger, canapé og lign. Men De må huske, at der ikke spises ret meget ost, når den serveres efter det øvrige smørrebrød - så hellere lidt, men lækkert,” skriver forfatteren R. Oest Larsen i Mesterkokkens smørrebrødsbog (se også s. 12).

OSTEBOLLER OG LUCULLUSFLØDEMASSE

Blandt hans opskrifter er adskillige varme osteretter, fx osteboller, der minder om de franske gougères, som i dag er hyppige indslag ikke på smørrebrødsrestauranter men på franske gourmetrestauranter af høj klasse. En anden opskrift er på ”Lucullusflødemasse”, lavet af rygeost blandet med fløde og mayonnaise. Ikke mindre. Og så giver mesterkokken en osteadvarsel med på vejen;

“Den helt ældgamle, vellagrede ost har sine svorne tilhængere, men det er som regel blandt herrerne. Giv aldrig en gammel stærk ost til et selskab, da den sætter en meget ubehagelig lugt i stuen. Til jagtfrokost eller herrenatmad vækker den som regel jubel,” lyder det i Mesterkokkens smørrebrødsbog.

KLASSIKERNE GLIDER UD

Ole Troelsø, som har anmeldt ikke færre end 700 gourmetrestauranter, kan berette, at hvor camembert frit tidligere var en fast ingrediens på de fleste restauranter og værtshuse, gled den ud i 1980’erne ligesom gammel ost med sky og rom eller anden spiritus. I dag har enkelte klassiske smørrebrødsrestauranter fortsat disse retter på kortet, men det er stadigt færre, som opretholder traditionen:

”I dag spiller osten ikke samme store rolle på smørrebrødsrestauranterne, ganske som salget af ost i traditionelle gourmetmenuer ikke er stort, for det ligger i tiden, at man holder lidt igen. Ikke desto mindre bemærker jeg en stigning i antallet af deciderede osteretter på gourmetrestauranterne, ligesom jeg har bemærket, at en frontløber som restaurant Selma leger med ostebegrebet,” lyder Ole Troelsøs analyse.

LIVETS VAND: BRÆNDEVIN, SNAPS ELLER AKVAVIT – HVAD ER HVAD?

BRÆNDEVIN – DESTILLERET ALKOHOL

Fællesbetegnelse for spiritus, hvis indhold af alkohol er opnået ved destillering. Ordet brændevin (dansk), brännvin (svensk), brennevin (norsk), brennivin (islandsk) eller viina (finsk) kommer efter sigende fra det tyske Branntwein, altså brændt eller destilleret vin eller anden forgæret sukkerholdig væske på base af fx korn, kartofler, ris, druer, roer, kaktus, æbler, pærer eller sukkerrør. Akvavit, whisky, gin, rom, vodka, grappa, cognac, tequila og calvados er alle eksempler på brændevin.

SNAPS – EN LØS FÆLLESBETEGNELSE

I Danmark opfatter mange snaps som noget med kommen og dild, men eksakte regler findes ikke. En billig supermarkedsvodka tilsat urter eller frugt fra haven kan lige så vel kaldes snaps, som en fadlagret akvavit kan. Hvorimod det ikke er en hvilken som helst snaps, der kan kalde sig for en akvavit.

AKVAVIT – DEN EU-DEFINEREDE

Forvirret? Ifølge EU’s definition er der følgende krav til akvavitten: ”Spiritus med kommen og/eller dildsmag, aromatiseret ved anvendelse af urte- eller krydderidestillat.” Skal minimum indeholde 37,5 % alkohol, mens der ikke er krav til, om råspritten skal laves på korn (som i Danmark og Sverige) eller på kartofler (som i Norge). Men der er krav om, at bitterstoffer ikke må påvirke smagen afgørende. Ordet ”akvavit” stammer fra latin, ”aqua vitae”, der betyder “livets vand”. Samme betydning har det franske ”eau-de-vie” og det gammelirske ”whisky” fra gælisk, ”uisge beatha”.

KRYDDERSNAPSE OG OST ANNO 2019

Få restauratører har løftet den danske smørrebrødsscene som Adam Aamann. Men Adam har ikke alene moderniseret smørrebrødstraditionen på tallerkenen - han har også formået at støve morfars gamle kommensnaps af. Der er nemlig ikke meget gammelost og "ubehageligt lugt i stuen" over Adams oste- og brændevinsparringer:

"Overordnet er hjemmelavet kryddersnaps utroligt velegnet til de fleste typer oste, da de som regel er afrundet med en smule sødme fra tilsætningen af bær, frugt, krydderier eller urter og dermed har en lidt lavere alkoholprocent end akvavit, som også er mere stringent," forklarer Adam Aamann, indehaver af fire restauranter i København.

På Aamanns restauranter finder man i dag op til 30 hjemmelavede snapse på menukortet. Fælles for de mange forskellige kryddersnapse er, at de er baseret på lokale kvalitetsråvarer i sæson, og at de matcher Adams moderne smørrebrødskøkken, hvor hver enkelt råvare er nøje udvalgt. Kun fantasien og de gode råvarer sætter grænserne hos Aamanns, derfor kan man fx finde Aamanns rugbrødssnaps, som er lavet på rug fra egne marker (ristet rugbrød bagt med rug fra egen marker).

"Til den rette servering kan vi hos Aamanns godt finde på at anbefale vores rugbrødssnaps. Den er lavet på vores eget ristede rugbrød og har masser af frugtighed, og den ristede rug-tone går utroligt godt med de skarpe skimmeloste."

