



## OSTTALLRIK

Den klassiska osttallriken innehåller som bekant en uppsjö av ostar, ett par druvklasar, fikonmarmelad och kanske ett skuret päron. Ett spännande tillägg kan vara hemmagjord hjortronröra.

Receptet är enkelt; koka ett halvkilo hjortron, tillsammans med en vaniljstång och drygt två deciliter strösocker i 20 minuter. Låt svalna. Klart att serveras!

# Jürss Mejeri

## ett stort litet mejeri

Jürss Mejeri har sedan de startade i juni 2004 bara haft ett mål för ögonen: att göra ost utan att tumma det minsta på kvaliteten. Detta har gjort att de trots sin småskaliga tillverkning idag är vida berömda för sitt sortiment av ost som produceras av ekologisk komjölk.

## Sörmlands Ädel

I Gårdsbutikens sortiment finns bland annat Jürss Mejeris storsäljare Sörmlands ädel. Osten är en prisbelönt krämig ost med stor och fyllig smak. Själva beskriver makarna Kerstin och Claes Jürss osten som mjukare än Roquefort, men fastare än Gorgonzola. Blåmöglet ger en ganska pikant smak, särskilt om osten är vällagrad. Allt som allt lagras Sörmlandsädel i 3–3,5 månader innan den går till försäljning. Den kan lagras ytterligare flera månader beroende på hur stark man vill ha den.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på [www.gardsbutiken.nu](http://www.gardsbutiken.nu)

**Martin Olsson**  
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping  
Besöksadress: Idbäcksvägen 12  
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28  
[www.konservkompaniet.se](http://www.konservkompaniet.se)