

OST OCH VINKVÄLL

När det blir krångligt att navigera i butikens ostdisk kan det vara roligt att ha lite mera kännedom om olika ostar, för att ha en bra grund när man väljer ost till ostbrickan.

En redan mångårig tradition är ost och vinkvällen den 11 oktober då Gunilla Hamro-Drotz, som åter vänligen bjuder in oss i sitt vackra hem på Mor Annas väg 12.

Denna gång kommer även en representant från ostaffären Glashyttan att guida oss in i ostarnas utsinliga värld och så berika våra matupplevelser.

För att få smaklökarna att dansa gäller det att veta vad man skall bjuda till osten, utöver ett gott vin och lite frukt.

Att bjuda till osten utöver kex, pepparkakor eller fröknäcke, kan man komplettera med god marmelad till osten.

Vill man ta smakerna till en ny nivå är det bra att veta vilken marmelad som bäst passar till vilken ost.

Som ett gott råd, kom ihåg att spara ostkanterna som blir över. De kan användas i matlagningen eller frysas ner.

VÄLKOMMEN MED !

