

OSTPROVNING och MEDELHAVSBUFFE

Torsdagen den 26 september, samlades 120 pensionärer från SPF 159 i Hässleholm, på Senioren i Hässleholm.

Först fick vi höra ett föredrag av Ostmästare Bengt Frans Nilsson från Glimåkra. Han berättade lite om ostens historia och hur våra stenåldersförfäder lärde sig uppskatta ost som föda genom jägarens upptäckt att naturen skapar ost i magen på den slaktade kalven. Så egentligen ingick osten i människans föda innan hon själv kunde tillverka den.

Ostkulturen kom till våra trakter genom klosterväsendet och förknippas med kyrkan och prästen, då ostar också användes som tionde. Särskilt i Småland utvecklades en sed att samlas i prästgården för ystagille och osten kom att kallas prästost. Andra typiska svenska ostar är herrgårdsost, som kom via en schweizisk ostmästare till slottet Marsvinsholm i Skåne. Greven hade beställt en schweizerost, men det blev emellertid en herrgårdsost. Den svenska Grevéosten har sitt ursprung i Örnsköldsvik på 60-talet, även den har utländska förebilder.

Efter att ha visat bilder på hur osttillverkning kan göras hemma i köket kom en snabb genomgång av några olika typer av ostar från den internationella marknaden.

Som avslutning på föredraget beskrev Bengt Frans de ostar som skulle ingå i kvällens ostprovning. Ostbordet kom att innehålla några olika specialiteter på skånska ostar från Skånemejerier i Kristianstad, Allerum Präst med olika lagringsålder, Allerum Herrgård och Grevé och Glimminge Port Salut.

En Italiensk medelhavsbuffe serverades och som avåts till stor belåtnelse. Maten levererades från City Gross i Hässleholm.

Efter maten fick vi prova på hur man kan servera en ostbricka med närproducerade ostar med olika smaker och tillbehör. Ostmästaren från Glimåkra guidade oss vid ostbordet och provningen genomfördes till stor belåtnhet.

Kvällen avslutades med kaffe och kaga, samt att vi hade dragning på vårt lotteri.

Vid pennan

Göran Bjereke