

Ostboden




Tryffelgrueryn
Tilberkad av Inger von Cörswandt
på Stafva Gärd den 15 oktober 2008



**”OST ÄR EN LEVANDE PRODUKT
OCH DÄRFÖR HAR VI, FÖR ATT SKYDDA DEN
MOT SMUTS OCH DRAG BYGGT EN OSTBOD.”**

Vi älskar ost

DE SENASTE ÅREN har det dykt upp många ambitiösa gårdsmejerier som tillverkar ost. På Menigo arbetar vi för fullt med att leta efter nya utvalda och närproducerade osttillverkare som tillsammans med oss vill nå ut till restaurangkunder i hela Sverige.

Ost är en levande produkt och därför har vi, för att skydda den mot smuts och drag byggt en ostbod. Ostboden är både en lagerplats och ett showroom. Våra kunder kan själva komma hit och välja ut den ost de vill ha. Under lagerhållningen inspekteras och vänds ostarna för bästa möjliga mognadsmiljö.

I ostboden har vi närproducerade svenska ostar och i framtiden är det inte omöjligt att det även finns utvalda delikatessostar från andra länder.

Vid inleverans inspekterar Menigos produktspecialister ostarna och säkerställer att de är i bra form innan de skickas ut till våra kunder. De informerar också vår säljpersonal om vilka ostar som för dagen är bäst för leverans.

Vid leverans slås ostarna in i vaxpapper och förpackas i skyddande emballage.



Några av de osttillverkare som vi idag arbetar med är Skärvången, Stafva Gård och Väddö gårdsmejeri. Låt dig inspireras av deras engagemang, kunnsighet och hantverket som ligger bakom de ostar som nu finns i vår ostbod.

Oscar Ubrström
CHEF MENIGOS FÄRSKVARUHALL

Innehåll

Ostkunskap.....	4	Recept: Fräsch Vårsallad.....	8
Väddö Gårdmejeri.....	5	Att bygga en ostbricka.....	9
Skärvångens Gårdmejeri.....	6	Wernersson Ost.....	10
Stafva Gårdmejeri.....	7		

**”MJÖLKEN ÄR SOM EN VAGGVISA,
SMÖRET EN NATIONALSÅNG,
GLASSEN EN VALSMELODI,
MEN OSTEN ÄR EN SYMFONI.”**

Eva Wikland, Wernersson ost

Ostkunskap

OSTENS HISTORIA ÄR GAMMAL, den är äldre än både vinet och brödet. Redan i Gamla Testamentet återberättas historier om uppskattning av ost. På 1700-talet började större gårdar med goda resurser utveckla små herrgårdsmejerier.

Ostillverkning är en levande process där grundprincipen i stort sett är densamma i dag som för hundratals år sedan. För att tillverka ett kg ost går det åt tio liter mjölk. Mjölken värms upp, löpe och bakteriekultur tillsätts och mjölken koagulerar. Ostmassan pressas samman i formar, läggs i saltbad och till sist lagras osten i allt från en vecka upp till flera år.

Ostens yta är känslig på hårdost och för att inte få hårda torra kanter doppas osten i vax/paraffin.

Ostar delas in i olika kategorier; hårdost, vitmögel, blåmögel, kittost och färskost.

Hårdost

Hårdost finns indelad i tre olika grupper: traditionell, skorpfri och ytmognad ost. Till hårdost passar både vita och röda viner beroende på hur stark och fyllig hårdosten är. Lättare mildare ostar passar bra till vita viner, fylligare ostar till röda viner och ju starkare ost, desto mer sötma i vinet. Herrgård, Präst och Port Salut är några exempel på vanliga hårdostar.

Vitmögel

Vid tillverkning av vitmöglost tillsätts ett vitmögel i ystmjölken, som sedan utvecklas på ostens yta. Typiska sorter är Brie och Camembert. Båda utmärkta på ostbrickan och i sällskap med ett glas torrt vitt vin.

