

OSTEKULTURS GUIDE TIL OST PÅ DIT PÅSKEBORD

DER ER OST PÅ DE DANSKE PÅSKEFROKOSTBORDE. MASSER AF OST. DET HAR DER VÆRET I MERE END 50 ÅR, OG DE KLASSISKE SKÆREOSTE HAR TROFAST FULGT MED OS HELE VEJEN IGENNEM VORES MADKULTURELLE UDVIKLING OG SVINGENDE GASTRONOMISKE BØLGER. I 2019 ER DER FLERE MULIGHEDER END NOGENSINDE FØR FOR AT FRISKE PÅSKEFROKOSTEN OP MED SPÆNDENDE LOKALE OSTE. HER ER OSTEKULTURS BEDSTE TIPS TIL, HVORDAN DU GIVER DIT PÅSKEBORD ENDNU MERE LIV OG LÆKKERHED OG GODE HISTORIER MED DET RIGTIGE UDVALG AF OSTE, TILBEHØR, ANRETNING OG DEKORATION – HELE VEJEN FRA INDKØB TIL SERVERING.

AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

Æg, sild, lam og ost er faste elementer på danskernes påskeborde. Det er alle råvarer, som rummer potentialet for både tradition og fornyelse – sådan som vi foretrækker det til vores højtider. Der er nemlig stor fortolkningsfrihed i, hvordan råvarerne trylles om til lækre, velsmagende retter. Æg kan fx serveres kogte, 'skidne' (smilende i sennepssauce), pocherede eller i en æggesalat. Havet er repræsenteret ved sild, som er marinerede (evt. i karrysauce) eller stegt, mens laksen oftest er røget. Stenbiderrogn kan også finde vej til bordet, måske i selskab med rygeost, radiser og karse. Lammet kan optræde som kølle med bagte rodfrugter, i simregryde eller som små koteletter. På bordet finder vi også diverse salater (både de sprøde grønne og dem rørt med en creme) samt forårets første spæde grøntsager som asparges og radiser. I brødkurven ligger velsyrnet rugbrød og måske et hvedebrød. Hele herligheden skylles ned med øl og snaps, før måltidet afsluttes med en bid ost. Hertil gerne mere øl og snaps – for i morgen har vi fri.

OSTEN FULDENDER MÅLTIDET

Men hvad laver osten egentlig i dette eklektiske miks af tunge kød- og fiskeretter, æg, grønt, friskt og sprødt? Det har madanmelder og lektor i madkundskab Helle Brønnum Carlsen en god forklaring på: "Påskemåltidet indeholder meget syre, især fra sildene. Laks er salt og har noget fedme, ligesom æggene har - især hvis de serveres med mayonnaise. Osten giver lige det sidste for at komme hele vejen rundt på smagspaletten, primært umami. Samt en cremet konsistens, som ikke rigtigt fås i de andre elementer på bordet. Osten fuldender måltidet," fortæller hun.

En sød dessert afrunder sjældent påskefrokosten, i stedet serverer vi ost, der kan trækkes i en sødlig retning, når fx en blåskimmelost nydes med lidt sødlig garniture eller med syltetøj. "Man har ikke brug for noget sødt efter påskemåltidet, lidt ost er alt rigeligt. Man trænger mere til kaffe og måske et lille påskeæg som en slags petit four," forklarer Helle Brønnum Carlsen og referer til Frankrig, hvor osten spiller samme rolle: Efter et godt måltid med måske hummersuppe og en boeuf bearnaise, er det helt naturligt at lukke måltidet med umami fra lidt god og velsmagende ost.

BORD DÆK DIG!

STYLIST OG MADSKRIBENT NICOLINE OLSEN HAR DET SORTE BÆLTE I BORDDÆKNING OG -DEKORATION. HER AFSLØRER NICOLINE SINE 6 BEDSTE TOMMELFINGERREGLER TIL AT FÅ PÅSKEBORDET TIL AT LIGNE EN MILLION.

”Æg er det element, som adskiller bordet til påske fra andre tidspunkter på året. Både i maden og i pynten,” fortæller stylist og madskribent Nicoline Olsen og foreslår, at man spreder æg ud på bordet som pynt. Enten hjemmemalede i sarte nuancer eller smykket med naturens egne farver. Find æg med forskellige størrelser fra vagtelæg til hønseæg og måske andeæg.

