

MAT&DRYCK.

Hårda ostar allt hårdare

Skrivet av [Jens Linder](#) 07:00, 17 april 2009 i kategori [Råvaror](#), [Provsmakat](#)

Det fanns en tid när finfolket gärna åt omogen kylskåpskall industri-Brie med vindruvor och kände sig lite bättre än andra. Samtidigt njöt folk i allmänhet av de svenska hårdostarna till frukost. Dessa var inte så ansedda men välbalanserade, karaktärsfulla och av bra mycket bättre än snobb-brie-osten.

Idag har utbudet av ostar här i landet blivit fantastiskt mycket bättre – likaså kunskapen om olika ostgenrer, tillbehör, temperaturer och goda drycker till. Landets hårda ostar är om än färre också bättre än för trettio år sedan. Prästost, herrgårdsost, Västerbotten och Svecia är alla särpräglade och finns ofta i flera olika lagringar som gör dem hårdare, smakrikare och ibland härligt smuliga. Det är inte illa.

I butikerna har det dessutom dykt upp otaliga småskaligt framställda ostar. Bland annat från Värmland, Jämtland, Härjedalen och Bergslagen. Några av dem kan man finna [här](#) och fakta om genren hittar man [här](#). Just nu är mina favoritostar – trots alla inhemska rariteter – lagrad Gruyère och den holländska praktosten primadonna.

Den förstnämnda säljs i delikatessdiskarna på vanliga mataffärer. Den andra får man söka i ostbutiker och saluhallar. På fina [Gamla Amsterdam](#) i Stockholm till exempel.

Jag gillar att kombinera hårdostar med torkad frukt, rökt chili eller med inkråmet från fina passionsfrukter. Men att vända ostbitarna i olivolja och svartpeppar är inte heller dumt.



Ostlagring i Gästrikland. Bilden är hämtad från Länsmuseet Gävleborgs samling av hovfotograf Carl Larssons bilder.