

Guide til sammensætning af ostetallerken

Der findes mange måder at sammensætte og servere en ostetallerken på. Følgende skal ses som en guide og en inspiration til, hvordan det kan gøres.

Drøft punkterne, og forbered en fantastisk ostetallerken. Noter dine overvejelser, så du kan bruge disse, når du skal øve dig på din præsentation.

1. Hvornår og hvordan skal ostene indgå i måltidet?

Det er altid en god ide at overveje formålet med sin ostetallerken. Hvem og hvor mange skal nyde ostene, og skal de indgå som et hovedelement eller måske afslutningsvis som dessert? Det har betydning for mængderne. Som tommelfingerregel regner man med 200-250 gram pr. person, hvis osten indgår som hovedmåltid, og ca. 100-150 gram pr. person hvis de indgår som dessert.

2. Tema eller diversitet?

Når du sammensætter din ostetallerken, kan du vælge at gå mange veje. Du kan gå efter så stor diversitet som muligt, og dermed servere et bredt spektrum af forskellige oste, eller du kan vælge et tema eller en kategori og dermed have fokus på nuancerne mellem ostene.

Temaer: forslag til temaer kunne være danske oste, blåskimmeloste, forskellige modningsstadier af faste alpinoste, gedeoste ect. Find selv på flere.

Diversitet: Her er målet at servere en ostetallerken med store kontraster mellem de forskellige oste. Du skal nu bruge, hvad du har lært om oste og deres fremstilling, og hvad der er med til at skabe det store diverse ostelandskab. Vælg oste der er forskellige i deres udtryk. Følgende liste kan bruges som inspiration.

Mælketype: Komælk, fåremælk, gedemælk og vandbøffel.

Farve: Hvidskimmel, rødkit, blåskimmel, gul lagret ost, hvide oste, brunlige og grålige oste-skorper ect.

Konsistens og mundfølelse: bløde, cremede, fed, sej, elastisk, smuldrende, hård, tør, knasende, prikkende, fast ect.

Vær opmærksom på, at én ost godt kan repræsentere flere egenskaber. Eksempelvis er en tagglio både rød, blød, cremet, fed og lavet på komælk.

3. Rækkefølge

Når du har bestemt dig for hvilke oste, der skal indgå i din servering, er det vigtigt at overveje rækkefølgen. Den er nemlig ikke ligegyldig for smagsoplevelsen. Der er flere måder at opstille en rækkefølge på, men generelt gælder det, at man bevæger sig fra mild til kraftig. Det er ofte en god ide at afslutte med gedeoste, da de ofte vil påvirke smagsløgene og dermed smagen af den næste ost. Men hvis smagningen indeholder en kraftig blåskimmelost, kan denne også ende smagningen. Det er en vurdering.

4. Anretning

FRISKOSTE → FÅRE OSTE → HVIDSKIMMEL-OSTE → RØDKIT-OSTE → FASTE MOD-NEDE OSTE → BLÅSKIMMEL-OSTE → GEDEOSTE

Nu kan du vurdere, hvordan du vil anrette og præsentere din ostetallerken. Skær ostene forskelligt ud, og helst så de passer til typen (se guide til skæring af oste). Skift kniv mellem ostene, så smagene ikke blandes. Placer ostene på tallerkenen i urets retning i den rækkefølge, de skal nydes, startende fra kl. 13.00 med den første ost.

Husk at tage ostene ud af køleskabet i god tid før servering, så de kan opnå optimal smag og konsistens. De faste oste skal som udgangspunkt temperere i længere tid end de bløde.

5. Servering og præsentation

Det sidste step handler om servering og ikke mindst præsentationen - det er nu, du skal bruge al det, du har lært om de forskellige oste! Sæt dig grundigt ind i de oste, du har valgt at medtage på din ostetallerken. Nedenstående punkter kan bruges som hjælp til at forberede præsentationen af din ostetallerken.

Navn og alder: Det kan være en god ide at starte med at præsentere navnene på de forskellige oste, og hvor gamle de er samt rækkefølgen på ostene.

Udseende, tekstur og smag: Fortæl om ostenes smag, tekstur og udseende. Hvad karakteriserer ostene? Træk her på din allerede eksisterende viden, og anvend det du har lært gennem læsningen.

Historiefortælling: Sæt dig ind i ostens historie og fremstilling, og brug det til at krydre ovenstående informationer. Undersøg, hvor den kommer fra, hvilket mejeri eller måske endda ostemager, der har fremstillet den? Findes der nogle sjove eller spændende anekdoter, som kan knyttes til ostens fortælling, eller har den en særlig fremstillingsmetode ect.

Øv dig på din præsentation, inden du skal præsentere.