



29

jun 2022

Dessa underbara franska ostar!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Frankrike är världsbäst på ost! De har ett enormt stort utbud av härliga ostar från landets alla ostregioner. En bit ost och ett glas vin är oslagbart.

Det finns över 500 officiellt producerade ostar, både industriellt och hantverksmässigt, och många med ursprungsskydd. Här kommer några av våra favoriter: MONT D'OR - Guldborget - är en pressad ost gjord på komjolk från regionen Franche-Comté. Osten har en rinnande konsistens (även i rumstemperatur) och äts ofta uppvärmd i ugn, direkt ur asken av granbark. Asken ger osten en smak och doft av kåda. En fruktig och frisk Riesling kan smaka bra till.

Från samma region hittar vi den populära MORBIER, gräddig och krämig med sitt svarta streck i mitten. Det är också en pressad ost gjord på komjolk. Sotstrecket tillkom en gång helt enkelt av praktiska skäl. Morgonmjölken täcktes över med sotet från kitteln för att de oljor som frigjordes vid eldningen var kända för att skrämma bort insekter. Sedan fyllde man på med kvällsmjölken.



COMTÉ är en pressad komjölsost också från regionen Franche-Comté. Den har en nötig smak, låg sälta och tydlig smörarom. Under lagringstiden i kallt och fuktigt bergsrum vänds osthjulen flera gånger i veckan i början, sedan regelbundet och saltas med havssalt. Den används ofta i matlagning, t ex fondue, gratänger och i klassikern Croque Monsieur. Serveras gärna med Juras och Savojens lätta fruktiga röda viner eller roséviner.



BANON är en handgjord getost från området Provence-Alpes-Côte d'Azur. Det är strikta krav för vilka getraser som mjölken får komma från. Osten är inlindad i kastanjelöv som binder fukt och som skyddar och ger osten lång hållbarhet. Löven hålls på plats med bastband. Osten serveras gärna med rosé eller ett lätt rödvin.



Från området Auvergne kommer FOURMÈ D'AMBERT, blåmögelosten gjord på komjölk med sitt gråblå och marmorliknande skal. Den är krämig och mild med en typisk örtig smak från regionens många växter. Osten har anor tillbaka till medeltiden. Drick gärna en Amarone till.

CANTAL, också den från Auvergne, är en hårdpressad ost på komjölk. Den har en nötig smak och passar även fint till matlagning. Serveras med lätta, fruktiga rödviner.



REBLOCHON från Haute-Savoie eller du Val d'Arly i Savoie, är en liten cylindrisk ost som tillverkas på endast mjölk från ett antal specifika koraser. Osten saltlaketvättas två gånger innan lagringen. Den har en svagt rosa skorpa och den smidiga osten har en svag sötma. Gott med ett lätt fruktigt vitt vin, gärna med bubblor, eller ett lätt rött vin.



ROQUEFORT är en av de äldsta och finaste ostarna i Frankrike. Det är en får mjölkost från regionen Midi-Pyrénées med en gråaktig skorpa, ett svagt gulbeige inre och den ska ha en fet krämig konsistens. Befolkningen i Roquefort fick redan i början av 1400-talet monopol på tillverkningen med den traditionella lagringen i grottor. Enligt sägnen ska en herdepojke lämnat sitt bröd och sin färskost i en grotta där det glömdes bort. När han sedan kom tillbaka till platsen flera veckor senare var han så hungrig att han åt upp osten och brödet och döm om hans förvåning, osten smakade förträffligt trots möglet. Serveras med rött vin.



SAINT-MAURE DE TOURAINE är en välkänd sotad getost från Touraine i regionen Centre. Osten tillverkas enligt hantverksmässiga traditioner. Mjölken vilar och mognar i 24 timmar tillsammans med gårdagens vassle. Sedan torkas den och vänds regelbundet på råghalmmattor. Ett halmstrå graverat med tillverkarens ursprung ligger i mitten av osten. Halmstrået håller ihop osten men hjälper även till att ventileras den under lagringen.



PORT SALUT görs överallt i Frankrike och är ursprungligen en klosterprodukt. Det är en halvhård ost gjord på pastöriserad komjölk med en slät orange skorpa, mjukt inre med lite sötma.

