Getost – tradition och innovation

med Michel Lepage och Piero Sardo

På denna smakverkstad provade vi getosttyperna syrade ostar, mjuka, blåmögel, källarlagrad och mese. Piero Sardo var smakexpert och Michel Lepage var teknisk expert. Som vin till detta hade Piero Sardo tagit med ett italienskt vitt vin från vingården Capitel Groce av druvan Soave, producent Anselmi, 2003.

Piero började med att beskriva vinet.
– Vinet har en gyllene färg. Det finns en färgskillnad mellan glasets kant och glasets mitt. Det betyder att vinet är lagrat. Sedan doftar och smakar vi på vinet. Känner ni vilken rik doft det har? Detta är ett stort vin!

Den första osten var en syrad ost från Nordgårds ost i Västra Götaland. Michel: Den här osten har en svartvit yta som är typiskt för lactiqueostar. 75 % av franska getostar är av denna typ, men osttypen kommer från Nordafrika. Kerstin Johansson, som gjort osten, berättar att den ystas med mycket mjölksyrekultur, pH är ca 4,5 och med väldigt lite löpe. När osten torkat några dagar duttar vi på lite ek-aska, en livsmedelsaska. Den här osten är 3,5 veckor gammal. Piero: Det finns en doft av get och en positiv doft av lagård. En typisk lactiqueost, med den krämiga smaken. Den fyller munnen med en lång smak som avslutas med en liten besk smak.

Nummer två är en opastöriserad camembert som Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, har gjort. Syrakulturen är 0,5 % filmjölkskultur och 1 % yoghurtkultur. Piero: Snittytan är elfenbensfärgad och i doften finns syrakulturernas kännetecken med. Men var är getdoften? Den påminner lite om den italienska osten pecorino.
Den tredje osten är Vit Caprin. Michel: detta är en mycket typisk svensk ost. Det är en mjuk ost av getmjölk. Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtland som har gjort den berättar att ostens upphovsman är Peter Kaaling. Peter var ystningsexpert och tog fram Vit Caprin på 70-talet tillsammans med producenterna. Peter Kaaling är numer skeppare och seglade med Ostindienfararen till Kina och tillbaka nyligen. Idag är Vit Caprin den största svenska getosten. Piero: Snittytan är elfenbensfärgad och ytan har vitmögel. Det är en grynpipig ost, med oregelbundna små hål. Här känner vi den smaken som japanerna kallar *umami*, lite köttig. Jag känner ingen getdoft. I munnen är den elastisk och löser sig bra. Den är en aning salt. Doften och smaken är i bra balans.

Nummer fyra är en getblue från Skärvångens Bymejeri. Piero: Det är ovanligt med blåmögelostar av get. Nu får vi se en fjärde variant av vit färg på ostens snittyta. Osten är lite för elastisk i munnen, den borde lagras mer. Trots att den är mild har den en lång smak. Michel: det är inte så lätt att göra blåmögelost av alla sorters mjölk.

Källarlagrad getost kommer som nummer fem. Den är från Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri i Jämtland. Piero: Den här osten är lagrad i jordkällare där det finns olika mögelkulturer. Ytan är rätt, den ska vara så här. Det är upp till var och en om man vill äta ytan eller skära bort den. Den här osten har kommit in på Slow Foods Presidium i år. Den är lagrad i 4 månader. Den doftar get, hö, svagt av mögel, svamp. En komplex doft. I munnen är det en svag svampsmak.

En bit av historien förvandlad till ost
Sista osten är getmese. Piero: Om man är van vid ricotta tycker man att detta är en kompakt ost. Doften är kola och lite rök. Smaken är unik. Det finns inget att jämföra den med. Antingen älskar man den eller hatar den. Den är sur, salt och söt. Den är en bit av historien förvandlad till ost. När jag först fick denna ost i Italien tänkte jag: Vad är detta? Jag trodde att det var en ricotta. I Italien äter vi mycket ricotta från buffel, får, ko och get. I Ravioli, desserter mm.

Piero Sardo från Italien har ordet. Han tolkas av Cinzia Paulsen. längst till höger syns Kerstin Johansson, Nordgårdsost.

Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri berättar att på 70-talet hade mese en ännu större roll.
- Då sålde vi mest mese och kunderna var tvungna att köpa med sig en lika stor bit av den vita osten när de handlade mese. Det var en underbar tid.

Text och Foto: Anna Berglund

Opastöriserad ost är lokal kultur

”Vi måste hjälpas åt att verka för de opastöriserade ostarna. Idag har det gått så långt att vi betraktar opastöriserad ost som lika farlig som ett kärnvapen. Opastöriserad ost är ett sätt att framkalla lokal kultur!”
Piero Sardo, Slow Food Foundatio, Italien

Camembert

Det var en dam som hette Marie Havel som uppfann camembert-osten berättar Michel Lepage. Hon fick hjälp av en munk att ta fram den. Idag känner vi igen dessa ostar med vitt mögel på ytan, men då var ostarna källarlagrade och utvecklade olika sorters mögel med olika färg. Industrin har lagt stor möda på att få ostarna likartade.