Produsenten

**YSTEPIKEN:** Barbro Lennstrøm og det lille ysteriet Pultostkoppen holder til i fjøset, vegg i vegg med boligen.

**TÅLMODIG ARBEID:** Barbro Lennstrøms pultost er ekte håndverk. Her gjøres det meste uten bruk av maskiner. Når du spiser pultost, gir den en god ettersmak i munnen.

> *Den kjemiske prosessen kan jeg ikke så mye om, men jeg har utviklet en praktisk kunnskap om den, og er fascinert over at det skjer.*
>
> Barbro Lennstrøm

# Pultosten gir en god ettersmak i munnen

På boksen står det at du skal spise pultosten når du har god tid. I det lille ysteriet Pultostkoppen i et rødmalt fjøs på Ringerike lager Barbro Lennstrøm (77) den magre og proteinrike osten.

TEKST OG FOTO **BJØRN HARRY SCHØNHAUG**

**I YSTERIET** står hun og pakker bokser med 130 gram pultost i. De skal ut til kunder i hele landet. Den driftige dama driver nemlig med netthandel i tillegg til salg på REKO-ringen og markeder.

Et flertall vil smake på pultosten før de kanskje kjøper et helt beger. For mange er smaken fremmed. Enkelte ser på pultost med stor skrekk, samtidig som flere forteller om minner der osten sto fremme på frokostbordet hjemme hos besteforeldrene da de vokste opp.

– Pultost er en mager surmelksost, proteinrik og tilnærmet fettfri. Når den fortsatt er ung, har den noe melkeaktig smak. Osten forandrer seg, og smaken blir fyldigere og rundere, men fortsatt med en syrlig undertone, forklarer Lennstrøm om en av de eldste ostetypene vi kjenner til her i Norge.

– Når den er lagret, snakker vi om helt andre smakskvaliteter.

Felles for all pultost, uavhengig alder, er en viss smak av karve.

## Det store mysteriet

På slutten av 1990-tallet gikk en av døtrene til Barbro Lennstrøm på Sogn Jord- og hagebruksskule i Aurland. Under en åpen dag for foresatte dro Barbro over fjellet fra Åsbygda utenfor Jevnaker i Viken. Der oppdaget hun at skolen hadde flere kurs som var åpne for alle. Året etter hadde ei venninne meldt seg på et ystekurs, og Barbro ble med. De gikk på et tredagers introduksjonskurs i ysting.

– Jeg satt der og forsto ingenting.

Selv om hun skjønte lite, var det noe som trigget henne. Vel hjemme igjen forsøkte de to venninnene å yste. Barbros venninne ønsket å lage kremede oster, mens Barbro ville noe helt annet. Forfedrene til Barbros mann, Arild Gulbrandsen, var fra et sted der det var mye seterdrift. Hans mormor leide ei ku og lagde pultost om sommeren.

– Hvis jeg skulle lage en ost, ville jeg prøve på det som hørte til der hans mormor hadde laget pultost.

Siden Arilds mormor hadde gjort dette på hytta, tenkte Barbro at det var en enkel sak å lage pultost. Det viste seg at det ikke var så lett. Siden har hun skaffet seg mer kunnskap og kompetanse gjennom flere kurs i Aurland, samt besøk hos erfarne pultostystere.

## Enzymer gjør susen

Vi er tilbake i ysteriet. I den ene boksen Barbro pakker, er det nylaget ost. I en annen er det en mer moden variant. Begge har samme vekt. I den med modnet ost, ser boksen bare halvfull ut. Den andre er nesten full. Dette har en forklaring.

– Pultosten løser seg opp og blir mer kompakt. Det skjer så mye med den som jeg ikke vet, og som jeg fortsatt kommer til å lure på, erkjenner Barbro.

Det er enzymer som gjør at den forandrer smak og konsistens.

– Den kjemiske prosessen kan jeg ikke så mye om, men jeg har utviklet en praktisk kunnskap om den, og er fascinert over at det skjer.

Hver uke henter Barbro 50 liter melk hos en bonde som driver økologisk på Jevnaker. I ystingens første steg er det hvit melk. Denne syrner Barbro med en kultur så den blir sur og stivner. Så varmer hun opp denne blandingen til

>

**GOD KONTROLL:** I et av landets minste ysterier er det lett for Barbro å holde styr på prosessene.

**FORANDRER SEG:** Når pultosten modner blir den fastere enn en fersk ost.

63 grader. Da har det dannet seg en ostemasse på toppen av kjelen.

– Da starter det store mysteriet. Det er ingen garanti at innholdet i to bokser forblir like etter hvert som de utvikler seg.

50 liter melk fra bonden gir rundt fire til fire og en halv kilo pultost, og cirka den samme mengden rømme.

## Mer ettersmak

I sitt tidligere yrkesliv var Barbro Lennstrøm ergoterapeut. Gjennom jobben lærte hun hvor viktig det ville være å være aktiv også etter at hun gikk over i pensjonistenes rekker. Ost ble løsningen

Hos en brukthandler fant mannen, Arild Gulbrandsen, en separator som lå i en gammel margarinkasse. Den kostet en del, men var komplett.

– Den var pakka inn i et eksemplar av Nationen fra 1955, forteller han.

Den har aldri vært noe særlig i bruk, men de har tatt vare på den. I dag bruker de en elektrisk separator.

Ysteren på Pultostkoppen vil helst at osten skal være en måned gammel før hun slipper den ut i markedet, mens pultostkjennere helst vil ha en som er modnet i to-tre måneder. Annenhver uke pakker hun og Arild bilen og deltar på REKO-ringen på Hønefoss. Arild er mannen bak etikettene, han er sjåfør og altmuligmann.

## Utviklet smak i skapet

Selv har ikke Barbro minner om pultost hjemme fra Sverige. Arild husker smaken fra oppveksten, men peker på at smaksbildet har endret seg i takt med utviklingen av hvordan osten lagres og oppbevares.

– Før sto den i kjøkkenskapet, der den utviklet mye smak, minnes han.

Både besteforeldre, onkler og tanter hadde pultost på bordet. De snakket varmt om smaken, og flere laget osten selv.

Det er ikke kun eldre mennesker som spiser pultost i dag.

– Tenåringer har jeg ikke møtt mange av, men jeg vet jo ikke hvem som spiser den osten jeg selger.

I motsetning til mange andre oster, sier Barbro at pultosten ligger lenger i munnen. Den sitter litt i. De som synes det er godt, vil gjerne ha mer. Mye mer.

**PS.** Hva du enn måtte tro, pultost har navnet sitt fra latinske *pulta*, som betyr grøt.

**SYRLIG OG GOD:** Pultost er en proteinrik og fettfattig ost med karve.

Fakta

**Ysteri Pultostkoppen**
Vesetrudgata 2, 3520 Jevnaker
Telefon: 912 44 398
post@pultostkoppen.no
**pultostkoppen.no**