GUIDE TIL OST + KRYDDERSNAPS

HER FÅR DU ADAM AAMANNS ANBEFALINGER TIL KOMBINATION AF KRYDDERSNAPSE OG DE MEST GÆNGSE OSTETYPER.

SKIMMELOSTE (HVIDE, RØDE OG BLÅ)

"Det oplagte valg til de helt stærke blåskimmeloste (ud over rugbrødssnapsen) er en kryddersnaps med masser af frugt eller bær og restsødme evt. med en anelse tilsat honning. Frugt og afrundet sødme tæmmer generelt den kraftige blå aroma."

KITMODNEDE DANSKE SKÆREOSTE (HERUNDER GAMMELOST)

"Runde snapse, gerne med fadpræg eller nøddearoma. Et godt bud er vores valnøddesnaps, som vi har på gamle sherryfade."

FAST MODNEDE (UMAMIDYBE, PROTEINKNASENDE MODEOSTE)

"Her vil jeg anbefale en frugtig snaps, men uden for meget sødme, evt. med mild krydring. Fra vores egne hylder kunne det fx være vores kvæde- og kardemommesnaps eller snapsen på clara friis-pære med solbær og estragon."

FRISKOST

"Urtede snapse er utroligt gode til friskoste. Et eksempel er snapse lavet på forårets første skud, som fx pileskud, skovmærke, porse-rakler, rødgranskud, hybenrose eller sødskærm."

RYGEOST

"Rygeosten kan få følgeskab af en løvstikkesnaps eller en snaps med agurk og mynte, og en skovmærkesnaps kan nærmest gå i symbiose med en friskost rørt med masser af friske krydderurter og ramsløg."

OPSKRIFT: AAMANNS SNAPS MED RISTET RUGBRØD

Rugbrødssnapsen bliver allerbedst med et rugbrød bagt med malt og naturligt surdej. Det er nemlig med til at give smagen et præg af øl.

INGREDIENSER

300 g maltrugbrød uden skorpe
70 cl Brøndumsnaps, klar

Skær rugbrødet i skiver på ca. 0,5 cm og rist det i ovnen ved 150 grader i ca. 20 minutter. Det må ikke blive brændt, så hold øje. Lad skiverne køle ned og kom dem i en beholder. Hæld snapsen over og lad den trække et koldt og mørkt sted i 5-6 dage. Sigt snapsen gennem et klæde og hæld den på flaske.

AKVAVIT OG OST

Men en ting er kryddersnapsenes ofte blide og bløde væsen, hvad med ost til den kommenaromatiserede akvavit? Engang var vejen fra kommen til ost så kort, at kommen for mange var en naturlig del af fx danboen. Den kombination fås stadig, men bliver efterhånden opfattet som en gammelmandsspise. Det er trist, for kommen og ost er en kombination, som kan noget helt særligt.

Ostekulturs snapseentusiast Anne Køster satte sig for at undersøge et par traditionelle osteanretninger tilsat de ægte dild- og kommenbaserede akvavitter. Turen gik til restaurant Told & Snaps i det centrale København, der bryster sig af at have intet mindre end 7 osteanretninger på kortet. Vi bestilte hver og én og dertil et bredt udvalg af de ægte akvavitter, altså den destillerede spiritus med kommen eller dild-smag, som ikke må være bitter, og som har en alkoholprocent på mindst 37,5 %.

BLÅ SKIMMELOSTE I KOMMENHIMLEN

I det traditionelle smørrebrødskøkken, som Told & Snaps repræsenterer, er skimmelost lig med blåskimmel, da de serverer klassiske retter som gorgonzola med løg og æggeblomme og en blå bornholmsk St. Clemens med sødmefyldt garniture af rødvinssyltede svesker. Til de to blåskimler, som trak i hver sin retning, hvad angik både garniture og styrke, gik de kommenbaserede akvavitter generelt godt. Og jo mere kommen, desto bedre. Den klassiske Rød Aalborg skar perfekt igennem begge blå oste, mens en kommenkraftkarl som Kummen Akvavit fra Brøndum gav ammoniaksmagen kanel og kommenkraft, der fik fuglene til at synge.

HVIDE, BLIDE SKIMMELOSTE

Helt anderledes gik det, da en blid og blød brie fra Naturmælk kom på bordet. Her fløj de kraftige kommensnapse hen over hovedet på den fine brie (som ikke var ret lagret og derfor mild og halvfast), så her måtte vi kalde på friske forsyninger. O.P Anderson med en let smag af kommen, fennikel og anis gik bedre, og en mild og blomstrende dild-akvavit VI.ER Green Midsummer lagde sig i synergisk smagsske med den blide brie, og nye spændende nuancer opstod.

GAMMELOSTEN MED SKY, LØG OG ET TYNDT LAG ... ROM

Vi fik en 92 uger gammel kitmodnet skæreost (tidligere en danbo) fra Asaa Mejeri. Osten var både skarp, stærk og med et heftigt ammoniakpræg, serveret med løg, æggeblomme og et ordentligt skvat rom. Her kom de fadlagrede akvavitter til deres ret, og Told & Snaps' egen udmærkede kryddersnaps, lagret på sherryfade, tilføjede den dybde, som gammelosten kaldte på.

FRISK GEDEOST DRUKNEDE LIDT I KOMMEN

Som et af de friskere indslag på ostefronten stod den på gedefriskost fra Tebstrup, og her skød de tunge kommenakvavitter langt over mål. Redningen blev endnu engang en frisk dildakvavit, og for første gang i smagningen af traditionelle osteretter og akvavitter, drømte vi os til en blid, sødmefyldt frugtsnaps med bær og urter fra sommerens køkkenhave.

