

Referat från Ost och Ölprovningen torsdagen den 11 april klockan 17.30

samlades ett 40-tal förväntansfulla seniorer i Brunnsängens föreningsgård för att under kunnig ledning av ölsommelier Thomas Östlund prova olika kombinationer av ost och öl. Provningen inleddes med att kvällens sommelier berättade om ölens historia från forntid till nutid. Han gav också en ”grundkurs” i öltillverkning och berättade varför olika öl får så olika

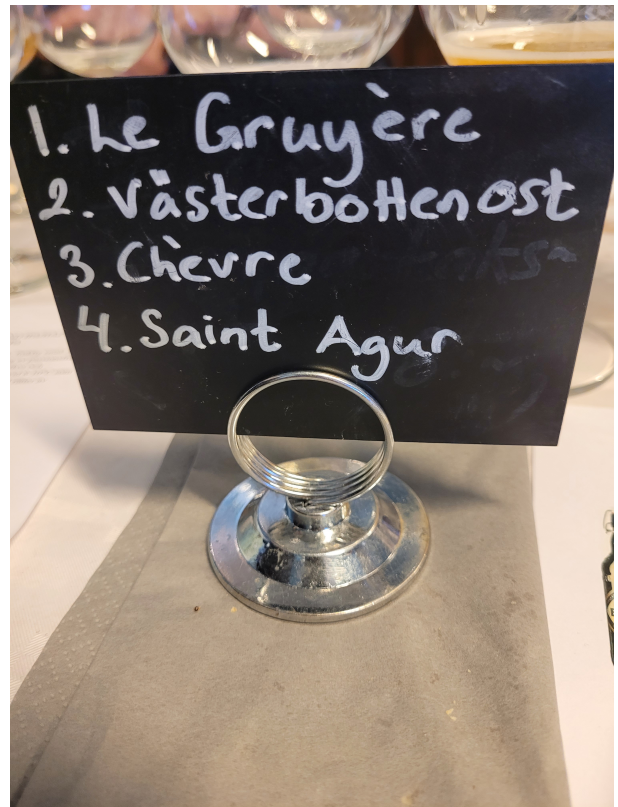


karaktär, färg, styrka och smak beroende på vilka råvaror som används och hur tillverkningsprocessen ser ut. Ölets smak och karaktär påverkas av vilket sädeslag som används, vilken eller vilka sorters humle som används mm. Efter en intressant inledning



övergick vi till själva provningen. Vi provade 5 ölsorter av olika ursprung och med helt olika karaktär och smak. Till ölen provade vi 4 olika sorters ost, getost, 2 olika hårdostar och en blåmögelost samt en pralin. Vi testade de olika ölsorterna var för sig, doftade och tittade på färg och klarhet, smakade och nickade eller var lite





tveksamma till just den sorten. Till alla öl provade vi lite olika ostar efter rekommendation från kvällens ”provningsledare”. Helt klart fungerade olika öl och olika ostar mer eller mindre bra tillsammans. Intressant och gott. Efter

avslutad provning tackades sommelier Thomas Östlund med en varm applåd. En del kände sig lite halvmätta efter provandet medan andra hade ”fått upp” aptiten. Hur som helst....efter provningen vankades pajer, grönsallad och bröd. Gissa vad som bjöds som dryck....jo öl. En god måltid under glatt samspråkande, kanske om ölen vi just provat, där glada skratt fyllde lokalen var en perfekt avrundning på en trevlig kväll.

Text: S Arewång Karlson

Bild: A Calleberg

Tack alla som kom och gjorde Ost & Öl provningen så trevlig !!
Programgruppen i SPF Kamraterna
Gunilla, Lars Göran och Hans