

R KULTUR



Elisabeth Johnsen
Leder for kultur og magasin
eljo@rb.no
911 86 515

TLF: 63 80 50 50
SMS/MMS: RBKULTUR til 2005
kultur@rb.no

DEL DIN VIDEO:

Har du en video som du vil dele med våre lesere. Last opp her: rb.no/vis/videotips/



■ Vil gi gammel ost nytt liv

- De trodde jeg spøkte

FAKTA

- Blaker Meieri åpnet i 1911 og ble stengt i 1987.
- De produserte Norges første camembert, «Blakerosten»
- I dag eies meieriet av Guttorm Guttormsgaard, og brukes som et galleri og verksted.



BERØMT: «Blakerosten» var Norges første camembert og var godt kjent over store deler av landet. Geirfinn Lund jobbet i Blaker Meieri før det stengte dørene, og kjenner produksjonen godt.

FOTO: OLA SENDSTAD

BLAKER: Blakerosten har ikke blitt produsert siden 1988, men kan få nytt liv som nisjeprodukt.

MIKE HILLINGSETER
mike.hillingseter@rb.no
921 18 832

«Blakerosten» var Norges første camembert, og det er mange som har savnet osten etter nedleggelsen av meieriet i 1988.

Ola Sendstad, mannen bak prosjektet, er stolt av osten de har produsert igjen.

- Da jeg kom til Blaker fikk jeg raskt høre om den legendariske «Blakerosten», og historien som sier at man aldri har fått til en like bra camembert som man gjorde her. Men vi fikk det til! I ettertid har vi pratet om at dette burde utvides og gjøres til en mer permanent nisjeproduksjon. Vi får se hva som skjer. Drømmen ville jo vært om noen

i Blaker klarte å ta opp produksjonen igjen. Nesten alle som kom på utstillingen tidligere i sommer spurte jo også om det, sier han.

Fryktet svartmugg

Det å produsere en ost med hvitmugg var ikke alltid lett.

- Vi var veldig renslige, for hvis svartmuggen kommer, da blir det ikke noe ost. Men når hvitmuggen har begynt å vokse, tar den overhånd, sier Geirfinn Lund.

De andre som var med på prosjektet var Odd Roar Stenby, Liv Bjørnsrud og Marit Vangen.

Marit husker godt hvor mye styr det var med muggen.

- Jeg jobbet her fra 1979 til nedleggelsen i 1988. Jeg husker godt den frykten for svartmuggen ja! Hvis det først kom svartmugg, måtte hele meieriet vaskes ned. Det var en utrolig stor jobb.

- Sterk identitet

Jo mer Sendstad fikk høre om den berømte osten, jo mer ønsket han å gjenskape den. Det var ikke mange som hadde troen på at han skulle lykkes.

- Blaker er et flott sted med en sterk identitet, og det ønsket jeg å løfte fram. Da jeg begynte å snakke om at «Blakerosten» burde gjenskapes, trodde mange at jeg spøkte. Men jeg har erfart at det er mange som fortsatt har kunnskapen trengs, både i hodet og hendene, sier han.

Med Geirfinn og de andre på laget, klarte de å skape en ost som fanget interessen til alle i lokalsamfunnet, men også NRK tok turen innom.

- Ja, NRK lagde et lite innslag om oss og osten. Dagen etter at det hadde vært sendt på tv-en, sto det flere utenfor her som bare kom for å få kjøpe osten. De måtte dessverre reise hjem med bare en liten smakebit.



MEIERISALEN: Geirfinn Lund, Marit Vangen og Geirfinn Lund er godt fornøyd med osten de har produsert. FOTO: MIKE HILLINGSETER



I PRODUKSJON: Osten ble produsert etter gammel oppskrift.

» Det burde stått en «best etter»-dato, fortalte meieribestyreren på Blaker meieri meg.



FRA PRODUKSJONEN: Dette bildet fra 1981 viser Ragnhild Brekke (t.v.), Karin Strengelsrud, Astrid Berg og Jon Brekke i dyp konsentrasjon.

FOTO: MORGAN ANDERSEN



Kommentar

RUNE FJELLVANG
Journalist

FORLEDEN DAG fikk jeg ei pakke camembert. «Best før»-datoen var overskredet og jeg visste at det var en smaksbombe jeg hadde foran meg.

- Det burde stått en «best etter»-dato, fortalte meieribestyreren på Blaker meieri meg en gang jeg var på reportasjetur der ute for minst 35 år siden.

Han og jeg gikk gjennom en serie oster fra fersk og knallhard til gammel og fly-

tende. Først da camemberten begynte å få en påtakelig smak av salmiakk under laget med muggsoppen *Penicillium camemberti*, smattet meieribestyreren fornøyd. Da var osten månedvis på overtid.

OM DETTE var realiteter, eller om han drev ap med meg, vet jeg ikke. Men alltid siden har jeg sørget for at camembertene og briene jeg kjøper er så gamle som mulig før jeg spiser dem.

Dette avstedkommer selvsagt sterke protester fra dem jeg til daglig deler kjøleskapet med.

Uansett tror jeg det er noe i det som meieribestyreren fortalte. At camemberten er «best etter».

Da jeg ba om en perfekt modnet camembert av en ostephandler i Rouen i Frankrike, kjente jeg lukta tvers gjennom kofferten, selv da den lå stablet inne i lasterommet på flyet hjem.

Siden har jeg hørt at overmodne hvitmuggoster som lukter sterkt av salmiakk ikke bør spises. Nå vel, det gikk bra den gangen på 1980-tallet.

MEIERIBESTYREREN SNAKKET om sine ostephemmeligheter. At saltet trekker innover i osten når den modnes slik at saltet blir jevnere fordelt.

Dermed blir osten også bløtere og den harde kjernen blir mindre og mindre.

Jeg minnes at meieribestyreren heller ikke ville ha de hvite muggostene. Ostens guloransje skorpe skulle synes gjennom det hvite mugglaget.

DET VAR camembert (F50) og brie (F45) de lagde på meieriet i Blaker sentrum. Først Blakerosten, og siden Fellesmeieriets oster. Jeg simpelthen elsket dette lille meieriet, selv om jeg aldri har vært noen stor ostegourmet. Kameratene mine og jeg snek oss likevel ofte rundt dette meieriet i sene kveldstimer. For oss var meieriet en virkelig oase, som vi aldri kommer til å glemme. Og hjem bar vi matvarer i kilovis.

DEN GANGEN var det to matvarebutikker her. Og postkontor. Vi valgte alltid inderen. Han som drev Seven Star Matsetner (ja, det sto så på skiltet). Her bun-

kret vi mat og drikke for kveldens oppdrag ved Blaker meieri. At han var den første vi visste om som hadde øl i kjølerommet, gjorde ikke saken dårligere.

De beste kveldene var når osteproduksjonen hadde gått for fullt. Da gikk det så ostemassen nærmest sprutet rundt i naturen, og det var dette vi visste å verdsette.

OSTEMASSEN GIKK rett i Glomma. Og der sto harren og siken og morten, feit som bare det, og mesket seg med camembert og brie. Fisken sto i stimer og det var bare å slippe agnet i vannet - og vips, så hadde man ferdig ostegratinert fisk til steikepanna. Når man rensket fisket, var den stinn av ost, og smaken hadde for lengst gått inn og smaksatt kjøttet.

MEN ALLE eventyr har sin ende. Også harren med brie utenfor Blaker meieri. Den forsvant kort tid etter at Fellesmeieriet slokket lyset i produksjonslokalene i Blaker.