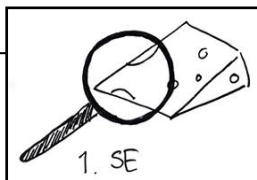


Guide til ostesmagning – Skriv stikord til din oplevelse

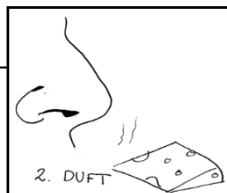
Jeg smager på _____ som tilhører gruppen af _____

Ostens alder _____ produktionssted _____



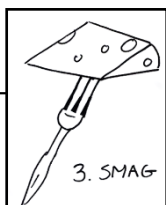
Se på osten, hvad karakteriserer den?

F.eks. Hvordan ser skorpen ud? Hvilket farve har den? Er det en naturlig skorpe, eller er den dækket af voks eller paraffin, eller gror der måske skimmel? Hvordan ser osten ud inden i? Hvilken farve har den, og hvordan er intensiteten? Har osten skimmelårer, er den blank, mat, glat, og har den øjne og hvor store er de?



Skær et stykke af osten og duft grundigt til den, hvad kan du dufte?

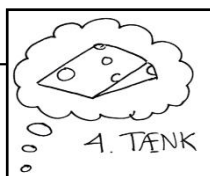
F.eks. Er duften mild eller kraftig? Har ostens eksempelvis noter af korn, brød, smør, karamel, fløde, svampe, skov, nødder, frugt, svovl eller ammoniak?



Kom et stykke ost i munden, tyg en smule og hold den i munden. Hvad Smager du?

Tekstur og mundfølelse: *F.eks.* Hvordan føles osten i munden? Er den fx blød, cremet, elastisk, klæg, knasende områder, knirkende, smuldrende, hård eller tør? Hvilken fornemmelse giver den i munden? Fx prikkende, fed, fyldig, udtørrende.

Smag: *F.eks.* Hvad smager du? Kan du smage grundsmagene, sød, salt, sur, bitter eller måske umami? Kan du smage nogle af de aromaer, du duftede? Ofte vil nye aromaer blive frigivet, når osten bliver varmet op og fedtet smelter i munden.



Tænk på den ost du lige har smagt. Kunne du lide den?

F.eks. Hvad kunne du særligt godt lide, og hvad var du mindre vild med? Var der noget der overraskede dig, og mindede den dig om andre smagsindtryk? Skriv dine tanker og dit samlede indtryk af osten.