

Goda ostar på Kanarieöarna!

Osten är en viktig del av måltiden och serveras i bitar tillsammans med potaje (olika grönsaksgrytor). De kanariska ostarna får oftast sina namn efter trakten där de tillverkas. Flera kanariska osttillverkare har fått priser i internationella tävlingar för den goda smaken och den fina konsistensen.

Det finns 3 "huvudtyper" av ostar här på öarna.

Färskost - Queso tierno - Mycket kort tillverknings tid, mellan 2-7 dagar. Ska alltid förvaras i kylskåp och smakar bäst om man förbrukar den inom 2 dagar. Finns normalsaltad och mycket lättsaltad. Täckt den med folie eller plast i kylskåpet så den inte tar smak av annat.

Halvmjuk - semitierno –ska förvaras i kylskåp där den håller sig bra ett par veckor men bör ätas rumstempererad. Det tar mellan 20-60 dagar att göra den osten, i vissa fall 90 dagar.

Curado = lagrad eller vällagrad. Kan förvaras i rumstemperatur om den ska förbrukas inom kort. Alltid lagrad minst 60 dagar, ibland upp till 120 dagar.

Ostarna kan vara tillverkade av enbart getmjölk eller en blandning. Ofta är då proportionerna ca 80% getmjölk 15 % komjök och 5 % fårmjök. Det finns också ostar som görs med mera fårmjök, andra med enbart ko- och getmjök. Osten kan vara tegelröd utanpå, då är den rullad i paprikapulver. Om den är ljusbrun utanpå har man rullat den i rostat majsmjöl (gofio). Innan ostarna rullas i paprikapulver eller gofio har man penslat dem tunt med olja.

Öarna har inte mindre än 3 olika ursprungsbetäckningar som alltså garanterar att osten i fråga håller den karaktär och kvalitet som man förväntar sig. Dessa är: Queso Majorero de Fuerteventura, Queso de La Palma och Queso de flor de Guia y Galdar.

Lite annorlunda ostar:

Här på Gran Canaria, i Galdar och Guiatrakten finns det en ost som inte ystas med vanlig löpe utan med en tistelväxt. Queso de flor kallas den och är lite stark i smaken. Lite mjukare är dess "kusin" Queso de media flor som innehåller hälften vanlig löpe och hälften ämne från tistelväxten. På ön El Hierro och också på La Palma brukar man röka den färdiga osten och det ger den en mycket god smak. Då heter den Queso Ahumado. Ostarna här på öarna får sin fina smak av mjölken från får och getter som går ute praktiskt taget hela året och som har tillgång till mycket bra foder.

Det finns ca 200 tillverkare av ost bara på Gran Canaria om man räknar in alla små familjeföretag. Ett 80-tal gör ost på mycket traditionellt vis, det som man kallar Quesos artesanos.

Getost av opastoriserad mjölk anses av många vara en verklig delikatess och får tillverkas och säljas eftersom getterna här på öarna inte lider av *Brucella melitensis*, Maltafeber.

En vanlig förrätt på El Hierro, La Palma och La Gomera är en skiva grillad ost. Man grillar osten utan panering och de ostar som används till detta innehåller oftast mycket fårmjök.

De serveras med mojosås, gärna både röd och grön. Den gröna görs av koriander som huvudingrediens med blir också god med persilja. På El Hierro gör man också de berömda Quesadillas, ett slags bakverk som innehåller osaltad färskost.

En god röra eller pasta är Almogrote från La Gomera. Den är gjord på mald stark lagrad ost, helst getost, tomat, olja, vitlök och stark paprika och kryddor. Man breder pastan på bröd och äter som tapas.

Ett stort antal kanariska ostar ska vara med och tävla i World Cheese Awards som går av stapeln i Oviedo på spanska fastlandet mellan den 3-6 november. Där deltar 40 länder med totalt 4000 ostsorser. Enbart Gran Canaria är representerad där med 36 olika ostsorser från 23 olika tillverkare. Myndigheten El Cabildo de G.C. sponsrar så att de kanariska osttillverkarna kan skicka sina bidrag till tävlingen. Just nu håller man också på att introducera ostar från norra Gran Canaria på spanska fastlandet.