

ÖL OCH OST, ETT LYCKLIGT ÄKTENSKAP.

Öl bryggdes för första gången under det femte århundradet före Kristus. De första ölnjutarna fanns i det forntida Egypten och i Kina. Ungefär samtidigt upptäckte man hur man tillverkar ost. Även bröd och vin kommer från den tiden. De var elementära, nyttiga och näringsrika produkter och att kombinera dem var en självklarhet. Under medeltiden gick klostermunkarna i mellan-europa ett steg längre. De kombinerade medvetet deras hembryggda trappistöl och ost. Ölens rika och komplexa smak samt den högre alkoholhalten gjorde den till en balanserad motpart till den feta, krämiga osten.

Ölets och ostens tradition har bevarats, men under det tjugonde århundradet blev framför allt kombinationen av ost och vin väldigt populär.



Trots detta är kombinationen ost och öl enligt flera dietister bättre för matsmältningen än ost och vin. Dessutom hävdar vissa experter på gastronomi att vinets sträva, syrliga karaktär inte alls passar så perfekt till ostens krämiga smak och smörjande konsistens. Öl däremot låter ostens smaknyanser utvecklas fullt ut!



Vilket öl till vilken ost?

Början till en spännande provsmakning...

Det finns ett nästan oändligt antal kombinationer ost och öl att prova.

Här kommer några råd som hjälper dig att börja:

1. Underjäst öl (ljus eller mörk lager) och weissbier från Tyskland, Holland eller Belgien kombineras helst till smakrika hårdostar som extralagrad Gouda. De flesta ostar som vi har är sådana...Underjäst öl är en beteckning för öl som använder en jästkultur som jäser långsamt och som jäses vid låg temperatur (ca 6 - 12° C). Jästen sjunker då ganska snabbt till botten, därav namnet.

2. Färskostar, mildare, mjuka ostar och örtiga ostar, såsom våra kryddostar, passar bäst till spontanjäst öl, som belgisk Lambik, Kriek eller Geuze. Spontanjäst öl är öl i vilken fria jästpartiklar i luften får starta jäsproces-sen. Spontanjäsnings ger en mer varierad öl jämfört med när man jäser med en kontrollerad jästkultur som över- och underjäsnings.

3. Mjuka, krämiga ostar av typen Munster, en kittost, är självklart det klassiska tillbehöret till trappist- och klosteröl – prova till exempel vår Chimay ölost eller Brigand Munkost till ett glas Chimay blå eller Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren och Achel.

4. Superstarka och lite mer salta ostar, som vår 5-åriga Purmer och de flesta Blåmögelostar, som vår Bleu de Graven, blir underbara till mer söta och starka ölsorter: alla mörka, svarta, högjästiga trappistöl med hög alkoholhalt som de flesta Porter och Stout öl. Porter är en stark,

svart-brun ölsort, som har en besk, frisk och aromatisk smak. Stout är en mörk, nästan svart överjäst öltyp som är vanlig i Storbritannien och på Irland. Kännetecknande är att en förhållandevis stor mängd rostad malt, samt rostat omältat korn, används i bryggprocessen, därav den mörka färgen

5. Lagrade ostar med komplexa smaknyanser föredrar högjästa ölsorter och helst inte lågjäst öl (pilsner). Prova till exempel kombinationen Reypenaer VSOP och Youngs Double Chocolate stout.

Lukta, känn, smaka: ostens och ölets kemi

Den sammanlagda smakupplevelsen är en kombination av dofter, smaker och konsistenser. Det finns flera adjektiv för att beskriva vad som händer i munnen och näsan när man provsmakar ost och öl. Egentligen är alla förknippningar tillåtna – om det nu är hö, lakrits eller smutsig strumpa du känner. Här är en liten ordlista som hjälper dig under din smakresa:

SMAK : söt, syrlig, bitter, besk, oxiderad, krämig, ...

AROM : syrlig, humle, söt, bränt socker, fruktig, kryddig, svavel, malt, rostad, jäst, kartong, vete, blommig, ...

MUNKÄNSLA : tung, sirapsaktig, lätt, hög eller låg kolsyrahalt...



OST MED ÖL En oförglömlig och logisk kombination.

I Sverige förknippas ost traditionellt med vin och få känner till att ost och öl är väldigt förtjusta i varandra. Ostens salta och ölens beska harmonierar på ett makalöst sätt och bjuder på oväntade smakupplevelser. Genom en ost och ölprovning i vårt mysiga källarelokal kan ni guidas i hur dessa smaker bäst passas ihop och förhöjer varandra. I Holland, Belgien, Tyskland, Österrike och Schweiz är en ost med öl kombination mycket vanligare än ost med vin. Och glöm inte de många olika senapsorter som passar

till ! En ost och ölprovning är en inspirerande upplevelse för alla som är intresserade av mat och dryck. Välkommen att uppleva en ost och ölprovning hos Gamla Amsterdam i Stockholm!
Bokningar : www.liveit.se .

