

Ost

Hyllest til osten, her er det samlet litt om osten generelt og om spanske oster spesielt. Spennet i osteuniverset går fra nesten smakløse, ferske oster til sinte blåmuggoster. Fargene går fra hvit til alle nyanser av gult, til rødt og blått. Konsistensen kan være nesten rennende som i smøreoster til harde typer som parmesan. Og noen er hullete. Men, én ting har alle ostene til felles: **De er laget av melk**

Den ferske osten er eldst

Bruk av fersk ostemasse går tusener av år tilbake.

1) Legenden forteller om den arabiske kjøpmannen som slo melk i en sekk av fåremage før han startet sitt kamelritt gjennom ørkenen. I fåremagen var det rester av enzymet vi i dag kjenner fra osteløpe. Sola skinte, posen var i stadig bevegelse og innholdet ble etter hvert til ostemasse og myse. Historien forteller at mannen drakk seg utørst på væsken, spiste seg mett på ostestoffet og var såre fornøyd.

2) Den mest kjente legenden om ostens opprinnelse handler om en arabisk nomade. Han fylte sekken sin med melk før han la ut på reisen gjennom ørkenen. Etter noen timer på kamelryggen stoppet han for å slukke tørsten. Men da fikk han seg litt av en overraskelse. Melken hadde klumpet seg og blitt til ost. Det var som bare. Hva hadde skjedd her? Jo, sekken hans var laget av magen til et ungt dyr, kanskje en kalv. I kalvemagen hadde enzymet rennin (løype), sammen med varmen fra ørkensola og kamelens bevegelser gjort at melken, ved en eventyrlig tilfeldighet, ble til ost. To nesten like historier, men begge er fra Arabia 😊

Enkle regler

For dét er prinsippet bak all ysting: melk, enzymer, bevegelse og temperatur. Nesten all ost lages etter de enkle reglene. Vanligvis er det melk fra ku, geit eller sau, men det er i prinsippet ikke noe i veien for å lage ost av moskusmelk, reinsdyrmelk eller elgmelk. Av forståelige grunner er elgmelk ikke så vanlig. Det er jo ikke bare-bare å overmanne ei elgku og forsøke å tappe henne for melk.....

Vi leste på internett om 31 italienske oster, i Frankrike er det visst mer enn 350 typer og i verden finnes over 1000 sorter ost, i Spania da? er det bare manchego?... det kan ikke være sant.....! Her kommer noen av ostene vi fant når vi lette på internett.

Farmhouse brandy

Laget av upasteurisert sauemelk. Yttersiden blir dekket med Iberian fett og urter. Etter at den er modnet i 10 måneder, blir den lagt i Brandy i 60 dager, som gir aroma og smak til osten. Ekstremt god.

Spanske oster

Tetila Do

Pasteurisert ost fra Blonde, Fresian og Pardo-Alpine kuer. Myk masse med noen luftlommer. Den kommer fra Galicia hvor kuene beiter langs kyst fjellene. Melken blir varmet til 28°C-32°C mens løypen blir tilsatt. Massen blir deretter kuttet opp i store stykker og lagt i former når den er fast nok. Den blir lett presset for og fjerner mysen og til slutt saltet i saltvann. Modningen tar fra 10-30 dager.

Den er lett og kjenne igjen p.g.a. formen (form som et sirkustelt) med en strågul farge. Melkesmak, smør, litt skarp og med en mild saltsmak.



Azul de Valdeon Picos De Europa 60dgr



Dette er Spanias svar på Stilton, Roquefort, Gorgonzola, osv. En forholdsvis fast ost, pakket i kastanjeblader, den tar seg veldig godt ut i ostedisken. Fra den lille landsbyen Posada de Valdeón fra nord i Leon. Den har fått beskyttet status (D.O.P.). Fin "snert" og sødme med en lang jordaktig avslutning. Laget av ku og geitemelk. Dette er en veldig attraktiv og energisk ost, prøv den med en søt sherry til dessert eller med en god salami og en kraftig rødvin.

Cabrales D.O.P



En nydelig blåmuggost fra fjellområdet i Asturias i Nord Spania. Den er ganske myk og klebrig, kraftig i stilen og passe skarp. Den nytes tradisjonelt med et glass tørr eplesider. (Et himmelsk ekteskap!) Eller en robust rødvin. Beskyttet status (D.O.P), og lages hovedsakelig av kumelk, men geit og sauemelk brukes også i vår og sommer-sesongen. Den er upasteurisert og er lagret i fuktige fjellhuler. Ypperlig også til dessert, med en supersøt sherry til (Pedro Ximenez, f.eks). el jul à 500g, perfekt til ostebord. Den regnes av mange i dag som den beste blåmuggosten i Europa.

Spanske oster



Valdeon DO

Valdeon DO er en blåmuggost fra Castilla Y Leon laget på ku og geitemelk, og er en mildere utgave av Cabrales.



Mahon Artesano

Vellagret Mahon, (semi-curado). Smuldretetekstur, nøtteaktig, meget god, men også ganske salt. Passer perfekt til en kraftig rødvin.



Mahon Artesano

Meget vellagret Mahon, dette er en høydare. Komplisert smak, bra syre, minner noe om champagne, den formelig eksploderer i munnen. Et fyrverkeri av en ost.



Mahon Rojo 90dgr

Osten har en fin, fast tekstur, som minner om vellagret Cheddar. En snill, kremete smak, en fin inngangsport til Mahon. Finnes også i disse fine gaveeskene!

Spanske oster

Manchego Curado 3 eller 6mnd. 🐄



Manchego er den viktigste og mest velkjente sauemelk ost fra Spania. Dens karakteriske form og zigzag mønster skyldes den tradisjonelle bruken av gressformer som den ble laget i. Navnet kommer fra Manchega sauene som melken kommer fra. En fin, lagret smak, lang og deilig, fortsatt ikke tørr og ”smuldrete”, men heller myk, som en vellagret Gouda, for eksempel.

Manchego Gran Reserva ' El Corrigedor' 12 Mnd 🐄



Lagret i tolv måneder. Skarp, tørr, bra syre og spenst, minner nesten om en god Parmesan. Dette liker vi!

Roncal Do

Upasteurisert ost fra Navarra og Latxa sauer. Dette er den første osten som fikk D.O. i Spania. Det brukes melk som har lav syre. Melken koagulerer mellom 32°C og 37°C med animalsk løype. Massen blir deretter kuttet opp i små stykker og lagt i former og presset. Etterpå blir den saltet i saltvann i 30 timer. Har en mørk grå eller strågul skorpe.

Velutviklet, smøraktig med en aroma av strå, nøtter og sopp.



Spanske oster

Torta del Casar do

Upasteurisert ost fra Merina-Entrecina-sauen. Den er rund med en hard skorpe. Den er halvt flytende og en skje er den beste måten å ta opp osten med. Denne kremaktige osten er syrlig med en behagelig skarphet i modne oster. Den bør stå ute i minst tre timer før den serveres for å få fram det beste i osten.

Dette er en av de dyreste spanske ostene. Etter at melken fra dagens to melkinger er hentet, varmes melken opp til 25°C. Den koagulerer med vill tistel og ostemassen blir delt opp for hånd til små biter, nesten som en puré.

