

HUGMYNDR AÐ OSTABÖKKUM OG UPPLÝSINGAR UM OSTA

OSTAVEISLA



HVERNIG ER BEST AÐ NJÓTA GÓÐRA OSTA? NOKKRAR HUGMYNDR OG GÓÐ RÁÐ

Sjá uppskrift að heilbökuðum Stóra Dímon með ávöxtum og hlynsírópi á vefnum www.ostur.is

OSTAR

HELSTU OSTAR OG BRAGÐEIGINLEIKAR ÞEIRRA

Blár Höfðingi

Hvít- og blámygluostur. Mildur ostur með léttum gráðoastakeim. Góður ostur sem höfðar vel til þeirra sem vilja ekki of bragðsterka osta.

Hvítur Kastali

Hvítmygluostur. Myglan vex bæði utan á og inni í ostinum. Milt myglubragð, frekar bragðmildur ostur.

Camembert

Hvítmygluostur. Mjúkur og bragðmildur, með ríku ostabragði. Osturinn er einstaklega mjúkur og ljúffengur. Vinsæll ostur á ostabakkann.

Blár Kastali

Hvít- og blámygluostur. Myglan vex bæði utan á og inni í ostinum. Bragðmikill með léttu gráðoastabragði. Osturinn verður mjög mjúkur við stofuhita.

Dalahringur

Hvítmygluostur. Einstakleg bragðmildur ostur með kremkenndri áferð. Hann er fituríkur með mildu myglubragði.

Dala-Yrja

Hvít- og blámygluostur. Mikið ostabragð en milt. Dauft gráðoastabragð sem gerir hann nokkuð ólíkan öðrum hvít- og blámygluostum.

Gráðoastur

Blámygluostur. Mjúkur, skeranlegur og sterkur. Frábær ostur í matargerðina hvort sem er í heitar eða kaldar sósur, fyllingar í kjöt eða grænmeti.

Stóri Dímon

Hvít- og blámygluostur. Þéttur ostur þar sem myglan er einnig inni í ostinum. Milt og rjómakent bragð. Langt eftirbragð. Ómissandi ostur hjá öllum ostaaðdáendum. Einn af stóru ostunum frá MS.

Þegar ostar eru valdir saman á ostabakka er gott að hafa í huga að velja saman ólíka osta svo að bragðeiginleikar hvers og eins njóti sín sem best.

Gulluostur

Hvítmygluostur. Hvítmyglan er einnig inni í ostinum. Áhugaverður ostur með mildu bragði sem gott er að njóta í lok góðrar máltíðar. Þessi ostur er einn af flaggskipunum í ostafjölskylduni frá MS.

Dala-brie

Hvítmygluostur. Einstaklega mildur og ferskur ostur. Sómir sér vel á ostabakkanum. Hentar jafnt þeim sem eru komnir langt eða stutt í ostafærðunum.

Bónða-brie

Hvítmygluostur. Mildur og einfaldur ostur sem er lítil og nettur. Tilvalinn fyrir þá sem vilja smakka af og til góðan mygluost.

Rauður Höfðingi

Hvítmygluostur. Ákveðið myglubragð en mjúkur og þægilegur ostur. Passar vel með ólíkum ostagerðum á öllum ostabökkum.

Fastir ostar

Margir fastir ostar eru frábær viðbót við ostabakkann. Þetta eru ostar með ríku ostabragði, eins og t.d. Óðalsostur, Ísbúi, Búri, Maribó með kúmeni og kryddaður Havarti. Alla þessa osta er hægt er að borða staka, af ostapinum eða með hvít- og blámygluostum.

Bræddir ostar

MS hefur á boðstólum gott úrval af bræddum ostum sem eru bragðbættir með ýmsum hætti. Þar má nefna: piparost, Mexíkó-ost, villisveppaost, ítalskan ost með sólþurrkuðum tómötum og jalapeno-ost. Þessir ostar eru skemmtileg viðbót við góða ostaveislu.

Ostar eru einstaklega góð tilbreyting í daglegri fæðu okkar. Hægt er að setja þá í alls kyns búninga og láta þá leika stórt hlutverk með ólíkum hráefnum og á ostabökkum eða njóta þeirra eins og þeir eru í sinni einföldustu mynd.



Bestir eru ostarnir þegar þeir fá að standa 1-2 tíma í stofuhita áður en þeir eru borðaðir.

Ostar sem eru keyptir nokkuð ungir geta þroskast á tveimur dögum við stofuhita.



Heilbakaður Dalahringur

Pakkið ostinum fyrst inn í smjörpappír og setjið síðan álpappírinn utan um. Bakið ostinn í 20 mínútur við 160°C. Fjarlægjið álpappírinn og setjið ostinn á disk. Hellið epla-chili-hlaupi yfir ostinn og skreytið hann með söxuðu kóríander, chili-pipar og vorlauk. Berið ostinn fram með nachos-flögum.

