

# Gründer viser vei

For få år siden kunne stockholmeren Barbro Lennstrøm absolutt ingenting om pultost. Nå er hun Åsbygdas mest dedikerte oste produsent.



- Produksjon av pultost er et arbeid som krever nøyaktighet i alle ledd, forteller Barbro Lennstrøm.



Ferdig vare på lager.



TEKST/FOTO: HENNING LOG

Pultost er en tradisjonsrik ost i Norge. I Sverige er den knapt kjent for noen.

-Jeg har undersøkt akkurat det der, men funnet veldig lite i Sverige som minner om pultost. Fra gammelt av ble det nok produsert pultost i grensetraktene ved Värmland, men i dag er det så vidt meg bekjent ingen som lager slik ost, forteller Barbro. Oppvokst i Stockholm, men utflyttet til Norge for ganske mange år siden. Gift med en ringeriking og bosatt i Bergen for inntil tre år siden. Da flyttet ekteparet til Åsbygda og inn i et mer enn 100 år gammelt hus som ligger like i nærheten av Vesetrud gård.

-Men på eiendommen var det en låve som jeg fant enda mer interessant enn huset, ler Barbro.

Interessen for pultost var nemlig tilstede lenge før ekteparet forlot Bergen. Da Barbro fikk se låven tenkte hun som så at her kan jeg innrede et ysteri.

## Punkt og prikke

-Du måste tvätta händerna, er beskjeden fra Barbro når undertegnede trer inn i ysteriet; iført skoovertrekk, hette på hodet og en frakk i plast. Håndvask er siste rutine pålagt av Mattilsynet. Barbro følger instruksjonen til siste rest.

-Det er bra med strenge regler for hygiene. Det er bra for mine kunder og det er bra for meg som produsent, slår Barbro fast.

Ysteriet er kritthvitt og skinnende rent. Åtte kvadratmeter stort. Dette må være Norges minste ostefabrikk. Skjønt fabrikk er det jo ikke. For Barbro gjør alt arbeidet manuelt. Den eneste maskinen er en elektrisk drevet separator.

-Jeg blir så frustrert når noen sier at det er lett å lage pultost, sier Barbro, før hun avslutter med en latter.

Men det er sant. Hun synes ikke det er lett å lage pultost. Tvert imot.

- De som sier det er lett, det er kanskje de som kjøper homogenisert og pasteurisert melk. Jeg bruker bare upasteurisert melk i min produksjon, forteller Barbro.

Melken kjøper hun lokalt, hos naboen Solborg Camphill. Biodynamisk og økologisk drift er viktige stikkord for Barbro, derfor er produksjon på Solborg helt i tråd med hennes ønsker.

-Det er ikke bestandig at de har nok melk til at jeg

kan få kjøpt. Men sånn er det det bare. Jeg produserer så mye pultost jeg klarer. Leveransene er litt ujamne, men det er helt ålreit for mine kunder. De forstår at dette er en liten og lokal produksjon som ikke kan garantere at det er produkter å få kjøpt til enhver tid, sier Barbro.

Mye av omsetningen skjer gjennom Storgata 9 Landhandleri og Delikatesse på Jevnaker og hos Leiv Vidar Slakterforretning i Hønefoss.

## Første forsøk

Ideen til å starte osteproduksjon fikk Barbro da hun deltok på et innføringskurs i ysting i Aurland.

-Det var helt tilfeldig at jeg meldte meg på. En veninne av meg hadde nettopp kjøpt et småbruk på Gol, og det var mens jeg besøkte henne at jeg fikk dette innfallet, forteller Barbro, som etter kurset begynte i det små med ysting på hytta familien har på Øyangen.

-Jeg visste at min manns bestemor lagde pultost på den eiendommen. Derfor var det litt ekstra moro å videreføre tradisjonen. Senere begynte jeg på kjøkkenet hjemme. For ett år siden ble ysteriet innredet i låven, forteller Barbro.

## Lang prosess

Det hele starter med at Barbro henter fersk, varm melk på Solborg Camphill. Melken blir separert og tilsatt kultur slik at den syrner. Etter et døgn skal den varmes opp til 63 grader. Til oppvarming bruken hun en vedkomfyr.

-Jeg fyrer med bjørkeved. Det er viktig at man legger inn riktig mengde ved slik at oppvarmingen skjer langsomt. Etter to timer på komfyren har ostemassen dannet seg på toppen av gryta. Under der ligger mysen. Etter at ostemassen er lagt over i et klede, blir den presset slik at resten av mysen renner av, forteller Barbro. Nå har hun en osteform. Den blir så delt opp i biter før den settes til gjæring i to til tre døgn. Salt og karve settes så til. Deretter blir osten satt til modning noen uker.

Underveis i prosessen har Barbro dessuten latt ostebitene få en omgang i kjøttkverna. Manuelt utført, selvfølgelig.

- Jeg har en gammel oppskrift hvor det står at

pultosten blir smidig og fin hvis man kjører den i kjøttkvern. Hvor mange det er som bruker denne metoden vet jeg ikke, men etter min mening får osten en veldig fin konsistens, sier Barbro.

## Fløte og rømme

For hver tur Barbro henter melk, kommer hun hjem med 20 liter. Etter at separatoren har gjort sitt, sitter hun tilbake med to liter fløte.

-Jeg visste at jeg måtte ta hånd om fettene, men til å begynne med hadde jeg ingen tanker om å lage rømme. Mysen hadde jeg heller ingen planer for, sier Barbro. Men det har blitt produkter av dette også. Rømme har vært salgsvare en stund. Mysen har blitt til et helt nytt produkt som lanseres i disse dager.

- Jeg lager syrlig prim av mysen. «Syrlig» er min betegnelse, for vanligvis kalles dette produktet for surprim. Men mitt produkt er noe helt annet. I den innkokte mysen tilsetter jeg litt fløte og honning. Til forskjell fra vanlig prim, så koker jeg ikke ned mysen så altfor mye. Da blir den ikke så fast og hard, forteller Barbro.

## Hver dag

Osteproduksjonen krever sitt. Den nå pensjonerte ergoterapeuten er på jobb stort sett hver eneste dag.

-Det er et arbeid som krever nøyaktighet i alle ledd. Det er mange ulike operasjoner. Det som skjer i den ene, kan være helt avgjørende for prosessen i den andre. Ulik romtemperatur fra produksjon til produksjon kan bety en forskjell i både smak og konsistens. Det er så lite som skal til, sier Barbro, som alt i alt er glad for at hun turte å satse på ysteriet.

-Jeg trives veldig godt med dette. Jeg får solgt det jeg produserer, så da må jeg jo være fornøyd. Når det gjelder kunder, så trodde jeg at de ville være en generasjon over meg. Men slik er det ikke. Det er mange yngre som spiser pultost. Det er artig, sier Barbro. Selv bruker hun pultost på brød (jerne et litt nøytralt brød som kneip) eller på lompe. Noen ganger har hun og mannen pultost til middag. Tilbehøret er poteter, smør og en klatt rømme.

-Men vi får ikke spist så mye av det jeg produserer. Det er som med bakerens barn. De får ikke brød, ler Barbro.