



- Bruk vokset papir eller en plastboks med hull i når du skal oppbevare ost. Unngå tett plast som danner mugg og kondens.
Serge Grando



Kjærlighet med luket

- GOD OST TRENGER VERKEN Å VÆRE GLATT ELLER LUKTE SÅ GODT. OST SKAL FØRST OG FREMST SMAKE! FORTELLER SERGE GRANDO. FRANSKMANNEN FRA SAINT-ÉTIENNE DRIVER OSTE- OG DELIKATESSEBUTIKK PÅ GRÜNERLØKKA, OG FORMIDLER KJÆRLIGHET TIL LANDBRUKSPRODUKTER. - VI GJØR FOLK GLADE, FORTELLER HAN.

Forretningen formelig bugner av lekre saker. I hyllene finnes olivenolje, balsamico, gåselever, patéer, kaffe i løs vekt, ferske juicer, landbrød og egenproduserte kjeks og andre velsmakende herligheter. Ostedisken er riktignok den viktigste. Her finnes et vell av franske oster som kjente Comté, Brie, Camembert og Roquefort. Og mer ukjente navn som Picodon og Saint Marcellin. Det gjør ingen ting om du ikke kjenner til alle ostene. I Birkelundens lille franske ostebutikk kan du få smakspørve og lære om ostenes særpreg samtidig.

Hvor kommer ostene fra?

- 4000 kg importerer jeg årlig fra Frankrike, i tillegg til ost fra Hervé Mons, en av de kjente kvalitetsprodusentene som ligger like utenfor Lyon, samme sted som jeg kommer fra. Han

har svært gode oster, om enn noe dyrere. Men det er det verdt når du kjenner smaken. Av mine ca 60 oster er halvparten merket med Frankrikes kvalitetsstempel "AOC" - L'Appellation d'origine contrôlée. Denne merkingen gjelder også for franske viner samt andre meieri- og gårdsprodukter. Jeg er ekstra stolt av 5 ulike Roquefort oster, hvorav 1 er økologisk.

Jeg tar en smak på litt roquefort og mmm... nydelig.

Serge ønsker å tilby kvalitet og mattradisjon slik han selv er vokst opp med, i Saint-Étienne, 55 km sørvest for Lyon. Hans mor laget fersk hjemmelaget mat av de beste råvarene tilgjengelig på markedet. Interessen for mat har alltid vært der, og er mer enn et behov - det er kultur.

Hvordan skal man spise ost?

- I Frankrike spiser man sjelden

ost på brødslike slik dere gjør i Norge. Fransk ost er heller ikke laget for barn, dvs. at den ikke smaker noen ting. Jeg er oppvokst med ost til dessert, og da må osten ha god og rik smak. I Frankrike er ost og vin sammen en selvfølge. Man nyter av de uendelige smakkombinasjonene og det sosiale selskapet, som utgjør en stor og viktig del av sammenhengen. Tiden rundt matbordet er utrolig viktig i Frankrike.

- Hva med å prøve dere frem med tre ulike varianter som Roquefort, Camembert og Chèvre. Da har dere tre ulike smaker fra henholdsvis saue-, ku- og geitemelk.

Hva kan du tilby til den med mer forsiktig smak?

- Camembert og Brillat savarin er milde ostetyper. Ellers arrangerer jeg ost- og vinkelder for små grupper for alle som vil

lære mer om franske oster. Her i butikken med fransk bakgrunnsmusikk, blir stemningen fort blir like hyggelig og intim som på en ekte fransk bistro, forklarer Serge med et smil.

Lunsj og piknikkurv

I den lyse årstid lager Serge deilige piknikkurver til en lat dag i parken eller til en bil- og båttur. På eget kjøkken produseres hjemmelagede tapenader, pestoer, marmelader og annet godt. Eller hva med en Croq' Monsieur - ostesmørbrød, eller varm crêpe (pannekake) med roquefort og spinat til lunsj? Prøv også crêpe med smør, sukker og økologisk kastanjepuré fra Ardèchedistriktet. Det er mat som smaker og gir minner fra Frankrike ferier, midt i Oslo! ■

>>> Birkelundens lille fransk ostebutikk, Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo, 22 37 80 65. www.franskostebutikk.no