

”Det är om vårarna när det är klart och luften hög som ystningen går bäst här.”



Svenska ostar & ostmakare

För några decennier sedan var ost för många detsamma som den milda, kylskåpskalla hårdosten på frukostbordet. Eller nostalgiska minnen av raketost och ”skrattande kon” på utlandssemestern ...

Idag ser det helt annorlunda ut. I Sverige växer det fram gårdsmejerier med egna stolta traditioner på flera platser i landet, ostmakarna blir allt fler och lagringsmästarna är på väg tillbaka. Ostdiskarna fylls numera av en uppsjö traditionella och nya spännande ostar att upptäcka och testa tillsammans med olika bröd, tillbehör och drycker.

I *Svenska ostar & ostmakare* bjuder sommelieren och ostkännaren Ia Orre på recept, vintips, fakta och förklaringar till varför de svenska ostarna ser ut, luktar och smakar som de gör. I ett antal reportage skildras också eldsjälarna som förädlar mjölken, på fåbodar och gårdsmejerier landet över, och ostarna som är resultatet av deras brinnande intresse, stora engagemang och hårda arbete. Receptdelen är indelad i sommar, höst, vår och vinter – varje del med ett urval av säsongens godaste ostrecept och passande drycker.

Ia Orre är en av våra främsta skribenter inom mat och dryck. Hon har skrivit i bl.a. *Månadsjournalen* och *ELLE mat & vin*, författat ett antal böcker och tilldelats flertalet priser. Ingar Nilsson är journalist med mat och trädgård som inriktning. Hon är av många känd för sin bok *Rabarber*. Bilderna i boken är tagna av fotografen Lena Koller.



Svenska ostar & ostmakare

Text: Ia Orre och Ingar Nilsson

176 sidor | 195 x 225 mm

Härdband | Utgivning: september 2015

ISBN: 978-91-7843-476-3

BOKFÖRLAGET ARENA

SANKT LARS VÄG 14 • 222 70 LUND SWEDEN

TEL + 46 40 10 92 50 • INFO@ARENABOK.SE • WWW.ARENABOK.SE

