

Pultost på

Kjendiskokk og ostekjenner Will Studd visste ikke at oste-Norge var mer enn Jarlsberg. Men det var før han kom til Høgda i Brumunddal

ANNE BERGSENGENE

901 21 985 • aber@h-a.no

BRUMUNDDAL: Will Studd er Australias fremste ostespesialist, osteforhandler, forfatter, og står bak en TV-serie som nå produseres i den femte sesongen. Alt handler om ost.

– Det er verdens eneste program om ost. Og det beste, forkynder kjøkkensjefen, som er i storslag tross en kort natt etter noen og tretti timer i fly. Han kaster et blikk på utsikten, og slår fast at det var verdt klatreetappen på ujevn grusveg med fullastet bil, og et noe oppskrapet bilunderstell.

– You can have the car, flirer han til vert og pultostprodusent Tore Skarpnord, så kler han på seg hvit frakk, skobeskytter og hansker og kaster seg ut i pultostproduksjonen.

Fulgte instruksene

Et program i den femte sesongen av Cheese Slices skal tas opp i Norge og vil primært dreie seg om ost laget av upasteurisert melk på gårdsysterier og setre. I går rykket «The master of cheese» og et filmteam på fire inn på gården til Tore Skarpnord, som på forhånd egentlig ikke var helt sikker på hva de skulle. Men han tok det på sparket, og innviet gjestene i pultostens hemmeligheter i ysteriet han har innredet ved siden av fjøset.

Og Will Studd kastet seg over oppgaven, og fulgte instruksene om å smuldre ostemassen så fint som mulig.

Jobb med Jarlsberg

– Filmteamet har reist i Australia, USA, Canada, Frankrike, Italia, Sveits og bortimot ti andre land for å registrere det som er igjen av tradisjonell osteproduksjon i verden, forteller produksjonsassistent og researcher Ruth Flore.

Hun bor i New York, og har vært



FORBEREDER OPPTAK: Lydmann Richard Studd gjør de siste forberedelser før opptak

med siden sesong to, da hun hadde ansvaret for å finne produsenter og oster til tre program. Hun er oppvokst med mat, og elsker osten, historien og kulturen som ligger og venter på sånne steder som hos Tore Skarpnord. I tillegg jobber hun med å markedsføre Jarlsbergost i USA, og skal ha med filmteamet innom Tines meieri i Elnesvågen.

Til Italia

– Jeg lurte faktisk på om det fantes tradisjonell ost i Norge, for jeg har ikke funnet noen historie om det, og i utlandet er det bare Jarlsberg som er kjent, sier Will Studd.

Men nå kan det bli slutt på at pultosten er en godt bevart hemmelighet. For i helgen deltok ost fra gårds- og seterysterier i Hed-

å australsk TV



Grainger, kameramann Roger Price, produsent Michael Robinson, pultostprodusent Tore Skarpnord og kjendiskokk Will til femte sesong av Cheese Slices. Et program som har millioner seere over store deler av verden. FOTO: ANNE BERGSENGENE

mark og Oppland på Slow Foods store ostemesse i Bra i Italia, der Will Studd selvfølgelig var en

sentral person. Og når femte sesong av serien Cheese Slices sendes, blir Tore Skarpnord fra Bru-

munddal tilgjengelig for noen millioner TV-seere rundt om i ver-

SLOW FOOD

Den internasjonale organisasjonen Slow Food har mer enn 100.000 medlemmer fra 153 land fordelt på fem kontinenter. Organisasjonene kjemper for opplæring om og bevaring av mangfoldet innen lokal matproduksjon, de organiserer arrangementer og publiserer bøker og magasiner. Smakens Ark dokumenterer litt av det mangfold som finnes av tradisjonelle matprodukter, men er ikke nok til å sikre deres framtid. Derfor er det opprettet små

prosjekter, Slow Food Presidium, hvor håndverksprodusenter går sammen med Slow Food for å fastlegge retningslinjer for produktets kvalitet og ekthet, og for å fremme bruken av produktene, ikke minst lokalt. Pultost fra gards- og seterystier i Hedmark og Oppland ble i år godkjent som et Slow Food Presidium.

SMAKENS ARK

Smakens Ark ble opprettet av Slow Food i 1996 for å registrere tradisjonelle matprodukter av høy kvalitet og gjøre dem mer kjent. Arken omfatter, i tillegg til pultost, produkter fra Sant Erasmo artisjokker fra Venezia, Regina di Londa fersken fra Firenze, Navajo-Churro-sau fra New Mexico, kakiplommer fra USA, rotekte blåplommer fra Lyth Valley i Storbritannia, edelkreps fra Sverige, og røkt kutling fra Nagatsura i Japan.