

# Delikatessen blåmögelsest

## – från getter, får och kor

TEXT och FOTO Anna Berglund

Bodil Cornell inleder och berättar att det är första gången i Sverige som vi gör den här typen av smakprovningar. Den här provningen består av blåmögelsest av ko-, get- och fårmjölk och åkompanjeras av två svenska viner, ett från Blaxtavin och ett från Wannborga. Michel Lepage är teknisk expert och Pierro Sardo är smakexpert.

– För att göra en bra blåmögelsest måste man för det första ha en bra mejeri! Michel Lepage som är ystningsexpert och rådgivare på Eldrimner ger oss lite bakgrund.

– Blueostar är ostarnas konung och det är den ost man kan göra på flest sätt, fortsätter Michel. Blåmögel, *Penicillium Roqueforti*, utvecklas naturligt i råg. Först åtar man mycket rågbröd och då utvecklades blåmöglet spontant. Blåmögelsest går att göra på alla sorters mjölk, det vanligaste är ko sedan får

och minst vanligt är get. För att göra en bra blåmögelsest krävs en rik, fet mjölk. När vi smakar på osten kan vi troligen känna vilken mjölk det är.

Det finns många stammar av blåmögel som kan användas till dessa ostar och det ger en stor mängd ostar inom blåmögelsesttypen. Vissa blåmögel passar bättre med vissa mjölksorter. Blåmögelsest kan variera från ljusgrön till mörkgrön till blå och blåsvart. Några typer kan beskrivas så här: Sura/syrade – ofta lite torrare.

Milda – är industrins variant av blåmögelsest. De är mycket mjuka och smidiga och har väldigt lite blåmögel. Vi brukar säga att det är blåmögelsest för den som inte tycker om blåmögelsest.

Stickande – de lite äldre blåmögelsestarna kan bli stickande. Det är en naturlig fas av ostens liv. Det är viktigt att man får veta i vilket stadium man äter osten.

Den första osten vi smakar är Sörmlands Ädel, Jürss Mejeri, Sörmland. Pierro Sardo som jobbar med Slow Food Foundation i Italien är vår smakexpert och beskriver osten.

– Vi kan känna doft av mjölk, mögel, svagt av halm och i munnen känns den väldigt krämig. Smaken är inte lång men angenäm. Pikanten är väl balanserad. Utmärkt.

Nästa ost är getost, Skärvångens Getbleu. Pierro: Det är en ung mjuk getost gjord av pastöriserad mjölk. Möglet är väl utspritt. Doften är mild, mer som en lactique-ost, man känner svag närvaro av penicillium.

Nummer tre är en ko- och getbleu och heter KGB, från Jürss Mejeri. Mi-

chel: När man blandar ko och getmjölk så tillför komjölk smidighet och getmjölken dess speciella smak. Komjölk ger fett och fylligare smak. Pierro: Detta är ingen banal ost. Den har komplexa och långa smaker. Den har en aning monotoni, samma smaker hela tiden. Sältan är välbalanserad.

Den fjärde osten är en getost med tvättad yta, det som kallas kittost på svenska, från Skärvångens Bymejeri. Man tvättar osten för att hindra vissa mögel att växa och låta den röda kittbakterien linens växa. Pierro: Låt er inte chockas av den starka doften på ytan. Den är normal på kittostar, till exempel Tallegio i Italien och Münster i Frankrike. Man kan skära bort skorpan om man vill ha en jämnare smak. Den här osten har en mandelaktig smak som gifter sig bra med grönmöglet i osten.

Nummer fem är från Oviken Ost, en ost som innehåller 2 delar ko-, 2 delar get- och 1 del fårmjölk. Pierro: Näsan säger att detta är en lagrad ost. Den har svag ansjovisdoft. Detta är en representant för blueostarnas kraftigaste uttryck. Först upplever man en mild smak, men sedan ...

Sist ut av blåmögelsestarna är en fårost från Oviken Ost, en ost som fått spontant kitt på ytan. Den är ystad i slutet av laktationen och har mer fett än protein och är således ganska mjuk. Pierro: Den här osten är nästan bredbar, ungefär som stiltonost av ko brukar vara.

Pierro Sardo avslutar med att säga att idag får man tag i de bästa blåmögelsestarna från de små mejerierna, men det är som en skattjakt, man vet aldrig var man hittar de mest fantastiska ostarna.

