

SWEA på Ostprovning

På kvällen den 20 april ordnades en ostprovning på Centro Forestal Sueco.

Vi var 36 Sweor tillsammans med 36 gäster som med ostassietter, druvor, bröd och vin bänkade oss för att med Eva Gevius ledning få provsmaka åtta olika ostar från olika delar av Spanien.

Eva startade provningen med **de Burgos castilla de León**, en färsk ost gjord på fårmjölk som har en konsistens nästan som lite dallrig fromage och smakar näst intill ingenting. Men som komplement i soppor och framförallt i olika typer av sallader är den perfekt. Spanska barn äter ofta den här osten.

Queso de Cabra är en getost från Andalusiens berg och andra regioner söder ut. Det är en mjuk ost, som gjorts med getmjölk av högsta kvalitet och täcks med fluffig vitmögel, mycket tilltalande, en ost extra krämig lik Camembert, det är till hundra procent getmjölk, men stadig mild smak som gör den oemotståndlig för människor som gillar god ost, Passar som förrätt, efterrätt eller komplement.



Queso Manchego är den mest kända av ostarna och har sitt ursprung i mellersta Spanien. När araberna kom till Spanien förde de med sig en kraftig fårras från Nordafrika som var van vid ökenklimat. I La Manchas stränga landskap, som länge utgjorde gränsområdet mellan kristna kungar och muslimernas kalifat, frodades fårhjordarna på båda sidor och raserna korsade sig. Manchegofårets mjölk gav en fyllig smak som lade grunden till en ny ostkultur i Spanien. De cylinderformade ostarna görs på ren mjölk från manchegofåret och är zickzackmönstrade på ytskiktet. Osten saluförs i tre mognadsgrader *Fresco* som lagras i 60 dagar och är mycket mjuk och smidig. *Semi-curado* lagras i tre månader och har efter sex månader en väl utvecklad smak och ganska kompakt konsistens. *Curado* måste lagras längre än sex månader och är då hård ost som man skär med kniv.

Queso Mahón-Menorca är en osttyp som görs i många varianter på ön Menorca. Ytan är röd av naturella ytbakterier och smaken mycket aromatisk och påminner om Parmesan.

Queso Tetilla kommer från provinserna A Couruna och Lugo i Galicien i Spaniens nordvästra hörn. Denna populära färskost av komjök har formen av ett mjukt välformat bröst och *tetilla* betyder faktiskt "liten spene". Konsistensen är mjuk och smörig och smaken mild och frisk. Lika mycket matlagingsost som ätost.

Queso Roncal är en fast får mjölkost från Navarra. En äkta Roncal görs på ren fårråmjölk från raserna Lanca och Rasa med tillsats av animalisk löpe och måste mogna minst fyra månader. I färskt tillstånd smakar Roncalosten mildt och kryddigt och är ovanligt mjuk för en fårost. Under mognadstiden utvecklar den sedan sin fulla mycket pikanta smak. År 1981 gav spanska staten Roncalosten den första i lag skyddade ursprungsbeteckningen *Denominación de Origen (D.O)* för ost på grund av yppersta kvalitet.

Queso de Cabrales är Spaniens mest efterfrågade grönmögelost och tillverkas i byar i Asturien i den nordligaste delen av Spanien. Råvaran är ca 80% komjölk och resten get- och fårmjölk. Tillverkningen är högst begränsad och tillverkas fortfarande enligt traditionella metoder. Först lindades den i lönnlöv men numera använder man folie med inpräglat tryck. Först lagras osten i luftiga utrymmen, därefter i kalkstensgrottor med kylig, fuktig atmosfär. Under dessa förhållanden påverkar bakterierna, jästen och grottornas mögelsvampar, som påminner om Roquefortostens mögelsvamp, ostmassans ämnesomsättning.

Avslutningsvis bjöd Eva oss på en av de spanska ostarnas absoluta höjdare **Torta del Casar**. Osten kommer från det karga landskapet Extremadura en region i västra Spanien och är framställd för hand och är ett arv från herdarna. Den görs av enbart fårmjölk och räknas till de sällsynta ostar som koagulerar med hjälp av växtlöpe från vilda kronärtskockor. Torta del Casar görs på mjölk från churrafåret och är uppkallad efter Cesar del Cáceres hemort. Osten har en härligt mjuk krämig nästan flytande konsistens och en intensiv smak med en aning bitterhet och rökig smak. Namnet hänvisar till sin kaka liknande form, som liknar en spansk potatis omelett eller tortilla. När den är mogen, kan hjulen på Torta skivas, eller ett hål kan klippas i toppen och ätas ur med en sked.

Vi serverades också Carne de Membrillo som är ett populärt tillbehör till ost i Spanien och är en fast marmelad gjord på kvitten.

Eva var som vanligt väl påläst och berättade målande om de olika ostarna, deras ursprung och hur de framställs. Det var mycket lärorikt och roligt att få denna ostresa genom Spanien och det inspirerar säkert många av oss att köpa och testa nya sorters Spanska ostar i framtiden.

Vid pennan: Mona Gavrell

