

BØKER

Gamal og god

Kjersti Risnes og
Henning Rivedal:
Gamalosten
Skald forlag

For den som likar han, er han sjølvstekt god. For mange er han og viktig kultur. For nokre lukter han vondt, ser rar ut og freistar ikkje. Men han er vel verdt å smake på – anten naturleg eller med litt honning, konjakk eller anna snadder på.

Gamalosten er ein gamal ost. Men den gamalosten som er på marknaden er ikkje gamal. Han kan berre synest slik.

No har osten fått sitt praktverk. Fyrste gang han er omtala i skriftlege kjelder, er på 1500-talet, men dei vise meiner han var godt kjent allereie i vikingtida.

I 1987 skreiv John Moberg ei kjærleikserklæring til gamalosten i ei bok med same namn. Tine - den gong berre Norske

Meierier – skipa til ein slags fan- og marknadsføringsklubb dei kalla Foreningen til pultostens bevegelse og omtala merkevaren som «osten som gir midtskill!»

Boka om gamalosten tek oss med på ei reise gjennom osten sin historie, stoppar hjå tradisjonsberarar og leverer ein hyllest og ein dokumentasjon – og oppslagsverk om denne særprege osten. Gamalosten er og ei søge om ressursutnytting.

Forfattarane gir oss innblikk i produksjon og metodar. Sognemetoden og Hardangermetoden er toneangivande – det er på Vestlandet gamalosten har stått sterkast. Den fyrste metoden gav ein meir porøs ost, der gjær lettare slepte gjennom, den andre gav ost som var meir som pudding i konsistensen. Dei to metodane har skifta på å vera ledande i kommersiell produksjon. Hanna Winsnes had-

de si eiga vri.

I dag er det berre Vik meieri i Sogn som produserer gamalost. Den vert levert i tidsriktig innpakking og har tips til bruk og oppskrifter på innpakkingspapiret. Osten vert laga av kortkøyrd mjølk.

Denne osten har sosialt lynne, skriv forfattarane. Den kan takast bar, utan underlag, men trivst truleg aller best saman med anna etande. Vanlegast er vel honning eller sirup som fylgje. Spekepølse og gamalost med litt tyttebær skal vera «styggodt». Gamalosten er ein lagspelar, men kan og vera god solist. han kosar seg vist godt om han får lag med ein god klump skikkeleg fjellsmør, kan me lesa.

Risnes og Rivedal unnskr seg ikkje for å sparka litt. «Det er jo miljøet på Ås som er tykkjer det er så farleg med upasteurisererte produkt. Takka vera

Pascale Baudonnel i Aurland har vi fått lempelegare reglar på det området. Ho har gjort ein kjempejobb, og alt ho har hamra på, er no akseptert».

(Pascale B er geitebonde og osteproducent i Undredal. Ho kjem frå Frankrike, men har vore busett i Sognebygda i mange år no, og er mest for ei legende innan osteproduksjon å rekna – ho har kome med kunnskap som Noreg etter kvart har tatt til seg).

Umami. Det er den femte basissmaken etter søtt, surt, salt og bittert. Og «Pure umami» karakteriserte ein National geographic-journalist smaken då ho kjende den.

Boka freister til å gå laus på den rare osten for oss som ikkje



heilt er fortrulege med den. For dei som allereie har tapt hjartet sitt til den gamle, gode gamalosten, vil boka vere eit hyggelig fylgje når osten skal nytast. Solo eller i full symfoni. Det skulle ikkje undra oss om det ikkje kan smake med ein persilledusk som fylgje. Umami!

Mette Bleken

Vidda i bredt og fotografert perspektiv

Leif Ryvarden:
HARDANGERVIDDA
Naturen, opplevelsene, historien
Cappelen Damm

En skulle kanskje tro det ikke var så mye nytt å tilføre. Hardangervidda er tilgodesett med hyllemetre bøker, rapporter og oppgaver om ulike sider og tematikk. Men det er alltid plass til godt stoff.

Leif Ryvarden er et kjent navn for dem som er opptatt av natur og friluftsliv. Nå har

han samlet mye fakta om natur, historie og opplevelser i en ny praktbok om en vid vidda, langt ut over nasjonalparkens grenser, nesten ned i fjæresteinene.

