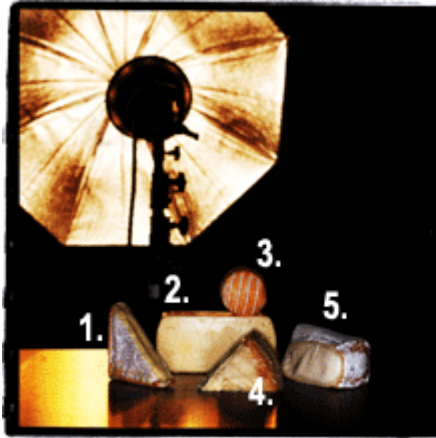


Publicerad 23 jan 2005 08:56

DEL 4

**Kittostar:**

1. Pont l'Évêque
2. Fransk port salut
3. Lisieux
4. Époisses
5. Taleggio

Tema: Kittostar

Kittosten känns igen på sitt orangefärgade skal, Jens Linder förklarar varför. Ostarna passar också perfekt till fyllning eller i olika sallader. Bengt-Göran Kronstam reder ut vilket vin du bör ställa på bordet.

För att förstå det typiska med kittostar borde sorterna kallas för tvättostar eller borstostar eftersom de får sin karaktär av att de tvättas, borstas eller bestänks med allt från saltlake till konjak eller calvados. De kallas också våtbehandlade ostar.

Genom denna behandling och kontakt med jäst- och bakteriekultur som tillförs bildas ett kitt på ytan som snabbar på och fördjupar ostens aromatiska mognad. Kittostar kan göras både av hårda ostar (som havarti eller samsö) eller mjuka ostar (exempelvis époisses eller saint albray).

Kittostar är vanligtvis mjuka ostar som genom denna process tillförs aromer.

Ostarna saltas, vänds, torkas och tvättas till sist i många omgångar. Processen tar vanligen mellan en och fyra månader. Ofta får de orangefärgat skal naturligt av detta, men vissa sorter färgas med färgämnet annatto.

Kända kittostar är époisses, livarot, maroilles, munster, reblochon, tilci och vacherin.

Just för att smaker tillförs utifrån kan kittostarnas smak variera stort. Somliga är milda och försiktigt fruktiga, medan andra doftar gödselstack och har starka och eftertryckliga aromer och stark beska.

Användningsområdena för dessa är också skiftande. Många mjuka kittostar passar som fyllning i schnitzlar eller rullader, men är också utmärkta i sallader, gärna tillsammans med svamp eller charkuterier.

Taleggio, exempelvis, serveras gärna på vitt bröd med sallad och grönsaker till, men är förstas - liksom de flesta andra kittostar - främst en sort för ostbrickan.

Pont l'évêque (40 kr styck)

Om denna ost sägs att den ska dofta jord, men inte stall. Vårt exemplar påminde ändå

om det senare i sin lukt men var likafullt en härlig upplevelse med fruktig smak och en kraftig beska i eftersmaken.

Denna kittost från Normandie görs uteslutande på komjolk och håller 50-procentig fetthalt. Den mognar i omkring sex veckor i fuktiga ostkällare. Då har den fått ett vitt eller gyllengult skal och inkråmet ska vara mjukt utan att vara rinnigt.

Den är en av de äldsta ostarna i Normandie och sägs vara bäst på hösten och vintern.

Lisieux (35 kr styck)

En krämig ost med små runda och avlånga pipor (hål) och är en miniversion av kittosten livarot och kallas också för petits lisieux. Liksom sin storebror tillverkas den av komjolk i calvadosdistriktet i Normandie och tvättas förstas i just Calvados. Den får mogna i tre fyra månader och får en fruktig smak som är fyllig men inte påträngande.

Vårt exemplar hade antagligen lagrat, för länge, men i vanliga fall kännetecknas både lisieux och livarot av en saftig konsistens och eftertrycklig och sammansatt smak som stannar kvar länge.

Époisses (209 kr/kg)

Sedan den initiala ammoniakdoften skingrats får man avnjuta en särdeles läcker ost med stark karaktär och stadga i smaken som påminner om rört smör, men också om brie. Den har en markerad och behaglig syra och en ovanlig smältpunkt gör att den tycks försvinna av sig själv när man äter den.

Traditionen säger att komjölksosten époisses uppfanns av munkar i Auxois där den görs än i dag, liksom runtom i Cote-d'Or i Bourgogne i Frankrike.

Den får komplexa aromer och sitt orangefärgade skal efter åtta veckors lagring och tvättning med salvia och marc, ett druvdestillat gjort av Bourgognevin. Ibland smaksätts den även med kryddnejlika, fänkål eller svartpeppar. Anses bäst på vinterhalvåret.

Taleggio (159 kr/kg)

En mjuk ost med tydlig beska och lång eftersmak. Doftoner av svamp, kanske till och med tryffel. Ostpanelens exemplar var lite ovanligt eftersom det lagrats i grotta.

Taleggio är en internationellt storsäljare och därför skiftar kvaliteten stort, även om den är namnskyddad. Osten tillverkas i Lombardiet i Italien på komjolk och får efter lagring och tvättning ett ljusgult krämigt inre och ett blekrosa eller ljusrött skal. Taleggio håller 48 procents fetthalt och har ofta en fruktig smak och en kraftig utmanande doft. Osten sägs vara bäst mellan juni och november.

Port salut (170 kr/kg)

En mycket mild och lätt sötsyrlig ost med fast konsistens och kort eftersmak som känns barnvänlig men kanske inte är något för ärrade ostätare på jakt efter stora upplevelser.

Det avsmakade exemplaret kom från Frankrike, vilket förstas är denna osts ursprungsland. Eftersom sorten saknat skyddande klassifikation tillverkas den dock även i andra länder, bland annat i Sverige.

Även om de franska varianterna ofta har mer smakdjup än kopiorna, är port salut aldrig någon smakintensiv historia. Port salut tillförs mjölksyrebakterier vilket gör att den utvecklar sin typiska arom.

I Frankrike används den ofta för att göra den varma smörgåsen croque-monsieur.

Port salut håller vanligtvis en fettnivå på 40-50 procent, även om det finns magrare varianter som då får en torrare konsistens. Den kan sägas vara ett mellanting mellan en

mjuk kittost och en hårdost.

Jens Linder, sondag@dn.se och Bengt-Göran Kronstam, sondag@dn.se

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.