Vilka är Svenska Ölfrämjandet?

Svenska Ölfrämjandet är en ideell riksförening som bildades 1985. Föreningens syfte är, för att direkt citera deras stadgar: "att tillvarata de svenska ölkonsumenternas intressen ifråga om tillgång, kvalitet, urval och pris på öl. Vidare skall föreningen värna om öl gentemot andra alkoholhaltiga drycker samt sprida kunskap om öl och dess historia." Rent praktiskt gör de detta på ett antal olika sätt. En viktig del är att jobba för att förbättra ölsituationen för Dig som Ölkonsument i Sverige. De vill att du skall få tillgång till ett brett sortiment av öl var du än bor i Sverige. I ett långsiktigt perspektiv arbetar dom med att öka förståelsen för öl som kvalitets- och kulturdryck. Stämpeln som simpel rusdryck måste ersättas med ett ökat anseende och respekt för öl som gammal kulturdryck. Till de mera uppskattade delarna av verksamheten hör deras medlemsmöten där de provar och diskuterar öl. En annan uppskattad del är

deras bryggeribesök runt om i Sverige.
<http://www.svenskaolframjandet.se/>



Och vad har de med Gamla Amsterdam att göra?

Vi gillar varandras produkter och jobbar både för att marknadsföra Ost och Ölkulturen i Sverige. Vi anordnar Ost och Ölprovningar i samarbete med [www. Live it.se](http://www.Liveit.se). Och vi jobbar mycket med Ölfrämjandets öltips. På Ölfrämjandets webbsida kan man hitta mycket information om öl och men även hel del synpunkter om ost. Som service till er, har vi samlat en lista av olika ost och ölkombinationer som medlemmerna tipsar om på Ölfrämjandets webbsida. Vi hoppas att de ger dig ideer för att själv börja kombinera goda ostar med olika ölsorter.





HÄR KOMMER MEDLEMMERNAS TIPS : SKÅL!

Holländsk kittost Rouge Pittoresque (lagrad 15 veckor) med La Trappe Tripel

Opastöriserad holländsk Boerenkaas (Bondost) med rosmarin och oregano med La Trappe Witte Trappist

Opastöriserad holländsk stark Bondost med Oppigårds Golden Ale'

Holländsk Kummin Stark (lagrad 60 veckor) med Grolsch

Holländsk Purmer Stark (lagrad 5 år) med Nils Oscar Barley Wine

Gouden Carolus van de Kaizer med Gruyere

Mögelost , pepparkaka och fruktöl, helst söt : Duchesse de Bourgogne (eller liknande) och sill/strömming eller cheesecake.

Vanlig lagrad hårdost i små tärningar med lite Dijonsenap som dipsås, och t.ex. en Duvel

Sandwich med färskost och Gueuze

Mjuka och krämiga ostar med lätta öl (lager, veteöl, fruktigt och kryddigt öl, alkoholfritt öl)

Old Amsterdam med Young's Double Chocolate Stout

Gruyère och Saint Agur. Öltyper som passar till ost är bl.a. stout och porter

Fullers Vintage Ale som släpptes nyss funkar kanon till grönmögel, typ St Agur

Weissbier och Getost

Barley Wine och Parmesan

Belgisk Syrlig Ale och Kittost

Gueuze och Spansk fårost

Faro och Grönmögelost

Stones Ruination och Dogfish Heads 90 min IPA med Roquefort

Pecorino och engelsk ale : Strong suffolk eller Fullers vintage.

Krämig ost, gärna mögel, med fikonmarmelad och en stark mörk belgare

Double Chocolate Stout + Gorgonzola Fiore

Brookly Lager + Roquefort Vieux Berger

Nils Oscar Barley Wine + Mimolette

Slottskällans Pale Ale + Linconshire Cheddar

Franziskaner Hefe-Weissbier + Chavignol

Timmermans Kriek Tradition + Contessa

Kittost: Chimay a la Bière med Chimay blå

Holländsk grönpeppar-ost eller valnötsost med Hoegaarden Witbier

Holländsk Stark Bondost 60 v eller Stark Kummin Ost 60 v med Young's Double Chocolate Stout

Holländsk Gouda Purmer Ost "Antique" 5 år med Nils Oscar Rökporter

Holländsk Chilipeppar-ost 12v eller Bond-Ost 60 v med Young's Double Chocolate Stout

Belle Noir (18 mån hård getost) från Holland med Raging Bitch – Flying Dog 8,3% eller Duvel

Knockanore (rökt, hård av komjölk) från Irland med Jólabbjör – Ölvisholt Bryggghús 6,5

Fromage de Riom extra (grönmögel gjord på komjölk) från Rhônedalen med Meantime London Porter 6,5 %.

SERIÖSA ÖLTIPS :

Flying Dog Raging Bitch

Aecht Schlenkerla Rauchbier

Nils Oscar Rökporter

Aecht Schlenkerla Eiche Doppelbock

Meantime London Porter

Fuller's London Porter

Anchor Porter

Carnegie Porter