PLADS TIL MAD OG SNAK

Nicoline Olsen understreger, at det vigtigste ved påskefrokosten selvfølgelig er kvaliteterne i selskabet og maden. Men bordets mange fade og anretninger kræver plads, så en vis omtanke for logistikken er påkrævet. Det skal være nemt at sende fadene med den lækre påskemad rundt mellem gæsterne, mens snakken flyder uhindret tværs over bordet. Undgå derfor høje buketter og vaser med spirende forårsgrene midt på bordet.

STYLISTENS PÅSKETIPS

1. KLÆD PÅSKEN I DOUCHE NUANCER, FX SART ROSA, LYS GUL OG HELT BLØD DUEBLÅ
2. SÆT SMÅ FORÅRSBLOMSTER I FORSKELLIGE GAMLE SNAPSEGLAS
3. PYNT BORDET MED ÆG I FORSKELLIGE STØRRELSER OG FARVER - GERNE HJEMMEMALEDE
4. VÆLG ENSFARVET SERVICE, NÅR DER ER PYNT PÅ BORDET
5. BLAND GAMLE OG NYE TING - DET ER SMUKT
6. UNDGA HØJ PYNT OG STORE BUKETTER I MIDTEN AF BORDET; GØR PLADS TIL MADEN OG TIL SNAKKEN OVER BORDET

KILDE: STYLIST OG MADSKRIBENT NICOLINE OLSEN

PYNT BORDET MED SMÅ LYSE FORÅRSBLOMSTER, FX ANEMONER ELLER DORTHEALILJER, I GAMLE SNAPSEGLAS BLANDT ÆG LAGT TILFÆLDIGT RUNDT PÅ BORDET.

VÆLG DINE OSTE MED OMHU

BLÅ, HVID, RØD OG GUL. MULIGHEDERNE ER MANGE, NÅR DU SKAL VÆLGE OSTENE TIL PÅSKEBORDET.

Det er forår, og dine smagsløg er klar og modtagelige. Giv dem noget variation at arbejde med, og oplev en mangfoldighed af sanseindtryk. Vælg oste som er forskellige i udseende, smag og type. Et bud kan være at kombinere en hvidskimmelost, en kitmodnet skæreost, en fast gul ost, en blåskimmelost og en gedeost. På det første bræt kan du se et konkret forslag til den ostekonstellation.

Det kan også være spændende at opleve nuanceforskellene mellem flere oste af samme type. Har du fx en forkærlighed for faste modnede oste, kan du lade dig inspirere af ostene på det ovale fad. Mon ikke det overrasker, hvor stor forskel der alligevel er på ostene af samme type?



50-100 G PER PERSON

Ostene på et påskebord afslutter et godt måltid, og der er derfor ikke brug for de store mængder. Beregn 50-100 g pr. person, og husk, at en osterest altid kan give smag i madlavningen bagefter.

UDVID DIN OSTEHORISONT

Køber du ost i supermarkedet, sørg da for at vælge mindst én ost, du ikke kender. Bestem dig for, hvilken type du søger, men køb en anden ost end den sædvanlige. Går du til ostephandleren, kan du bede hende om et alternativ til den ost, du havde tænkt dig at købe. Sådan udvider du din ostehorisont og skaber nye oplevelser for dig selv og dine gæster.

ALT PÅ ÉT BRÆT

GÅ PÅSKEPYNTEAMOK OG IMPONER FAMILIEN
MED ET LÆKKERLIRET OSTEBRÆT.



TAG OSTEN UD I GOD TID

Tag ostene ud en time før servering, undtagen flødeoste, der ikke skal tempereres. ”Bare folk ville huske at tage ostene ud i god tid. Det betyder alverden for smagen,” siger gourmetkok og konsulent Rasmus Bundgaard, som indtil årsskiftet var souschef på michelin-restauranten Gastronomé i Aarhus. Rasmus giver fif til ostetilbehøret på modsatte side.

SKÆR/SKÆR IKKE

Læg de store stykker ost på et fad med hver sin kniv, og lad dine gæster skære ostene selv. Eller skær ostene ud i tern og stave, lige til at spise. Du kan også vælge at lade nogle oste være hele og andre udskåret.

