



Rocamadour er laget av upasteurisert geitemelk fra Loire.

På grunn av Mattilsynet må vi pakke all osten i plast, men tett plast er egentlig ikke egnet til å oppbevare ost.



Fourme d'ambert er en av Frankrikes eldste oster.

Serge svarer gjerne. – Denne er perfekt, sier Serge, og viser frem en boks som inneholder en chèvre fra Soignon, en av de få industriproduktene som får innpass i disken hans. Boksen er av plast og har gode luftehull.

– På grunn av Mattilsynet må vi pakke all osten i plast, men tett plast er egentlig ikke egnet til å oppbevare ost. For å unngå kondens og at det utvikler seg dårlig mugg anbefaler jeg at du tar av plasten med én gang du kommer hjem, vokspapiret er greit, men det beste er en boks som puster. Det vil selvfølgelig lukte, men sånn er det, ost lukter, sier Serge og legger til at temperaturen i kjøleskapet er i laveste laget for ost som ikke er moden. Et vinskap kan være løsningen ettersom temperaturen der minner mer om produsentenes modningslokaler, det være seg historiske kjellere, naturlig grott eller moderne, temperaturregulerte svalrom.

Det største ankepunktet ved Mattilsynets kravliste er likevel ikke plastfolie. Datomerkingen er et langt større hinder på veien mot de store osteopplevselene. – Å kaste en ost dagen etter at den har gått

ut på dato er i prinsippet å kaste et uferdig produkt. De fleste oster er modne et par uker etter datoen, ikke overmodne men modne. Vi har lagt merke til at datoen er sammenfallende med den dagen osten begynner å lukte og det er selvfølgelig fint for supermarkedene. Vi lever i en verden der alt skal være rent, hvitt og luktfritt, men ost er ikke sånn – naturen er ikke sånn!

Ikke luktfri

På spørsmål om vår trivelige franskmann har en personlig favoritt får vi presentert et assortert utvalg. At den ene er roquefort og den andre crottin, en liten chèvre, er kanskje ikke så oppsiktsvekkende, men at den siste er parmigiano-reggiano må vel nærmest betegnes som helligbrøde?

– Moren min var italiensk og mine foreldre pleide å kjøpe et stort stykke parmesan med hjem fra Italia. Den biten skulle vare et helt år og kun brukes til pasta. Første gang jeg fikk sjansen til å smake ordentlig var det gjort, det var parmesanen som startet min interesse for mat, avslutter Serge McGlade-Grando.