Konklusionen på akvavit- og ostetesten var klar: Klassiske kommenakvavitter og fadlagring går flot i spænd med kraftige, skarpe og fyldige oste, mens de friske/skarpe og syrlige oste er bedre med en dildbase. Men når det kommer til de blide, milde og cremede oste, bør man ty til lettere og sødere frugt- og urtesnapse, en rund nøddesnaps – eller måske en akvavitcocktail, som fx den fra akvavitbaren Rastløs, som du får lige her.

OPSKRIFT PÅ AKVAVITCOCKTAIL

Er du hverken til frugtsnaps eller kommenbaseret akvavit, kan en akvavit-cocktail være en god måde at bryde isen på. Den her komplekse men sindssygt lækre sag er udviklet af akvavitbaren Rastløs, der har specialiseret sig i akvavitcocktails og foodpairing. Cocktailen "Don't be cheesy" er designet til blåskimmel og andre kraftige oste.

"DON'T BE CHEESY"

- 25 ml "Nordic hygge" fra VI.ER.AKVAVIT
- 25 ml Choya Shiso (japansk urte- og frugtlikør)
- 10 ml Malus Danica fra Cold Hand Winery
- 5 ml Kümmel (kommenlikør)
- 15 ml Oloroso-sherry
- 1 Stænk Marka Bitter (eller anden intens bitter)

Alle ingredienser omrøres med is og serveres i et low-ball-glass. Pynt med en skive æble (tørret eller frisk). Kan drikkes, som den er, eller laves om til en spritz ved at servere den i et stort vinglas med masser af is og toppe op med danskvand.

OST TIL ROM, WHISKY OG FRUGTBRÆNDEVIN

ROM – TAKLER KARAMEL, SKIMMEL OG AMMONIAK

Det er ikke tilfældigt, at rom og gammelost og potkäse længe har gået hånd i hånd. Særligt fadlagret mørk rom har dybden og sødmen til at håndtere de kraftige og skarpe ammoniakkede skimmeloste og kitmodnede oste. En del mørk rom er lagret på amerikanske egefade, de såkaldte bourbon-fade, som tilfører vanilje, karamel, kokos og andre varme krydderier. Derfor kan disse romtyper matche kraftige og skarpe skimler og kitmodnede oste. Men rommens karamelaroma kan også smyge sig fint om en lagret modeost som fx Vesterhavsosten, hvor brunet smør, saltkaramel og eksotiske frugter som ananas og melon er på spil i næsen

WHISKY – GIV OSTEN EN GANG RØG

Fra én fadlagret spiritus til en anden. Så hvorfor ikke gå hele vejen og tage en røgfyldt og intens Islay-whisky med flere årtier på fad, når ostene har en vis tyngde, syre og umami eller jordede, skimlede noter. Fx en intens, solid og syrlig ost som Diamant fra Nørup Mejeri eller en frugtig, kokosset champignonbasse som Arla Unikas Høgelundgård. Og når du nu er nede af det røgede spor, kan du også forsøge dig med modespruttens nr. 1, den mexicanske agavebrændevin mezcal. Måske bare sætte ild i hele huset og tage de røgede spiritusser straight up sammen med oste med røgsmag, fx en rygeost eller Thises røgede esrom, Benedict?

FRUGTBRÆNDEVIN – ÆBLER OG PÆRER – OG DRUER

Mens vi er i gang med at sammenligne æbler og pærer, kan vi ligeså godt gå planken ud og gøre netop dette. Æblebrændevin som calvados eller en pærebrændevin som poire williams er begge gode bud til smagsintense kitmodnede og skimlede oste. Ligesom en børste som den franske lagrede rødkitost, epoisses, der vaskes i druebrændevinen marc de bourgogne, går smukt i spænd med druer i både glas og som garniture. Gør gerne franskmændene kunsten efter og garnér en vellagret, kraftig dansk rødkitost med æblebrændevinsmarinerede druer. Så bliver du rød i kinderne uden at have drukket en eneste slurk af din snaps.

OST I DET GRØNNE KØKKEN – 11 FORÅRSFRISKE OPSKRIFTER MED OST

8 AF DANMARKS DYGTIGSTE MADBLOGGERE BLEV UDFORDRET TIL AT UDVIKLE ORIGINALE OPSKRIFTER INDENFOR TEMAET "OST I DET GRØNNE KØKKEN". DU KAN SE DE SPRØDE RESULTATER PÅ DE FØLGENDE SIDER.

INTROTEKST AF RASMUS HOLMGÅRD
OPSKRIFTSFOTOS AF SIGNE BAY
REPORTAGEFOTOS AF LIV KASTRUP

En god opskrift kommer ikke af sig selv. Den skal udvikles. Og testes. Igen og igen. Og pludselig er den der. Lige i skabet. Der, hvor den visuelle appeal forløses i perfekt velsmag; hvor råvarernes kvalitet fremstår krystalklart; hvor idéen med retten er tydelig for enhver; og de ostebuttede køkkenengle afsynger en taknemmelig ode til opskriftens ophavskvinde m/k.

