

MIDSOMMAR 2011

Gamla Amsterdam Ostbutik, Hornsgatan 39, 11849 Stockholm, tel 0733423721, www.gamla-amsterdam.se

Öppet alla dagar : mån 14-1830, tis-fre 11-1830, lör 11-17, sön 12-16. **STÄNGT: Midsommarafton, Midsommar, Söndagen 26e juni**



ÄNTLIGEN MIDSOMMAR

DAGS FÖR

SOMMAROSTARNA

FÄRSK GRÄSOST

på sommarmjölken 2011

LAGRAD REYPENAER

PÅ SOMMARMJÖLK

MIDSOMMAROSTTIPS:

Till sillen och nubben:

KUMMIN STARK

Till färskpotatisen:

CHIMAY ÖLOST

Till (den mörka) ölen:

REYPENAER VSOP

Till ännu en nubbe:

PURMER ANTIK-5ÅR

Vid midsommar är det i Sverige vanligt att äta matjessill, gräddfil och gräslök, färskpotatis samt jordgubbar till efterrätt. Midsommar förknippas i hög grad med just färskpotatisen, som gärna serveras med dill. Inlagd sill har sedan länge tillhört vardagsmaten. Dock är traditionen med färskpotatis tillsammans med sillen relativt ung och skapades i storstäderna på 1920-talet. Många dricker snaps till maten. Det dricks också öl och andra alkoholhaltiga drycker under helgen.

VAD ÄR EN SOMMAROST Egentligen ?

Under sommaren är gräset som saftigast. Dessutom växer det örter och blommor, som kossorna faktiskt äter. Och alla dessa växter lämnar sina smakspår i mjölken. Och när man då lägger ostmassan i ett dräneringskar som gör att vasslan långsamt rinner bort, vet man att dessa smakämnen stannar kvar i ostmassan och osten. Vi har olika sorters sommarostar : **NY GRÄSOST** (Graskaas) som har gjorts av **2011 sommarens första mjölk** och är bara 4 veckor ung. En krämig mjölkig färsk, med riktig sommarkänsla. Och glöm inte **REYPENAER**. Reypenaer väljer bättre mjölk som produceras under sommar-månaderna, då korna har fått beta färskt gräs. Och osten som innehåller denna mjölk mognar också bättre. Också här lägger man ostmassan i ett dräneringskar så att vasslan långsamt rinner bort. De naturliga mikro-organismerna och enzymerna stannar kvar i ostmassan, så att de bidrar till den kända fantastiska smakutvecklingen under ostarnas mogning.

FLER MIDSOMMAR-PICKNICK-KORGTIPS:

Kummin Mild, krämig

Tomat Vitlök Oliver, Italiensk vitlök känsla

Rosmarin Oregano, som en sommaräng

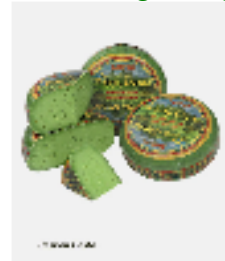
Chili Peppar, vänta 10 sek, wow

Grönpeppar, härlig till en frisk öl

Valnöt, god till allt eller ensam

Brännässla, krämig kryddig mild

Pesto Basilikum, den galna gröna osten :



Gräddost med Ingefära, till fikat
Chevre Koriander Bockhornsklöver,
kan ätas hela dagen...

PASSA PÅ : VECKANS OST



GET OST BLÅMÖGEL HOMMAGE 299

NU 199