OSTEBRÆTTET SOM KUNSTVÆRK

Har du et ekstra stort pyntegen, kan du gå ’pynte-amok’ og anrette et overdådigt ostebrett med mundrette bidder af ost, bær, charcuteri med mere. Bemærk de forskellige måder ostene er anrettet her til venstre: En hel ost, stave, tern, brud og rullede skiver i øm påsquesymfoni.

DET PERFEKTE TILBEHØR FÅR OSTENE TIL AT VOKSE

FRISK FRUGT, SYLTEDE LØG ELLER RISTEDE NØDDER? HER ER
GOURMETKOKKENS BEDSTE TIPS TIL OSTETILBEHØRET OG FEM
FRISKE FORNYELSESIDÉER FRA OSTESKRIBENTEN.

”Det perfekte tilbehør får ostene til at vokse. Det handler om balance i form af syre og sprødhed til de fede og bløde oste.” Ordene kommer fra gourmetkok og konsulent Rasmus Bundgaard. Han bruger selv tit frugt til at give ostene modspil. Frugten serverer han frisk eller som kompot, bagt, syltet og endda tørret (fx stenfri druer). Selv holder han meget af syltede grønne tomater, hvor syre, sødme og den krydrede vanilje gør noget godt for især hvidskimmel- og rødkitoste.

Kokkens trick til at tæmme de blå osts bitterhed og noter af salmiak er ristede nødder, som har masser af umamidybde og aromatisk spræl. Det kan være i form af hjemmebagt knækbrød

med nødder eller nødder i honning. Sprødhed og friskhed går også godt til ost, og Rasmus Bundgaard peger på sæsonens friske grønne eller hvide asparges, som vendt i lidt olivenolie og med salt og peber på er et lækkert og originalt indslag på ostefadet.

TÆNK I FARVER

På det gennemførte ostefad kommer farverne også i spil. Kokken søger – ligesom med smagen i tilbehøret - efter kontrast til ostene, som ofte befinder sig på den lidt brunlige, gule og lyse farvepalette: ”Knaldrøde bagte peberfrugter eller et glas med pink syltede rødløg giver noget ekstra kulør på ostebrettet.”

FEM FRISKE FORNYELSER

OSTEKULTURS CAMILLA BOJSEN-MØLLER HAR SAMLET
NOGLE FORFRISKENDE FORSLAG TIL TILBEHØR, SOM
DU KAN PRØVE AF I DIT EGET KØKKEN.

1. RÅKOSTSALAT I SMÅ SKÅLE MED HHV. RØDKÅL/ÆBLE/GRANATÆBLEKERNER/TIMIANBLADE, RØDBEDE/SELLERI/SOLSIKKEKERNER SAMT GULERØDDER/SPIDSKÅL/FENNIKEL/HAKKEDE MANDLER. HER ER SPRØDHED, KNAS OG FRISKHED FOR ALLE PENGENE
2. TERN AF DANBO OG OLIVEN MARINERET I OLIVENOLIE OG SERVERET MED FENNIKELTOP TRÆKKER EN MERE KRYDRET SMAG FREM I DANBOOSTEN (KAN OGSÅ SÆTTES PÅ EN TANDSTIK SOM KANAPÉ)
3. RÅSYLTEDE RABARBER MED VANILJE HAR BÅDE SYRE, SØDME OG SPRØDHED
4. TØRREDE DRUER: LÆG EN VASKET KLASE STENFRI DRUER I OVNNEN VED 60 GRADER NATTEN OVER MED OVNLÅGEN PÅ KLEM. SMAGEN BLIVER UTROLIGT INTENS OG SØDMEFULD
5. BAGTE PEBERFRUGTER MARINERET I APPELSINSAFT MED LIDT HONNING OG OLIVENOLIE GIVER EN GOD KONTRAST TIL OSTENE I FORM AF SYRLIGHED OG ET STREJF AF SØDME



OSTENS VEJ TIL PÅSKEBORDET

ET UDVALG AF LÆKRE OSTE VIL I DEN KOMMENDE TID AFSLUTTE TUSINDVIS AF PÅSKEFROKOSTER LANDET OVER. OST ER I DAG EN FAST DEL AF DEN DANSKE PÅSKETRADITION, MEN SÅDAN HAR DET IKKE ALTID VÆRET. TAG MED PÅ ET HISTORISK TILBAGEBLIK OG FØLG OSTENS VEJ TIL PÅSKEBORDET.