Sådan cirka gik det til, da Mejeriforeningen og Ost & ko satte 8 af Danmarks skarpeste digitale køkkenskrivere stævne i det flotte Hahnemanns Køkken på Østerbro. Anledningen var klar: Foråret er landet; om lidt bugner haver og butikker af sprødt årstidsgrønt; og vi vil gerne vise læserne af Ostekultur, hvordan de kan udnytte ostens fænomenale køkkentekniske egenskaber og smagsforstærkende effekt i en række udvalgte grøntsagsretter til hverdag og fest.

På de følgende 11 sider kan du se, hvad der kom ud af madbloggernes kulinariske hovedbrud og håndværksmæssige snilde. Opskriftens udvikler er anført på hver side, og de smukke madbilleder er taget af fotografen Signe Bay.

BRÆNDT PORRE MED OST OG BACON

AF THOMAS ALCAYAGA

4 PERSONER

PORRE

4	Porrer
1 dl	Æbleeddike
2 spsk.	Honning
2	Laurbær

RYGEOSTCREME

2 spsk.	Cremefraiche 38.%
3 spsk.	Rygeost 10 %
1 tsk.	Æbleeddike
1 tsk.	Honning
	Salt og peber

PYNT

40 g	Stegt bacon
1 kvist	Rosmarin
30 g	Fintrevet fast/hård ost
Evt. 20 g	Frisk trøffel i skiver

PORRE

Porrerne vaskes grundigt og deles omkring starten på det grønne. Grilles hårdt på alle sider på en grillpande, til de har fået grillstriber. Sæt de hvide dele i ovnen ved 250 grader i 30 minutter, til de er helt sorte udenpå og føles bløde inden i. Lad dem køle lidt. De grønne dele skæres i tynde skiver og lægges i en blanding af æbleeddike, honning og laurbær. Lad dem trække en halv time.

RYGEOSTCREME OG PYNT

Rør alle ingredienserne til rygeostcremen sammen og smag til. Kør halvdelen af det stegte bacon til et tyndt støv i en multihakker sammen med rosmarinbladene. Riv osten fint og sæt på en bageplade i 4 små toppe. Bag 10-12 minutter ved 200 grader til toppene er let gyldne. Lad chipsene køle.

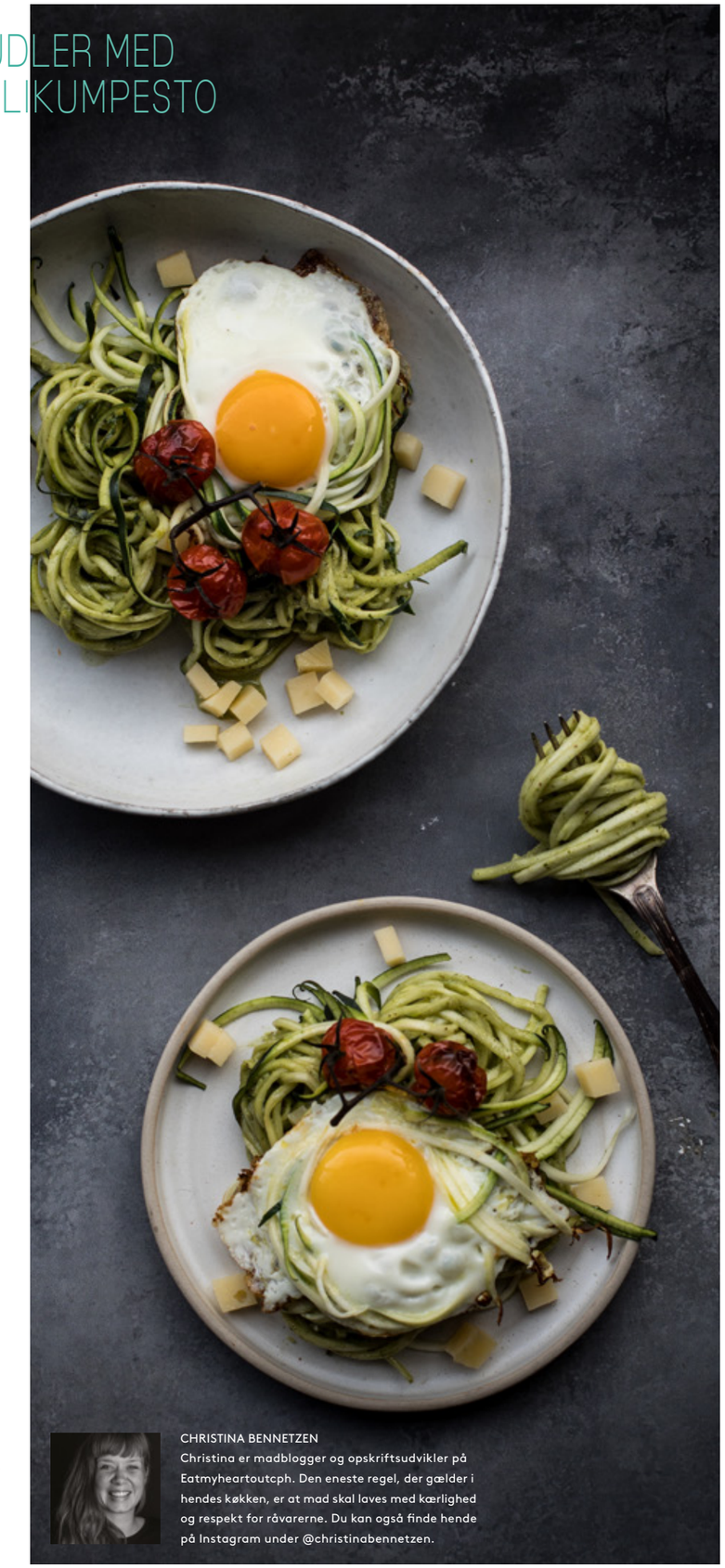
ANRETNING

Skær porrerne op i midten og åbn dem. Fyld med dupper af rygeostcreme og top med bacon, baconstøv og syltede porrer - og skiver af trøffel, hvis sæsonen tillader det, og budgettet rækker.

