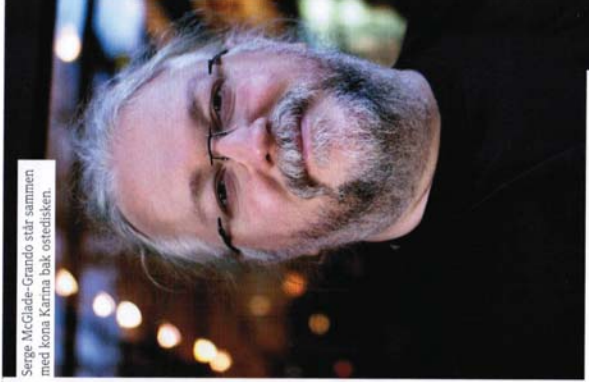




Godt brød (og gjerne god vin) er alt som trengs til ostebordet.



Serge McGlade-Grando står sammen med kona Karina bak ostedistren.

Skal vi tro et av industriens egne interesseorganer, Det franske instituttet for ost og helse, finnes det i dag nærmere tusen slag - og det bare i Frankrike.

høyere. Skal vi tro et av industriens egne interesseorganer, Det franske instituttet for ost og helse, finnes det i dag nærmere tusen slag - og det bare i Frankrike.

AOC-oster

Noen av de franske ostene er klassifisert som appellation d'origine contrôlée (AOC) et fransk sertifiseringssystem som i Norge har en parallell i «beskyttet geografisk betegnelse». Systemet kan spores tilbake til et vedtak om beskyttelse av Roquefortosten i det franske parlamentet på 1500-tallet. AOC-betegnelsen garanterer at en vare kommer fra et bestemt sted og at produsentens foregår etter lokale tradisjoner. I dag er over tusen ulike matvarer AOC-sertifisert, blant dem 46 oster. Reglene er strenge og spesifiserer alt ned til den minste detalj. Til tider kan bestemmelsene virke en smule tullete, men tar man en titt

på historien er det ikke vanskelig å følge tankegangen. Mens Apéritif er på besøk, selger Serge to bokser Mont d'Or eller Vacherin du Haut-Doubs som den også kalles (etter at sveitserne la beslag på navnet Vacherin Mont-d'Or), en myk vinterost som for noen år siden var nesten umulig å få tak i, men som nå later til å være både godt kjent og populær.

– Jeg foreslår at du koker gode poteter med skall, bryter dem i store biter og legger dem i ildfast form, gjerne sammen med litt hakket rødløk, hvitløk og timian. Salte og peprer før du heller ostene over og setter det hele i ovnen. Det smaker fantastisk, ostens lett jordlige smak er som skapt til gode poteter med skall. Og ikke overdriv, ostene skal bare være lun og myk, forklarer Serge.

Mont d'Or kommer fra regionen Franche-Comté helt øst i Frankrike ved gren-

sen til Sveits, og kan sammen med de to andre store fra området, Comté og Morbier, illustrere tankegangen bak AOC-reglene.

Upasteurisert vs pasteurisert

Alle tre ostene lages av upasteurisert melk fra kyr av to lokale raser. Friskt eller tørt høy og urter fra høytliggende beitemarker er eneste tillatte for Fastosten Comté spiller forstøffolinn. Den har blitt laget i disse fjellområdene i over tusen år og var fjellfolketets vintermat. De skal veie mellom 30 og 48 kilo, og det går med mange hundre liter melk til en enslig ost. Ertersom melken ikke er pasteurisert må jstingen raskt i gang, og når det var for lite melk til en hel kjøppest, måtte man finne på noe annet. Løsningen var den langt mindre morbieren.

Denne ostene ble tradisjonelt laget av halvparten morgenmelk og halvparten



Valençay - geitost fra Loire.

Upasteurisert camembert.

Upasteurisert geitost fra Provence.

Kumelost fra Champagne.

Upasteurisert pont l'évêque.

kveldsmelk. Den svarte askestripen i midten ble lagt på som beskyttelse frem til neste melking. Mont d'Or er det minste familied medlemmet og kun tillatt å lage i vintermånedene når kyrne står på bås og melker mindre. Før i tiden kunne det også være umulig å transportere det lille som var av melk til fellesystiene i det barske klimaet - et voila endda mindre, gardsystemet ost var født. Om lag halvparten av ostene i disken på Lokka er upasteurisert. Serge foretrekker disse, men er ingen fanatiker.

– Vi har et utvalg der alle skal kunne finne noe de liker. Fra den gravide kvinnen til den sårreste sære. Vi er for små til bare å fore upasteuriserte, økologiske oster, og Oslo er ikke Paris eller London. Men jeg foretrekker upasteurisert. De smaker ost og man kan kjenne at de er laget av melk, du merker forskjellen med én gang.

Pasteuriseringen dreper ikke bare bakterier, den tar også bort mye av karakteren. De upasteuriserte er mer komplekse, men det er en myte at de er skarpere. En annen fordel med de upasteuriserte ostene er at de er «levende» og kan forsvare seg. En ost av pasteurisert melk får for eksempel som var av melk til fellesystiene i det barske klimaet - et voila endda mindre, gardsystemet ost var født. Om lag halvparten av ostene i disken på Lokka er upasteurisert. Serge foretrekker disse, men er ingen fanatiker.

Vinskaped bedre

De store industrielle aktorene har selvfølgelig ingen interesse av å fortelle oss at de gode bakteriene i upasteurisert melk kan være med på å rydde sykdomsfremkallende mikroorganismer av veien, eller at de fleste som kan sin ost foretrekker den ubehandlede varianten. Selv benytter de nesten utelukkende pasteurisert melk, og det med god grunn. For det første kan de

aldri være hundre prosent sikre på at alle melkebøndene som leverer råstoffet er på høyden når det gjelder hygiene. For det andre tar det tid å transportere melk til de store fabrikkysteriene, tid de ikke har fordi den upasteuriserte melken har kort holdbarhet. Sist men ikke minst gjør det av hensyn til oss, vi forbrukere krever nemlig samme smak og konsistens hver dag, sommer som vinter.

– På de upasteuriserte ostene merker man en stor forskjell i løpet av året og noen ganger fra en ost til en annen selv om de er produsert samme sted og har samme produksjonsdato. En kan være kremete mens en annen er tilnærmet fast, tiden det tar for de er modne kan også variere stort. Det er to forskjellige verdener, sier Serge.

Et evig tilbakevendende spørsmål er hvordan man best oppbevarer ost, og