AF CAMILLA BOJSEN-MØLLER

PÅSKEÆG - IKKE PÅSKEOST

ÆGGETS CENTRALE PLACERING I PÅSKETRADITIONEN ER HELT NATURLIG

Æg er en af forårets første friske råvarer og var allerede i 1700-tallet set som et håndfast symbol på, at naturen efter vinterens dvale vågnede op igen. Ved påsketid var det endnu for tidligt at arbejde i haven og på marken, så familien havde noget tid sammen. Husmoderen var gavmild med de rigelige mængder af æg og brugte endda nogle af dem til pynt. Æggene blev først farvet med løgskaller og urter. Derefter trillede man påskeæg for at se, hvem der kunne trille længst. Ost havde man ikke noget af til påske, for kærne gav først mælk efter kælvning senere på foråret. Mælk nok til osteproduktion året rundt fik vi efter industrialiseringen, og først i løbet af 60'erne fandt osten sin plads på påskebordet et sted ved siden af æggene.

KILDE: BETTINA BUHL, MADHISTORIKER OG MUSEUMSINSPEKTØR VED DET GRØNNE MUSEUM

Påsketid er ostetid. Det mærker man hos ostehandlerne, der har travlt med at servicere kunderne i tiden op til de mange påskefrokoster og gæstebud. Ostehandler Helle Østberg Wagner ved, at dagene op til påske bliver ekstra lange. "Vores kunder kommer for at købe noget særligt, de kan forkæle sig selv og deres gæster med til påske, og det skal være anderledes, end det, de normalt køber. Til påske er der ikke så mange regler for frokostbordet, som der er i julen, derfor får osten lov til at fylde mere på påskebordet end på julebordet."

Helle har solgt ost hos Lynhjems Efterfølger i Lyngby de sidste 23 år, og har været vidne til, hvordan efterspørgslen af ost til påske har udviklet sig. "De danske specialoste vinder helt klart frem. Mange synes, det er sjovt, at udvalget af dansk ost i dag er så stort, at man ligefrem kan sætte et helt ostebord sammen udelukkende af lokale oste," fortæller ostehandleren.

OSTETRADITIONENS FORNYELSE

Madanmelder og lektor i madkundskab Helle Brønnum Carlsen oplever også tegn på en fornyelse af den danske ostetradition. Også hun vurderer, at det hænger sammen med det øgede udbud af interessante danske specialoste, som vi kan få i dag.

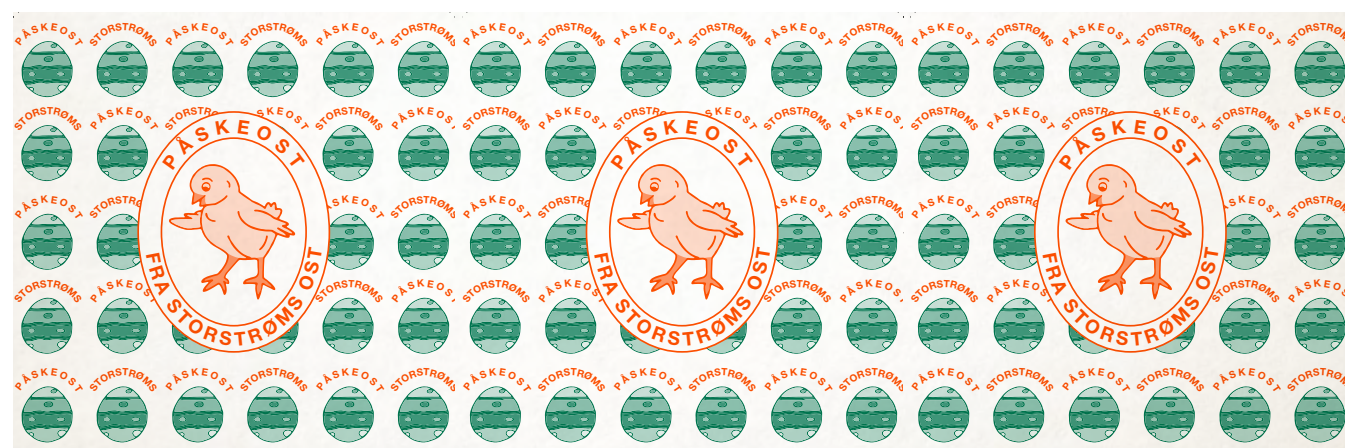
"Efter et lidt stillestående kapitel i dansk ostehistorie er der kommet mange nye, spændende og mere smagfulde oste på markedet. Faste oste, der kan noget særligt som fx Gammel Knas, hvidskimmeloste og rødkitoste, der virkelig smager af noget. Og vores stolte tradition for blåskimmeloste er genoptaget af bl.a. Bornholms Andelsmejeri. Nu kan ostene det, de skal; nemlig at give smag," konstaterer madlektoren med glæde.