THOMAS ALCAYAGA
Har siden 2012 blogget om alverdens spiseligt og drikkeligt på bloggen Madetmere. I 2015 sprang Thomas ud som kogebogsforfatter, og i dag lever han af at udvikle opskrifter og af madstyling og -skriverier for medier og virksomheder.

COURGETTENUDLER MED PERSILLE OG BASILIKUMPESTO

AF CHRISTINA BENNETZEN



2 PERSONER (MED EKSTRA PESTO)

PESTO

1 bundt	Frisk basilikum
70 g	Bredbladet persille
90 g	Fyrtårnsost fra Thise eller anden lækker fast modnet ost
1	Citron saft og skal
2	Fed hvidløg
1 dl	Ristede mandler
1dl	Vand
1dl	Olivenolie
	Salt og peber

Blend basilikum, persille, ost, citronsaft og -skal, hvidløg, ristede mandler og olivenolie til en lind masse. Tilsæt lidt vand, hvis pestoen er for tyk og fast. Smag til med salt og peber.

COURGETTENUDLER

2	Små courgetter

Brug en spiralskærer (fx Spiralizer) eller stavskæret på en mandolin til at lave courgettenudlerne. Brug den smalleste funktion, så det rigtigt giver fornemmelsen af at spise en spaghettiret. Alternativt kan du bruge en kartoffelskræller til at lave tynde skiver på langs af courgetten, som du derefter lægger i lag og skærer med en kniv til lange slanke nudler.

BAGTE TOMATER

Cocktailtomater på stilk

Lad cocktailtomaterne blive på stilken og dryp dem med olivenolie. Sæt i ovnen ved 180 grader varmluft i 30-40 min.

GARNITURE & ANRETNING

Små tern af Sønderhaven Svenbo

Bland courgettenudlerne med et par spiseskefulde pesto og server retten med små tern af Sønderhaven Svenbo og de bagte cocktailtomater. Retten kan gøres endnu mere fyldig og festlig ved at stege et par spejlæg i små reder af courgettenudler (rul dem om fingeren for at give dem den runde form til panden) til at toppe retten af (som på billedet).

CHRISTINA BENNETZEN
Christina er madblogger og opskriftsudvikler på Eatmyheartoutcph. Den eneste regel, der gælder i hendes køkken, er at mad skal laves med kærlighed og respekt for råvarerne. Du kan også finde hende på Instagram under @christinabennetzen.

GRILLET ROMAINESALAT MED THISE BLÅ GRUBÉ OG CITRONVINAIGRETTE

AF CECILIE SOFIE SVENSSON

4 PERSONER

SALAT

4-5	Radiser
1	Stort romainesalathoved
	Olivenolie til pensling
75 g	Thise Blå Grubé eller anden lækker blåskimmel
30 g	Ristede pinjekerner

CITRONVINAIGRETTE

1	Lille tsk. dijonsennep
1 tsk.	Flydende honning
1-2 spsk.	Citronsaft
1	Økocitron, fintrevet skal
1 dl	Ekstra jomfruolivenolie
	Friskkværnet peber
	Flagesalt

SALAT

Skær radiserne i fine skiver på et mandolinjern; alternativt skær dem med en kniv så tyndt som muligt. Læg dem i koldt vand. Fjern de yderste blade på salathovedet, skær den nederste del af roden af og del salaten i to. Pensl begge sider med lidt olivenolie. Varm en grillpande godt op og grill romainesalaten ca. 5 minutter på den flade side, til der er tydelige grillstriber. Vend salaten og grill yderligere et par minutter på den anden side. Rist pinjekernerne på en tør pande, til de er gyldenbrune og sprøde.

VINAIGRETTE

Bland sennep, honning, citronsaft og -skal. Tilsæt olivenolien i en stråle under omrøring. Smag til med salt og friskkværnet peber.

ANRETNING

Anret salaten på et fad, dryp med citronvinaigretten og smuldr osten over i mellemstore bidder. Drys med ristede pinjekerner og top med radiser.

CECILIE SOFIE SVENSSON
Cecilie har siden 2010 arbejdet som foodstylist og opskriftsudvikler for diverse magasiner og fødevarefirmaer, og hun er forfatter til adskillige kogebøger. Cecilie bor i København med sine to børn.

SANDWICHBOLLER MED LAKSEMOUSSE, FRISKOST OG GRØNT

AF CAMILLE MAJA CHRISTENSEN

4 PERSONER

SANDWICHBOLLER

10 g	Gær
1,7 dl	Lunken vand
1,8 dl	Cremefraiche 38 %
1 dl	Solsikkekerner
100 g	Frisk spinat
1 tsk.	Spidskommen
2 spsk.	Hørfrø
1 spsk.	Citronsaft
2 tsk.	Salt
100 g	Durummel
400 g	Hvedemel
	Olie og flagesalt til topping

Opløs gær i lunkent vand og tilføj cremefraiche. Tilføj solsikkekerner og hørfrø. Skyl og hak spinat og føj det til blandingen. Tilføj citronsaft og spidskommen. Tilføj mel - alt på én gang. Ælt dejen i 10 minutter. Den skal være blød, men ikke klistret. Dæk dejen til, og lad den hæve et lunt sted i 1 time. Form 4-6 brød i ca. 2 cm højde og placer dem på bagepapir på en bage-plade. Lad bollerne efterhæve i 20 minutter. Brug fingrene til at lave et par fordybninger i brødene, og tilføj lidt olivenolie og flagesalt på toppen. Bag i 25 minutter midt i ovnen på 200 grader varmluft.