[Uppskriftina að epla-chili-hlaupi má finna á vefnum \[www.ostur.is\]\(http://www.ostur.is\) ásamt fleiri góðum uppskriftum.](#)

OSTAHUGMYNDIR

-EINFALDAR HUGMYNDIR FYRIR ÝMIS TÆKIFÆRI

Osta er hægt að bera fram með ýmsum hætti, það má t.d. baka camembert-ostinn í tilbúnu smjördeigi og borða hann með góðu ávaxtamauki, skreyta gráðaostinn með hnetum og hella síðan góðu hunangi yfir eða skera Stóra Dímon í tvennt, setja í hann fyllingu úr þurrkuðum apríkósum og fíkjum og skreyta hann að ofan með þurrkuðum trónuberjum og hlýnsírópi. Síðast en ekki síst má dreypa á góðu portvíni með ostunum og borða þá með góðu brauði. Hér eru nokkrar einfaldar útfærslur á því hvernig hægt er að bera fram osta við ýmis tækifæri.



Létt sumarsalat

Það er tilvalið að bæta góðum osti út í uppáhaldssalatið, það getur breytt einföldu salati í gómsætt veislusalat. Hér er t.d. salat með blönduðu salati, ferskum fíkjum, hindberjum, melónukúlum, valhnetum, camembert osti í sneiðum, grófmulnum gráðaosti. sitrónuberki í strimlum. Salatsósan er gerð úr 2 msk. af sitrónusafa og 2 msk. af hunangi.



Með stuttum fyrirvara er hægt að töfra fram dýrindis veislu þar sem allir finna eitthvað við sitt hæfi. Undirstaðan á þessum ostabakka eru ferskir ávextir, gott og frekar gróft brauð, hunang, hnetur, ávaxta-mauk og portvín. Það er um að gera að prófa sig áfram með hina ýmsu osta og bragðsam-setningar.

1



2



3



4



5



6



7

Hugmyndir að ostabökkum

1. Ostabakki - à la franskur

Steyptur piparostur, Dalahringur, gráðastur, kryddaður Havarti, Stóri Dímon og hvítur Kastali.

2. Ostabakki - antipasti

Grillaðar paprikur, sól- eða ofn-purrkaðir tómatar, grillað eggaldin, hráskinka og purrkaðar pylsur. gullostur, gráðastur með ferskri peru, blár Kastali.

Steyptur villisveppastur skorinn út í litla hringi. Maribóostur með kúmeni. Kryddað apríkósumauk. Baguette-brauð.

3. Fjölskyldu ostabakki

Ferskt grænmeti, vínber, melónukúlur, skinka og brauð. blár Höfðingi, hvítur Kastali, camembert, Dala-Yrja, steyptur ítalskur ostur, Búri í bitum og Óðalsostur í lengjum.

4. Partí ostabakki

Mangó-chutney, pinnar með ferskum flkjum, hráskinku og ferskum mozzarella osti, penslað með ólífuolíu og sóxuðu rósmarín. Ostapinnar með Óðalsosti, Ísbúa, jalapeno-osti og Mexíkóosti, grilluðum paprikum og vínberjum. Djúpsteiktur tilbúinn smokkfiskur með piparosti. Ferskt mangó með Bónða-brie, gullostur, Dalahringur, gráðastur og blár Kastali.

5. Snittur

•Með salati, krydduðu mangó, stórrí ostsneið, Dalahring, tveimur risarækjum, límónu og kóríander

•Með sól- eða ofnpurrkuðum tómát, grillaðri papriku, ólífu, basillaufi, hráskinku og sneið af Dalahring.

•Með salati, sneið af hvítum Kastala, grillaðri papriku og grilluðu eggaldini.

6. Samlokur

•Með bræddum Óðalsosti, skinku, sætu sinnepi, basil og papriku.

•Með Dala-Yrju, eggaldini og hráskinku, sýrðum rjóma og basil.

•Með heitum camembert, hálfum rauðum vínberjum, fínsóxuðu rós-maríní og svörtum pipar.

7. Heilbakaður Gullostur með timjan og hvítlauk

Veffjð smjörpappír utan um ostinn, pikkið átta göt ofan í ostinn og stingið ögn af timjan ásamt þunnum sneiðum af hvítlauk ofan í götin. Dreypið örflittili ólífuolíu yfir. Pakkið ostinn aftur inn í bréfið sem var utan um hann og bakið hann í 30 mínútur við 160°C. Berið ostinn fram með grilluðu hvítlauksbrauði.