Dette er innføring i natur, kulturhistorie og de som levde før oss og brukte vidda som livsgrunnlag.

Ryvardens bok om Hardangervidda er spennende bok som supplerer og oppsummerer andre bøker om vidda.

Boka er spekket med flotte bil-

der – flere av dem tatt av våre lokale helter på fotofeltet; Stig Tronvold og Arvid Aga. Nyvinningene Via Ferrata i Tysse-dal er med og selvsagt naturrens andre fra reinens rike.

Boken inneholder gode tursforslag, tematisk kildehenvisning der blant andre Reidar Borgstrøm og O. Olafsen har vært kunnskapsleverandører til en forfatter som selv vet mye og som kan formidle.

Et godt stikkordregister er også med. Klima, vegetasjon,

dyreliv, rein, vann og elver, historie og kultur, ferdsselsveier over fjellet, viddas vann i rør og nasjonalparken. Her er mat for de fleste og mye å glede seg over – og å se frem til – ikke minst for dem som skal ta turen til dette riket, enten det er vinter, vår, sommer eller høst.

Mette Bleken



Nam, nam frå Sunnhordland

Heidi Eikremsvik:
Levande tradisjonsmat
smaken av Sunnhordland
Kapabel forlag

Årboka for Sunnhordland museum i år, er ei reise i lokal matkultur. Forfattaren har vitja åtte kommunar og henta oppskrifter og bakgrunnsstoff til ei rikholdig og freistande tradisjonsformidlande bok.

Dette smakar både fisk, kjøt, frukt og bær, bakverk, helle-

bakst og dessertar. Dette er kortreiste godsaker til kvardag og fest.

Typisk Sunnhordland syner seg å vera eit rikt mangfald. Russedessert og Pale Stroganoff seier vel sitt om at tradisjonen kan ha langreist inspirasjon.

Av dei meir spesielle rettane er kan hende kams, lubbesild og pompekaker. Men sjå om det er så merkeleg som det kan høyrast, når du finn ut kva det

er. Mat som tema for ei årbok, er eit godt grep. Forfattaren har både intervjuet folk, lest bakgrunnsstoff, samla oppskrifter og teke mange av bileta som fylgjer dei ulike kapitla. Ho har fylgt prosessen med å luta fisk, bake på helle eller takke, lage færerull og røyka laks.

Mat kan ein og dekorera med. Sjå berre korleis kokkeleivar på Fitjar pyntar bord.

Hardingar vil sjølvstekt kjen-

ne att både mjølkekaker, krotakaker, dravle, fleskasos, komler og vetlagraut. Men kan hende har sunnhordlendingane sin eigen lille vri.

Me anbefaler boka på det varmaste. Det mest lukter at det er triveleg å lage mat når me blar i denne boka.

Mette Bleken



Drøm og virkelighet

Anne Læg Reid:
Dager Anna husker
Kapabel forlag

En tidlig februar dag våknet forfatteren grytidlig av en drøm. Hun hadde bilde av et kjærrestepar som svevde lykkelig på et rosa teppe klart for seg. Dette bildet utløste en serie andre bilder.

De malte hun med pensel på papir, skrev tekst til dem med

sin prydelige håndskrift – og har nå gitt ut historien om hva Anna husker som bok.

Bildene forteller historier, og teksten viser vei. Forklaringene på hvorfor det er sånn eller slik, kommer etter hvert.

Anna er en sårbar sjel, og gjennom henne setter forfatteren fokus på både omsorg, trøst, savn, vennskap, erting/mobbing og lykke.

Boken er tenkt både for

barn, unge og voksne. Ulike aldersgrupper vil naturlig nok ha ulik opplevelse av innholdet.

Dager Anna husker gir et innblikk i et liv og en tid som er forbi, men som flere enn Anna husker – og kanskje lengter tilbake til.

Oppslagene er som fragmenter av en barndom – der de voksne også spiller en viktig rolle.

Intet er nytt under solen, og som kjent er visst menneskenes hjerter ganske like til alle tider. Kanskje boken egner seg ekstra godt for en lesestund på et «bæssmorfang» når mørket har senket seg ute og det er tid for innekos.

eMBE