LAKSEMOUSSE

200 g	Røget laks
1	Rødløg
1/2	Bundt dild
1 spsk.	Cremefraiche 38 %
1-2 spsk.	Friskost
	Salt og peber
	Citronsaft

Hak laksen fint eller groft efter behag. Hak rødløg og dild fint. Bland laks og urter sammen med de resterende ingredienser. Smag til med citronsaft, salt og peber.

OSTECREME

4 spsk.	Friskost
3 spsk.	Hakket dild
1 tsk.	Dijonsennep
	Citronsaft

Bland alle ingredienserne sammen og rør grundigt. Smag til med citron, salt og peber.

GARNITURE

Fx	Agurk
	Rødløg
	Avokado
	Salat

ANRETNING

Server sandwich med creme af friskost i bund og top, den cremede laksemousse i midten og grøn garniture efter smag og behag.

CAMILLE MAJA CHRISTENSEN
Blogger på "Camille Maja - mad, livsstil og rejser" om netop det: madguides; den opskrift du lige mangler; samt rejseguides ud i den smukke verden. Camille Maja er uddannet kostvejleder, pædagog og personlig træner med en stor kærlighed til mad.

RISOTTO PÅ HØOST MED FORÅRSGRØNT OG KØRVELOLIE

AF CECILIE SOFIE SVENSSON

4 PERSONER

RISOTTO

1 spsk.	Smør
1	Stort skalotteløg, finthakket
300 g	Risottoris
3 dl	Tør hvidvin
6 dl	God grøntsagsfond
100 g	Revet Høost eller anden fastost
1 spsk.	Smør
	Salt
	Friskkværnet peber

Smelt smørret og svits skalotteløg ved medium varme, til de begynder at blive bløde og transparente. Tilsæt ris og lad dem svitse med et par minutter. Hæld vin over og lad den reducere til omkring en tredjedel. Hæld fonden på, sæt låg på og lad risottoen simre under lavest mulige varme i 12-15 minutter. Rør i den et par gange undervejs. Smag, om risen er mør, men stadig har en smule bid. Hvis ikke, så giv den lidt mere fond og et par minutter til. Tilsæt osten og en skefuld smør, sæt låg på og lad den stå et par minutter. Smag til med salt.

FORÅRSGRØNT

1 bundt	Spæde asparges
1 bundt	Spæde gulerødder

Skær toppen af gulerødderne og den nederste del fra aspargesene, og overhæld begge dele med kogende vand. Lad stå et par minutter alt efter, hvor sprøde du ønsker, at de skal være.

KØRVELOLIE

1 bundt	Frisk kørvel
1/2	Citron, saften af
1 1/4 dl	Koldpresset rapsolie

Skyl kørvelen og skær de nederste stængler fra. Blend med citronsaft og olie til en smuk forårsgrøn olie. Passér olien gennem en fin sigte, hvis du vil have den blank.

ANRETNING

Anret risottoen med de spæde grøntsager, kørvelolien dryppet over og en smule frisk kørvel. Giv et drys friskkværnet peber. Og nyd!

CECILIE SOFIE SVENSSON
Cecilie har siden 2010 arbejdet som foodstylist og opskriftsudvikler for diverse magasiner og fødevarefirmaer, og hun er forfatter til adskillige kogebøger. Cecilie bor i København med sine to børn.

MEGET GAMMEL FRAUSING

AF THOMAS ALCAYAGA

4 PERSONER

OSTECREME

- 125 g Frausing fra Osteriet Hinge uden skorpe eller anden blød og moden hvidskimmel
- Rom efter behag
- 1 spsk. Cremefraiche 38 %
- Salt og peber

Fjern skorpen fra Frausingen og hak den i mindre stykker. Lad den stå ude på bordet i 1 time. Rør den sammen med cremefraiche og rom. Smag til med salt og peber.

SYLTEDE PERLELØG

- 8 Perleløg
- 1/2 dl Eddike
- 1/2 dl Vand
- 1/2 dl Sukker
- 2 Laurbærblade
- 2 Stjerneanis
- 1 tsk. Fennikelfrø

Pil perleløgene og halver dem. Kog en syltelage af vand, eddike, sukker og krydderier. Hæld den over løgene og lad dem trække i minimum 1 time.

KONFITERET ÆGGEBLOMME

- 4 Æggeblommer
- 4 dl Rapsolie

Del æggene og kom æggeblommerne i en lille kasserolle og dæk dem med olie. Sæt i ovnen ved 62 grader i en time. Alternativt kan du sousvide æggene hele og dele dem efterfølgende.

SPRØDRISTET RUGBRØD

- 4 Tynde skiver rugbrød
- 2 spsk. Olie
- 1 spsk. Flagesalt

Skær rugbrødet tyndt og pensel med olie. Drys salt over. Bag ved 180 grader i 10 minutter.

PYNT & ANRETNING

- Karse
- Spæde kålskud
- Blomster fra fennikel og tallerkensmækker

Placer en god skefuld ostecreme i midten af tallerkenen og lav en fordybning i den. Kom æggeblommen heri. Top med sprøde rugbrødsflager, syltede løg, karse, kålskud og blomster.