Blåmögel

Blåmögel tillsätts i ystmjölken och för att detta mögel skall kunna utvecklas görs små lufthål i osten för att syre skall komma till. Ädelost, Stilton och Gorgonzola är de vanligaste ostarna. Passar bra i såser och tillsammans med söta vita eller röda viner.

Kittost

Mögelkultur penslas på ytan av osten. Kulturen utvecklar sig utifrån och in på denna typ av ost. Taleggio och Havarti är två kittostar med tydlig smak. Används med fördel i risotton. Till kittost passar ett kryddigt vin med viss sötma, både röda och vita fungerar bra.

Färskost

Färskost är ett gemensamt namn på olika typer av färsk ostmassa som tillverkas av mjölk syrad med en mjölksyrakultur. Användningsområdet är stort, fyllning till kött, i såser, omeletter och till bakverk.

Till färskost passar lite lättare mjuka röda viner.



Tänk på att osten ska serveras rums-tempererad och därför bör tas fram minst en halvtimme innan servering.



Väddö Gårdsmejeri

VÄDDÖ GÅRDSMEJERI är ett av få gårdsmejerier i Uppland. Gården, som ligger på Väddö i Roslagen, norr om Norrtälje, ägs och drivs av familjen Edlund sedan början av 1900-talet. Då fanns det en handfull kor, hästar och höns på gården. Idag har gården utvecklats till en modern, ekologisk gård med 80 mjölkkor. I början på 2000-talet började fru i familjen fundera på det där med att tillverka ost. Sagt och gjort, hon gick kurser i Jämtland, utrustning och maskiner köptes in och 2005 stod det nybyggda gårdsmejeriet klart. Sedan dess blomstrar mejeriet, där i stort sett hela familjen jobbar idag.

Alla ostar som produceras på Väddö Gårdsmejeri är tillverkad av pastöriserad, ekologisk mjölk från gårdens frigående fjällkor. Mjölken körs direkt från gårdens ladugård till mejeriets mjölk tank, och av den görs ostar som uppkallas efter byar och platser på Väddö, som Arholma, Fogdö och Senneby. Förutom den egen-

producerade mjölken från gårdens kossor använder man vad naturen har att ge för att smaksätta ostarna. Bockhornsklöver, havtorn, vitlök, persilja och kummin är några exempel.

Gårdsmejeriet har fått många entusiastiska anhängare. Flera av Stockholms finaste krogar köper regelbundet ostar från mejeriet, och Fogdöosten fick följa med självaste kungen till Italien på stadsbesök!

❖ *HAMMARBY BLÅ*

ART NR 201345

Blåmögelost tillverkad av KRAV-godkänd mjölk. Mycket mjuk textur, tjockt blåmögel på ytan. Mild smak av färsk grädd och en djup ton av blåmögel.

❖ *FOGDÖOST*

ART NR 201343

Grynpipeg hårdost av KRAV-godkänd komjölk smaksatt med bockhornsklöver. Gräddig med en ton av kåda. Cirka 750 g styck, vaxad. Kan utan problem lagras länge.



❖ *GRISLEHAMNSOST*

ART NR 201344

Grynpipeg hårdost av KRAV-godkänd mjölk smaksatt med kumminfrön. En lyxvariant av kryddost. Cirka 600 g styck. Vaxad, kan gärna lagras ytterligare.

**VÄDDÖ
GÅRDSMEJERI**
Hammarby,
Uppland

Skärvångens bymejeri

I DE JÄMTLÄNSKA fjälltrakterna, en timmes färd från Östersund, ligger Skärvångens bymejeri. Här har jordbrukarfamiljerna Olsson, Magnusson och Norrman sedan 1999 med stor entusiasm producerat dessertost av ko- och getmjölk av mjölk både från sina egna och från byns kor och getter. Ett genuint mathantverk som de lärt sig under sina många resor och kurser i främst Frankrike, och en kunskap som de uppdaterar och utvecklar kontinuerligt.

