



# OST SKAL LUKTE!

God ost skal smake mykje, og han treng ikkje sjå glatt og rein ut. På Grünerløkka i Oslo formidlar dei kjærleik til ekte landbruksprodukt – med lukt.

TEKST JON LINDAHL, RÅDGIVAR I VINMONOPOLET  
OMSETJING SPRÅKVERKSTADEN AS  
FOTO MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

Fransk-italienske Serge Grando driv Birkelunden lille franske ostebutikk saman med den norsk-irske kona si, Karina. Her formidlar dei kunnskap om og kjærleik til ekte landbruksprodukt, med lukt. Butikken er ein liten og triveleg motpol til dei store kjedene.

*Først, Serge, korleis skal vi oppbevare ein god ost så han ikkje blir dårleg?*

Du må for all del unngå tett plast, då blir det danna kondens og dårleg mugg. Voksa papir eller ein plastboks med høl er fint.

*Men blir det ikkje mykje lukt i kjøleskapet då?*  
Jau, men ost skal lukte! Barn i dag lærer at

mat skal vere rein, kvit og glatt og smake minst mogleg. Slik kan det ikkje vere, verken med ost eller annan mat.

*Så kva er ein god ost?*

Ein ost som er laga av gode råvarer. Han treng ikkje vere skarp eller sterk. Ta til dømes camembert eller brillat-savarin. Dei smaker mykje og lenge, men aromaene er milde og elegante – ja, nesten sjøaktige sidan kyrne beiter ved kysten. Dei upasteuriserte ostane har som regel meir spennande aromaer og kan lagrast lengst. Ein god ost må òg vere godt modna.