THOMAS ALCAYAGA
Har siden 2012 blogget om alverdens spiseligt og drikkeligt på bloggen Madetmere. I 2015 sprang Thomas ud som kogebogsforfatter, og i dag lever han af at udvikle opskrifter og af madstyling og -skriverier for medier og virksomheder.

URTEHAVEN MED SPRØDE TIMIAN-OSTECHIPS

AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

DELETAPAS FOR 2

ÆRTECREME

- 100 g Ærter
- 1 spsk. Citronsaft
- 2 spsk. Mælk
- 100 g Arla Unika Loke friskost eller en anden fløde- eller friskost
- 3 spsk. Fintrevet Tange Sø Ost eller en anden fast/hård ost
- Salt og friskkværnet peber

Blend ærter, mælk, citronsaft og friskost. Smag til med revet ost samt salt og peber.

RUGBRØDSDRYS

- 1 Skive rugbrød
- 1 tsk. Smør

Blend rugbrød og spred ud på bagepapir på en bageplade. Læg små klatter smør ved. Bag i ca. 10 minutter ved 200 grader. Køl af.

GRØNTSAGER

- Gulerødder, skåret i stave
- Radiser
- Agurker, skåret i stave

OSTECHIPS (8 STK.)

- 15 - 20 g Tange Sø Ost, fintrevet
- 15 - 20 g Fast fåre- eller gedeost, fintrevet
- Frisk timian

Fordel hver ost i 4 cirkler med 5 cm i diameter på bagepapir på en bageplade. Drys timianblade over. Bag i 4 minutter i ovnen ved 200 grader, til osten er gylden. Afkøl, før du fjerner ostechipsene fra bagepapiret.

ANRETNING

Kom ærtecremen i et glas, dæk med rugbrødsdrys og stik grøntsagerne i. Servér resten af grøntsagsstavene i en skål ved siden af sammen med ostechipsene.

CAMILLA BOJSEN-MØLLER
Ost fylder meget i Camillas liv. Udover at blogge om ost på Ostesnak, arbejder hun med kommunikation hos ostevirksomheden Lactalis, afholder ostesmagninger og arbejder freelance som ostekommunikatør. Er forfatter til bogen OST på bordet.

SPRØD SALAT MED ASPARGES, HÅRD OST OG CROUTONER

AF MIRA ARKIN

4 PERSONER

CROUTONER

- 250 g Hvedebrød
- Olivenolie
- 1 Kvist rosmarin
- 2 fed Hvidløg
- Salt og peber

Riv brødet i grove stykker og vend med en sjat olivenolie, nåle fra rosmarin, knust hvidløg og lidt salt og peber. Bred dem ud på en bageplade med bagepapir og rist dem sprøde i ovnen i 5-8 min. ved 200 gr.

SALAT

- 1 Bundt asparges
- 1/2 Fennikel
- 1/2 Hoved frillicesalat eller anden sprød salat
- 1/2 Økocitron, saft og revet
- Olivenolie
- Salt og peber
- Fast/hård ost, fx Thybo fra Thise

Skær asparges og fennikel i meget tynde skiver. Pluk salaten i grove stykker og vend alle tre dele sammen med saft og skal fra citronen, en god sjat olivenolie, ost i flager eller groftrevet og lidt salt og peber. Kom til sidst croutonerne i og anret salaten i et stort fad.

MIRA ARKIN
Har siden 2009 delt sine opskrifter, anmeldelser og rejseoplevelser på Miras Madblog. Lever af at skrive om mad, udvikle opskrifter, lave foodstyling og generelt bare af at spise mad og tale vildt meget om det.

OSTEKURVE MED SOMMERSALAT

AF SABRINA HØRUP

4 PERSONER TIL FORRET ELLER APPETIZER

OSTEKURVE

- 200 g Tange Sø Ost fra Mammen eller anden lækker fastmodnet ost
- 1 Håndfuld hakket persille

Riv osten og bland den sammen med den hakkede persille. Fordel osten i cirkler på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag osten ved 200 grader i 8-10 minutter, til den er smeltet og let gylden. Tag de smeltede ostecirkler ud af ovnen og form dem med det samme til kurve over en lille skål, som er vendt på hovedet. Osten stivner hurtigt, så lav evt. kun en eller to ad gangen.

SOMMERSALAT

- 50 g Ruccola, feldsalat, salatmix eller lignende
- 80 g Friske hindbær
- 1/2 Fennikel
- 50 g Ost efter egen smag
- 30 g Hasselnødder

Vask og del salaterne i stykker, der passer til kurvene. Snit fenniklen i fine skiver på mandolin eller med en kniv. Sæt hasselnødderne i ovnen på 200 grader, til de begynder at tage farve (10-15 minutter). Rul skallen af mellem håndfladerne. Hak til grove stykker og rist evt. videre i ovnen efter behov. Smuldr osten i små bidder.

SENNEPSVINAIGRETTE

- 1 tsk. Dijonsennep
- 1 tsk. Honning
- 2 spsk. Olivenolie
- 1 spsk. Æblecidereddike
- Salt & peber

Rør alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber.

ANRETNING

Fordel salat, fennikel, bær og ost i ostekurvene og pynt med de ristede nødder. Server dressingen ved siden af.

SABRINA HØRUP
Sabrina blogger om mad på Sabrinahoerup.dk og arbejder til dagligt som selvstændig med at udvikle opskrifter, fotografere og skrive - især om mad. Den nemme hverdagsmad, som er til at gå til, er som regel udgangspunktet, men kun køkkenfantasien sætter grænsen.

