



27

maj 2015

Tips på hårda ostar

Skribent: **Vin & Matguiden**

En hårdost är en pressad ost, med det menas det att osten läggs i en form för att vasslen ska rinna bort innan osten lagras. Närmare 20 % av vikt och vätskevolym går förlorad under den här processen. När ostarna är nypressade så badar man dem i saltlake för att de ska få en hård skorpa inför lagringen, dessa skorpor är fullt ätbara men de är mycket hårdare och saltare än resten av osten. Men var varsam med ostkanterna då en del ostar vaxas och dessa kantar ska man alltså inte äta.

Här kommer några tips på mina hårdostfavoriter:

Gruyère

Den här klassiska schweizerosten med flera hundra år på nacken kommer ursprungligen från den lilla byn Gruyère i kantonen Fribourg i Schweiz. Den har en nötig och lite sötaktig doft. Smaken är mild, gräsig och med en tydlig eftersmak. Till denna ost så skulle jag rekommendera ett smakrikt vitt vin eller ett fylligt rött vin.

Pecorino

Dessa hårda och smakrika ostar som framställs av fårmjolk i de italienska bergstrakterna går under samlingsnamnet Pecorino. Varje region har sin egen version; Pecorino Romano, Pecorino Sardo och Pecorino Siciliano är några av de kända namnen. De unga ostarna är vita och milda i smaken med en smulig konsistens. Medan en mogen Pecorino har en kryddig och saltig smak samt är aningen fastare i konsistensen. Till denna ost så rekommenderar jag ett fylligt rött vin från just Italien, en Amarone passar utmärkt.

Cheddar

En av världens mest populära ostsorarter som idag tillverkas i många länder och levereras i lika många olika former. Den äkta Cheddarn kommer dock från grevskapen Somerset, Dorset och Devon i sydvästra England. En ung Cheddar smakar mildt och friskt med en svag nötaram. En mer välagrad Cheddar får en mer salt, fet och nötaktig karaktär. Som förslag på dryck till en bit Cheddar så skulle jag rekommendera ett smakrikt rött vin, ett glas Zinfandel från kalifornien t. ex. En kall öl passar även jättebra.

Comté

En praktfull och lækker ost som började tillverkas under medeltiden i Jurabergen i östra Frankrike. Denna ost är en nära släkting till den schweiziska Gruyèreosten. Doften är blommig och har inslag av nötter. Den fylliga nötaktiga smaken har en lång balanserad saltig eftersmak. Och vad dricker man till en Comté undrar ni nu, jo en torr, oekad Chardonnay.