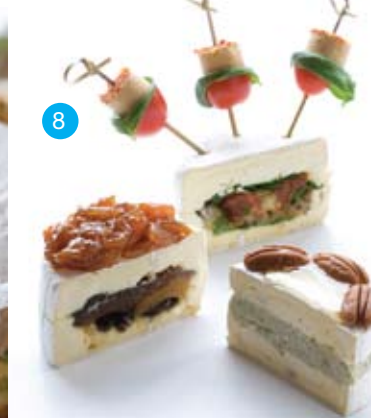
8. Fylltir ostar

Gullostur fylltur með rommlegnum rúsínunum, þurrkuðum apríkósum og sultuðum flkjum. Síðan er sætu apríkósumauki smurt yfir ostinn.

Stóri Dímon fylltur með fersku basil, grilluðu eggaldini og ofn- eða sól-þurrkuðum tómötum. Pinnum með ferskum tómötum, basil og steyptum ítölskum osti er síðan stungið ofan í ostinn. **Dala-brie** með gráðastafyllingu, þ.e. 2 msk. af stöppuðum gráðastí ásamt 2 msk. af mascarpone-osti. Skreytið ostinn með pekanhnetum og hellið síðan hunangi yfir.

Uppskriftirnar af sætu apríkósumauki, krydduðu mangó-chutney og epla- og chilihlaupi og má finna á vefnum www.ostur.is

8



AÐ NJÓTA OSTA

NOKKUR GÓÐ ATRIÐI
SEM GOTT ER AÐ HAFA
Í HUGA

Ostar sem eiga sérlega vel saman á ostabakkanum:

- *Dala-brie, hvítur Kastali, Búri, Óðalsostur, gullostur og gráðastur*
- *Bónða-brie, camembert, Maribó með kúmeni, blár Kastali og Stóri Dímon*
- *Dalahringur, blár Höfðingi, kryddaður Havarti, Ísbúi og gráðastur*

Borðið ostana í þeirri röð sem þeir eru taldir upp hér fyrir ofan, þ.e. byrjið á þeim bragðmildustu og endið á þeim bragðmestu til að hafa bragðlaukana sem móttækilegasta. Því þroskaðri sem ostarnir eru því bragðmeiri eru þeir.

Bestir eru ostarnir þegar þeir eru látnir standa 1-2 klst. í stofuhita áður en þeir eru borðaðir.

Þegar ostar eru bornir fram á að hafa sérhníf í hverjum osti svo að þeir mengist ekki hver af öðrum. Þegar ostur er skorinn þá er hringlaga ostur skorinn frá ystu brún inn að miðju. Ostur eins og gráðastur er skorinn þvert yfir, þ.e. frá stífari hliðinni að þeirri mjúku.

Ostar eru best geymdir neðarlega í kælskápnunum í umbúðum sem hlífa þeim við því að taka í sig bragð. Geymsluþol ostar er mismunandi. Þeir eru merktir með síðasta neysludegi en í flestum tilvikum endast þeir nokkuð lengur en dagsetningin segir til um.

Feita osta er hægt að frysta með góðu móti með því að pakka þeim inn í dagblaðapappír, utan um ostaumbúðirnar.

Fituminni ostar eiga það til að molna þegar þeir eru þíddir, þá er tilvalið að nota til matargerðar.

Alla ostaafganga er hægt að nota frysta eða ófrysta, t.d. út á pítsuna, út í pastað, á heita ostabrauðið, í pottréttinn eða í súpu.

Ostar og vín

Margir segja að ostur og vín sé hið fullkomna hjónaband. Talið er að hvítvín passi betur með ostum en rauðvín, jafnvel sé gott að drekka þurr freyðivín eða kampavín með þeim. Mörg sæt vín, s.s. sérri, portvín og tokaj, eiga einnig afar vel við með ostum.

Eikud vín fara hins vegar ekki sérlega vel með ostum.

Í þessu sem öðru verður persónulegur smekkur að ráða en það getur verið forvitnilegt að prófa sig áfram og oft getur útkoman komið skemmtilega á óvart.

Hér fyrir neðan eru nokkrar áhugaverðar samsetningar á ostum og vínunum.

Blámygluostar, sem eru frekar saltir ostar, fara sérlega vel með sætum vínunum.

Hvítmygluostar fara vel með þurru eða hálf sætu hvítvíni, s.s. Riesling, Sauvignon Blanc og óeikudu Cardonny. Einnig rauðvínunum sem eru létt og ávaxtakernd, s.s. Pinot Noir, Chianti, Cotes du Rhone og léttu víni frá Bordeaux, eða þurru og góðu freyði- eða kampavíni.

Fastir ostar fara vel með hvítvíni, s.s. Sauvignon Blanc, Chenin Blanc og þurru Riesling, og rauðvíni, s.s. Chianti, Cotes du Rhone og Beaujolais.



MJÓLKURSAMSALAN

Kynntu þér fleiri góðar hugmyndir á heimasíðunni: www.ostur.is