Familjernas ostproduktion gynnar hela bygden – att bruka jorden i en fjällnära miljö innebär att varken konstgödsel eller ogräsbekämpningsmedel används, markerna bevaras öppna och arbetstillfällena för bygdens folk skapas. Varje år kommer 120 ton ost ut ur det lilla mejeriet i form av ett 25-tal olika dessertostar med namn som Linus, Blå-Ädel, Fäbodost, Rosa-Lina och Gullrun. All hantverkstillverkad ost i Sverige lagras helt naturligt dag efter dag. Det ger konsumenten en spännande möjlighet att själv lagra fram sin nyinköpta ost till den mognad som passar den egna smaken.



Tor från bymejeriet tipsar:

- ❖ Känns osten hård och omogen? Lägg den i skafferiet (svalen) och låt den mogna fram.
- ❖ Känns osten mjuk och lagom? Ät och njut, naturligtvis rumsvarmt.
- ❖ Känns osten på gränsen till övermogen, frys in den. Ta fram osten på morgonen den dag du vill äta den, lägg den på köksbänken och njut till kvällen då den åter blivit rumsvarmt.

❖ SKÄRVÅNGENS ÄDLA

ART NR 757002
Blåmögelost gjord på komjölk.
Medelstark. Fast textur, blåmögel insprängt och på ytan.
Cirka 1,5 kg styck.

❖ SKÄRVÅNGENS BRIE

ART NR 757063
Traditionell Brie på komjölk. Mild champinjonaktig smak och doft, cirka 240 gr styck.

❖ SKÄRVÅNGENS LINUS

ART NR 757013
Kittost av komjölk.
Stark doft och aromatisk smak med mellanstark sälta.
Rödbrun yta och mellanfast textur. Cirka 1,5 kg styck.

❖ SKÄRVÅNGENS VIT CAPRIN

ART NR 757075



Pressad ost gjord på getmjölk. Vitmögel på ytan. Limpformad och med mild smak av getmjölk.
Cirka 2 kg styck.

SKÄRVÅNGENS BYMEJERI
Skärvången, Jämtland



Stafva Gårdsmejeri

KÄRLEKEN TILL MILJÖN. Kärleken till djur. Kärleken till Gotland. Kärleken till mat. Dessa fyra känslouttryck är den bakomvarande anledningen till att Stafva Gårdsmejeri i Barlingbo mitt på Gotland finns till. Mejeriet drivs av familjen von Corswant som ägt gården sedan 1862. Ostproduktionen startade dock först år 2004. Det började med dessertostar men allt eftersom efterfrågan ökade, ökade även utbudet av olika sorters ost. Numera tillverkas ett tiotal olika sorter, främst av gårdens egen mjölk som kommer från glada, väl omhändertagna, älskade kor.

På Stafva möter gammal hantverks-tradition den modernaste tekniken, och man är till stor del energiförsörjande med eget vindkraftverk, halmpanna och solpaneler. Att tänka på miljön är ett medvetet ställningstagande av familjen von Corswant, och man är ständigt på jakt efter nya lösningar för att säkra att produktionen sker med största möjliga hänsyn till miljön.

Samma brinnande kärlek finns till den gotländska jorden, och att arbeta med råvaror från ön är en självklarhet för familjen. Till de nyaste produkterna från Stafva Gårdsmejeri hör tryffelosten med tryffel som växer vilt på gården, samt Stafva Grott Blå.

– Produktutvecklingen pågår hela tiden. Det är vansinnigt kul att ta fram nya sorter!

**STAFVA
GÅRDSMEJERI**
Barlingbo,
Gotland



❖ *STAFVA VIT*

ART NR 200726

Vitmögelost på komjölk, cirka 250 g styck. Mjuk textur med kraftig vitmögelsmak.

❖ *STAFVA BLÅ*

ART NR 200727

Blåmögelost på komjölk, cirka 250 g styck. Mjuk textur med blåmögel på ytan och insprängt. Stark smak.

❖ *STAFVA ÖCKRA*

ART NR 200728

Kittost på komjölk, cirka 250 g styck. Mjuk textur, god sälta, kraftig arom.