KARTOFFELTÆRTE MED GRØNT OG GEDEOST

AF CAMILLE MAJA CHRISTENSEN

4 PERSONER

DEJ

- 180 g Hvedemel
- 80 g Grahamsmel/speltmel
- 2 spsk. Sesamfrø
- 1/2 dl Vand
- 85 g Koldt smør
- 1 tsk. Salt

FYLD

- 350 g Kartofler (ca. 3 stk.)
- 5 Asparges
- 1 Porre
- 7 Cherrytomater

ÆGGEMASSE

- 3 spsk. Friskost
- 4 Æg
- 80 g Revet fast gedeost fra Tebstrup eller anden fast/hård gede- eller fåreost
- 1 Håndfuld frisk timian
- Salt og peber
- 1 spsk. Citronsaft
- 2 spsk. Mælk

DEJ

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Bland alle ingredienserne sammen til din dej og ælt den med hænderne. Smør en passende form (til 4 personer), og rul dejen ud. Placer dejen i formen og prik huller med en gaffel. Forbag den 10 minutter i den forvarmede ovnen.

FYLD

Kog kartoflerne i ca. 7 minutter (fra når vandet koger). Skyl asparges, porre og tomater. Skær ud i den ønskede størrelse. Skær kartoflerne i mundrette stykker. Bland alle ingredienserne til en ensartet æggemasse.

TÆRTEN

Bland alt fyldet til tærten sammen, og fordel det jævnt over den forbagte dej i tærteformen. Hæld æggemassen over fyldet. Bag i ca. 30 minutter ved 200 grader i en forvarmet ovn. Server sammen med en let salat med dressing.

CAMILLE MAJA CHRISTENSEN
Blogger på "Camille Maja - mad, livsstil og rejser" om netop det: madguides; den opskrift du lige mangler; samt rejseguides ud i den smukke verden. Camille Maja er uddannet kostvejleder, pædagog og personlig træner med en stor kærlighed til mad.

RAVIOLI MED FRISKOST, GRILLET SQUASH OG FRISKOSTCREME MED BRUNET SMØR

AF MIKKEL BÆKGAARD

FORRET TIL 4 PERSONER

PASTADEJ

- 3 Æg
- 250 g Durummel

Ælt æg og mel godt sammen til en fast dej. Lad dejen hvile en halv times tid i køleskabet. Rul dejen ud på en pastamaskine - først igennem tykke indstillinger og efterhånden tyndere og tyndere, indtil du har meget tynde plader. Læg pastapladerne på et bord med mel strøet ud over.

RAVIOLIFYLD

- 1 Squash
- 200 g Arla Unika Loke eller en anden god friskost
- 1 spsk. Friskhakket persille
- 6 Squashblomster
- 1 tsk. Fintrevet citronskal + saft
- 1 Pisket æg til samling af ravioli
- Salt og peber

Halver squashen på langs og gem den ene halvdel til senere. Riv den anden halve squash på et rivejern. Drys en anelse salt over den revne squash og lad den trække i ca. 10 minutter. Knug så meget vand ud af squashen som muligt. Rør Loke eller anden friskost med citronskal, finthakket persille, revet squash, citronsaft og smag den til med salt og peber. Fjern støvdragerne på squashblomsterne og hak 2 af dem fint og rør dem i cremen. Gem de 4 andre blomster til pynt.

GRILLET SQUASH

- 1/2 Squash gemt fra fyldet
- Olivenolie
- Salt og peber

Skær squashen i tynde skiver på langs. Vend skiverne i olivenolie, en anelse salt og peber og grill skiverne ca. 1 minut på hver side.

FRISKOSTCREME MED BRUNET SMØR

- 100 g Smør
- 75 g Friskost
- 2 spsk. Varm mælk
- 1/2 tsk. Citronsaft

Smelt smørret i en kasserolle og lad det koge ved lav varme, indtil det bruner. Det gør det, når det holder op med at boble og skumme, og det dufter af nødder. Varm mælk op i en gryde eller en mikroovn. Kom friskost, 75 gram af den brunede smør, mælk og citronsaft i et bæger og blend det grundigt og luftigt sammen med en stavblender.

PYNT

Bredbladet persille

RAVIOLIERNE

Placer en teskefuld fyld på pastapladerne med ca. 4 cm mellemrum. Pensl pastapladen godt med det piskede æg og læg en pastaplade forsigtigt oven på. Tryk godt ned rundt om fyldet, så de to plader lukker helt tæt sammen. Skær raviolierne ud med en kniv eller en raviolirulle. Kog raviolierne 2-3 minutter i godt saltet vand.

ANRETNING

Placer friskostcremen nederst i en tallerken. Kom to raviolier ovenpå og anret den grillede squash rundt om (evt. i små ruller). Dryp med citronsaft og resten af det brunede smør. Pynt med bredbladet persille og en frisk squashblomst.

MIKKEL BÆKGAARD
Mikkel er freelance-madjournalist og madblogger på Mikkels Madblog. Han skriver om gastronomi, rejser og det gode liv for bl.a. Politiken, Jyllands-Posten, Mad&Bolig, Isabellas og Femina. Karrieren som madskribent startede på Mikkels Madblog, som han stadig holder af at lægge sine opskrifter op på.

GRATIS

FSC
www.fsc.org
MIX
Papir fra ansvarlige kilder
FSC® C018744

9 788789 795584 >