

Publicerad 5 dec 2004 14:59

DEL 3

Tema: julostar

Jens Linder tog hjälp av ostkännaren Vincent Lefèvre som valde ut fem julfavoriter. Det blev en ostbricka för de mogna smakerna som Bengt-Göran Kronstam fulländat med vin, både för den stora och lilla plånboken.

Sedan långt tillbaka har det varit naturligt att ställa fram traktens bästa ostar bredvid julens andra läckerheter, i såväl Sverige som i utlandet. Inte minst har de röda edamerostarna kommit att förknippas med julen.

VI BAD VINCENT LEFÈVRE - med titeln Fromage Affineur (ordagrant översatt ostförfinare) - på den franska ostfirman Androuet på Östermalm i Stockholm välja ut sina favoritjulostar. Det blev fem sinsemellan rätt olika sorter.



Vacherin mont d'or: En mjuk, tvättad ost som tillverkas på båda sidor om den fransk-schweiziska gränsen, i Frankrike av opastöriserad mjölk och i Schweiz av pastöriserad. Den mognar oftast i två tre månader, har en nästan 50-procentig fetthalt och säljs i en liten ask av granträ.

Innanför ostens rödbeiga skal gömmer sig ett krämnt, nästan rinnigt inre, som kan ätas med sked eller bredas på bröd. Smaken är nötkärlig, smörig och relativt mjuk.

Mont d'or har ett eget AOC, det vill säga är namnskyddad, och måste göras på komjölk från raserna Montbéliard och Simmentaler. Det är viktigt att denna ost verkligen är mogen, annars förlorar den mycket av sin charm.

VINCENT LEFÈVRE har valt den för att den är extremt god, och eftersom den tillverkas på vintern när korna kommer tillbaks från sitt bete i bergen. Om man vill kan man tvätta den med vitt vin och ytterligare fördjupa smakerna.

Camembert de normandie: Den storsäljande camembertosten är inte namnskyddad, vilket gör att det finns en massa tvivelaktiga sorter i handeln. Den har flerhundraåriga anor, men fick sin moderna utformning i början av 1900-talet.

En genuin camembert kommer från Normandie (AOC Camembert de Normandie) och görs uteslutande på komjölk. Smaken är behagligt mjuk, med en fin svag beska och lång eftersmak. Skalet är vitt och lite ludet, innanmätet är gult och ska vara krämnt rakt igenom om den mognat ordentligt. Mognaden kontrollerar man genom att klämma på ostens sidor, om dessa är mjuka bör osten vara färdig för konsumtion.

Den som vill fördjupa sig i denna ost kan förresten läsa "Camembert - An national myth" av Pierre Boisard (California Press).

Vincent Lefèvre väljer camembert för att ge julostbrickan en fransk touche och menar att detta är en ost med rejäl och okomplicerad karaktär. Själv äter han camembert varje vecka, inte minst för att doften och smakerna påminner honom om Frankrike.

Cheddar: Mer än genre än bara en sort, för god cheddar görs visserligen framför allt i Storbritannien och har sitt ursprung i staden Cheddar i Somerset. Men även i Sverige tillverkas cheddar, som dock har andra kvaliteter än den engelska.

Färgmässigt kan originalcheddar vara nästan vit, men är ofta gräddgul om den inte färgats med karoten till nästan orange. Den kan också uppträda i förpackningar med färdigskivad ost som konstigt nog köps i stora mängder i västvärlden och bland annat läggs på hamburgare i snabbmatskedjornas restauranger.

Cheddar görs alltid på komjolk, slås in i duk och får mogna i månader eller år. En cylinder väger runt trettio kilo, dess smak är koncentrerad, nötaktig och passar fint till salta kex, vitt bröd eller på julostbrickan.

Det är en klassisk julost som Vincent Lefèvre tar med i urvalet för att den är bonnig och opretentiös med syrlig smak och toner av gräs. Han rekommenderar en långlagrad engelsk cheddar.

Gruyère: Denna ost görs både i Schweiz och Frankrike och har tusenåriga anor. Länges har den ansetts vara en av de bästa matlagningsostar man kan tänka sig. Men det går alldeles utmärkt att äta som den är eller till vitt bröd.

De stora cylindriska gula hårdostarna med svartgult skal görs på komjolk och väger i genomsnitt trettioåtta kilo. De tvättas med saltvatten under den flera månader långa mognadsprocessen. Smaken är nötaktig, och naturligt söt. Vincent Lefèvre uppskattar dess elegans och den hantverksskicklighet som ligger bakom den.

Stilton: Detta är Englands mest berömda blåmögelost och en riktig julbordsklassiker i stora delar av världen. Den tillverkas i Leicestershire, Nottinghamshire och Derbyshire av komjolk och får en stark och mäktig mögelsmak som balanseras med krämighet och fin salta. Den är krämigare än roquefort och bör vara lagrad i sex till åtta månader.

Den säljs dels i bit dels i porslinskruka, då ofta inlagd i portvin. På julbordet angriper man den uppifrån med en sked och gröper ur den undan för undan.

För övrigt är den mycket användbar i matlagning, i soppor, såser och i sallader, och försvarar sin plats på alla ostbrickor med mogna frukter som tillhör. En nästan obligatorisk ost på julbordet. På sitt privata julostbord har Vincent Lefèvre varje år dessutom en fourme d'ambert som han marinerat i sauternesvin.

Portvin och stilton är för många lika självklart som gröten till tomten. Det perfekta är då en vintage port, helst med minst tjugo år på korken - vilket i sin tur leder till två problem: dels att viner som tål sådan lagring kostar därefter, dels att mogna varianter finns i ringa omfattning.

Det allra billigaste alternativet är **Solbacka Körsbärsvin** (nr 2370, 34 kr för en halvflaska), som inte alls smakar illa till grönmögelosten - särskilt om du serverar den på en pepparkaka.

Bland de plånboksvänliga portvinerna får **Ferreira Vintage Character** (nr 8044, 103 kr) och **Graham's Six Grapes** (nr 8045, 99 kr) högst betyg.

Ännu godare är emellertid **1997 Graham's Late Bottled Vintage** (nr 8000, 149 kr) och **1997 Taylor's Late Bottled Vintage** (nr 8099, 157 kr). Hemligheten är här att vinerna mognat längre på fat än riktig vintage port och vinet kan därför njutas tidigare. Vill du ha äkta vara som är drickfärdig, så är det **1977 Croft Vintage Port** (nr 8079, 564 kr) eller möjligen **1985 Smith Woodhouse Vintage Port** (nr 8017, 395 kr) som gäller.

Till de andra julostarna är det rödvin som valet i första hand faller på. Låt din egen

smak och plånbok avgöra. Gruyère är emellertid en ost som lika gärna kan ackompanjeras av ett glas vitt vin. Här är valfriheten närmast total, precis som spännvidden i ostarnas smak.

Ostskolan del 4 kommer den 23 januari.

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.