❖ *STAFVA COVRÉ*

ART NR 201125

Lacticystad ost på komjölk. Cirka 200 g styck, mjuk textur, avlång, bubbligt vitmögel, lätt syrad smörig smak.

❖ *STAVA GODA*

ART NR 201147

Kittost på komjölk. Fastare textur och längre lagring än Stafva Ockra. Cirka 1,5 kg styck. Kan ha en naturlig blomning av vit/blåmögel på ytan.



FOTOGRAF ELEONORE ÖRTLUND

Fräsch vårsallad

CA 4 PORT:

4 st kycklingfiléer
3–5 msk sweet-chili sås
2 vitlöksklyftor
1 apelsin
4 port risoni
150 g mandelspån
flingsalt
ruccolasallad
1 ask körsbärstomater
1 apelsin
200 g halloumi

Skär kycklingfiléerna i mindre bitar, lägg dem i en glasskål och håll över sweet-chili sås. Pressa vitlöken. Tillsätt den och rivet skal samt saft av en apelsin. Låt stå minst 3–4 timmar, gärna längre. Stek dem sedan gyllenbruna.

Koka risoni till 4 personer enligt anvisning på paketet. Skölj salladen,

halvera tomaterna, filéa apelsinklyftor. Blanda på ett stort fat. Rosta mandelspån i het panna och blanda med flingsalt.

Skiva halloumin och stek gyllengul i olja. Blanda varm kyckling i salladen. Strö över mandelspånen och lägg sist över halloumin. Servera med ett gott bröd.



Att bygga en ostbricka

DET FINNS HUNDRATALS och åter hundratals olika ostsorster; Taleggio, Gorgonzola, Castellano, Camembert, Roquefort och Gruyere för att bara nämna några. Är man väldigt ostintresserad välja man ost efter säsong. Ett annat alternativ är att välja ost utifrån det vin man vill dricka till. Här får du tips på ostbrickor som bygger på de ostar som är med i vår ostfolder och förslag på vin därtill. Självklart hittar du även vinerna i vårt sortiment.

Torra friska aromatiska vita viner

Vin: art nr 713842 **Firefinch Sauvignon Blanc** eller 751472 **Sancerre Les Pierries**.

Ost: art nr 757075 **Skärvångens vit Caprin** och 201125 **Stafva Cové** Stafva Gårdsmejeri

samt 201271 **Kolibri Chèvre**, Wernersson Ost.

Tillbehör: Vitt bröd, blekselleri och honung.

Mjuka röda viner

Vin: art nr 700660 **Santa Ana CS** eller 770732 **Marimar Torres Pinot Noir**.

Ost: art nr 201147 **Stafva Goda**, Stafva Gårdsmejeri och 200726 **Stafva vit**, Stafva Gårdsmejeri samt 757063 **Skärvångens Brie**, Skärvångens bymejeri.

Tillbehör: Vitt bröd, digestivekex, råa champinjoner, pinje- eller cashewnötter.

Kryddiga vita viner

Vin: art nr 768346 **Gewurztraminer Réserve**, Jules Müller och 735982 **Pinot Gris Réserve**, Trimbach.

Ost: art nr 757013 **Skärvångens Linus**, Skärvångens bymejeri och 201344 **Grisslehamnsost**, Väddö Gårdsmejeri.

Tillbehör: Vitt bröd, digestivekex, pinje- eller cashewnötter, färskmalen kummin.

Krafftfulla söta röda eller söta vita viner

Vin: art nr 798486 **I Castei Amarone** eller 775731 **Nugan Estate Botrytis Semillon**.

Ost: art nr 201345 **Hammarby Blå**, Väddö Gårdsmejeri och 757002 **Skärvångens Ädla**, Skärvångens Bymejeri samt 200727 **Stafva Blå**, Stafva Gårdsmejeri.

Tillbehör: Olika söta kex, valnötter, söta päron, fikonmarmelad.