OVERGANG FRA VINTER TIL FORÅR

Men osten har ikke altid været en del af den danske påsketradition. Det fortæller, Bettina Buhl, som er madhistoriker og museumsinspektør på det nationale museum for jagt, skov, landbrug og måltidets kulturhistorie Det Grønne Museum. Ifølge historikeren har det den helt naturlige forklaring, at påsken falder så tidligt på året, hvor det spæde forår kun lige er begyndt: ”Tilbage i tiden havde køerne endnu ikke kælvet til påske, og derfor var man slet ikke kommet i gang med at lave ost endnu.”

Det ses tydeligt i landbosamfundet i 1700-1800-tallet, hvor påskemaden var bestemt af vinterens sidste rester. Saltet kød og konserverede råvarer fra fadeburet. Kål fra køkkenhaven omdannet til fx kålsuppe. Hønsene var dog begyndt at lægge æg igen efter en lang vinter, og da man var selvforsynende, havde man så rigelige mængder æg, at man både brugte dem i maden og endda som pynt. En af luksusretterne til påske var ’skidne’ æg (æg i sennepssauce), da sennep var en sjælden råvare. Husmoderen serverede sin hjemmebryggede øl til.



OST PÅ PÅSKEBORDET

Under industrialiseringen i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet satte arbejderne pris på påskens mange helligdage, der blev brugt sammen med familien. Nu opstod påskefrokosten som det samlingspunkt omkring bordet, vi kender i dag. Frokosten bestod af en varm servering, tilberedt af husmoderen ved støbejernskomfuret og med lokale råvarer. Bryggerier begyndte at tilbyde påskebryg, fx Carlsbergs velkendte påskebryg, der blev lanceret som fadøl i 1905 (på flaske fra 1913).

I 1960'ernes velstandsbølge kom der masser af mad på bordet, og inspirationen fra charterrejserne begyndte at vinde frem i form af importerede fødevarer. Påskefrokosten var stadig en varm servering, men osten begyndte at snige sig ind på bordet, om end den endnu ikke fyldte så meget, fortæller madhistoriker Bettina Buhl:

”Ostene på bordet var fx Buko smøreost, der i denne periode oplevede en renæssance, Tolko-ringe med ananas (flødeost), havarti, Gamle Ole (ekstralagret skæreost) og danablu i selskab med importeret brie og gorgonzola. Til ostene serverede husmoderen kiks, for nu kunne hun købe pakker med et mix af forskellige kiks til ost. Mange steder fuldendte et glas med saltstænger osteserveringen.”

OSTEN HAR DE GODE HISTORIER

I 1990'erne bestod påskefrokosten af mange retter, både varme og kolde, og man eksperimenterede lidt mere end tidligere med maden. Ostene var de samme som tidligere, men de fik nu en større rolle, da ost kunne serveres uden den store forberedelse og samtidig var en eksklusiv og dyr råvare, der var fin nok til gæster. ”Efter inspiration fra Frankrig var vi begyndt at spise ost som afslutning på et måltid, og denne nye tradition, som allerede havde vundet indpas på julebordet i løbet af 1970'erne, overførte vi nu til påskebordet,” forklarer madhistorikeren.

Bettina Buhl afslutter den historiske rejse med et kig på ostene på påskebordet anno 2019: ”Før i tiden skulle husmoderen yde sit ypperste i køkkenet og investere sin egen tid i måltidet. Hun kunne først slappe af, når gæsterne var nået til desserten. I dag viser vi det ypperste ved at investere i nogle særligt udvalgte oste, som vi serverer med et godt specialbrød. Ostene kommer i højere grad fra danske og måske endda lokale producenter, for her ligger nogle gode historier, som vi kan underholde vores gæster med.”