Wernersson Ost

Wernersson Ost har allt sedan starten 1930 specialiserat sig på lagring och förädling av ost. Att gå omkring i centrallagret i Ulricehamn är en upplevelse med ostar i långa, långa rader. Lagringen ger ostarna deras rätta karaktär. Under mognadsprocessen bildas smak- och aromämnen och ostens konsistens blir sprödare och smaken starkare. Samtidigt andas osten och förlorar i vikt. En del ostar smaksätts genom att små mängder whiskey, brännvin, portvin och cognac injiceras.



Sortimentslista Wernersson Ost

ART NR 201239	GORGONZOLA	MICHELANGELO	CA 1,5 KG
ART NR 201240	BRIE	KOLIBRIE	CA 3 KG
ART NR 201241	TALEGGIO	MICHELANGELO	CA 2,2 KG
ART NR 201249	BRIE 33%	KOLIBRIE	CA 1 KG
ART NR 201250	CAMEMBERT 21%	ROYAL	8*125 G
ART NR 201252	ROQUEFORT	CANTOREL	CA 1,5 KG
ART NR 201253	STILTON	ILCHESTER	CA 2 KG
ART NR 201254	GORGONZOLA	MICHELANGELO	18*200 G
ART NR 201261	MOZZARELLA	MICHELANGELO	12*125 G
ART NR 201262	MOZZARELLA	MICHELANGELO	CA 2,5 KG
ART NR 201270	MASCARPONE	MICHELANGELO	6*500 G
ART NR 201271	GETOST CHEVRE	KOLIBRIE	CA 1 KG

ART NR 201274	HALLOUMI		
ART NR 201275	CHEVRE 25%		
ART NR 201279	GRANA PADANO 16-20 MÅN		
ART NR 201282	ÅDELOST 28%		
ART NR 201284	CAMBOZOLA CLASSIC 43%		
ART NR 201286	BRIELLANT BLEU 41%		
ART NR 201288	PARMESAN RIVEN		
ART NR 201291	GRANA PADANO HYVLAD		
ART NR 201293	GRANA PADANO RIVEN		
ART NR 201251	CAMEMBERT 21%		
ART NR 201384	MOZZARELLA 22%		
ART NR 201423	ST AGUR		

WERNERSSON OST	10*250 G
KOLIBRIE	6*180 G
MICHELANGELO	CA 1 KG
PALADIN	CA 2,6 KG
CAMBOZOLA	CA 2,2 KG
WERNERSSON OST	CA 2 KG
WERNERSSON OST	CA 1 KG
WERNERSSON OST	7*500 G
WERNERSSON OST	10*1 KG
ERIVAL	24*250 G
MICHELANGELO	4*1 KG
WERNERSSON OST	2XCA2,3 KG



Ostmästare sedan 1930

Wernersson Ost är ett klassiskt entreprenörsföretag, som grundades 1930 av Tage Wernersson i Ulricehamn. Företaget drevs på småländskt vis, smart och kostnadseffektivt. Man var skicklig på att hitta lokala osttillverkare runt om i Europa och byggde upp ett attraktivt sortiment.

Ostar från över 50 utvalda leverantörer

Idag omfattar sortimentet flera hundra artiklar från över 50 utvalda leverantörer i Sverige, Norge, Danmark, Frankrike, Storbritannien, Belgien, Tyskland, Holland, Italien, Schweiz och Österrike.

– Vi är ledande i många kategorier, speciellt inom fest och ostbrickor. Vi arbetar exklusivt med många starka internationella varumärken, säger Eva Wikland, en av Sveriges största ostkännare som värvades till företaget för ett år sedan.

2007 köptes Wernersson Ost av norska Tine Group, Norges största mejeriföretag. Koncernen ägs av 16 000 mjölkproducenter med totalt cirka 250 000 kor och 44 000 getter.

LÄS MER PÅ WWW.WERNERSSONOST.SE

Vår kunskap – din framgång



❖ Närhet ❖ Rätt vara i rätt tid ❖ Färskare färskvaror ❖ Ansvarstagande