

SURMJØLKSOST PÅ DYRSKU'N



Foto: Eline Kjøl Berg

SURMJØLKSOSTAR PÅ DYRSKU'N

Opplev ei smaksoppleveling utanom det vanlege på Sterke Nils-tunet, Dyrsku'n i Seljord!

To anerkjende, unge kokkar, Eli Anne Sundset og Live Edvardsen, begge tilknytta Stiftinga Norsk Gastronomi og Bocuse d'Or-miljøet, vil servere tradisjonelle surmjølkostar på nye og spanande måtar. Ved å kombinere desse unike ostane med moderne råvarer og smakar, bringer dei norsk matkultur inn i framtida.

Dei har eksperimentert seg fram til nye oppskrifter, som du kan smake på og la deg inspirere av. Arne Sørvig, leiar for Stiftinga Norsk Gastronomi, understrekar kor viktig det er å fremje norske tradisjonsrike ostar i moderne norsk gastronomi.

Velkomen til ei kulinarisk reise som knyter tradisjon og moderne smakar saman!

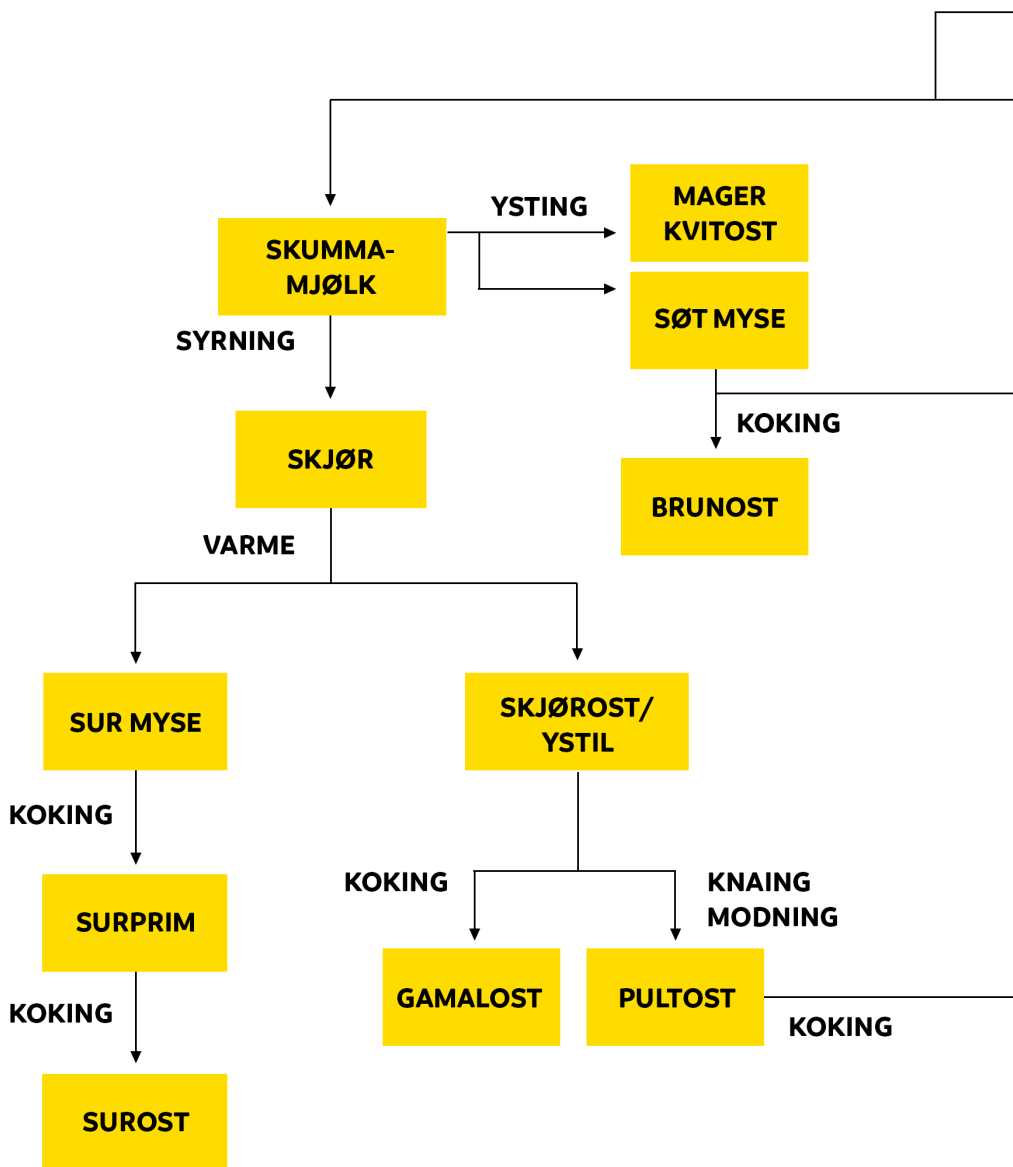


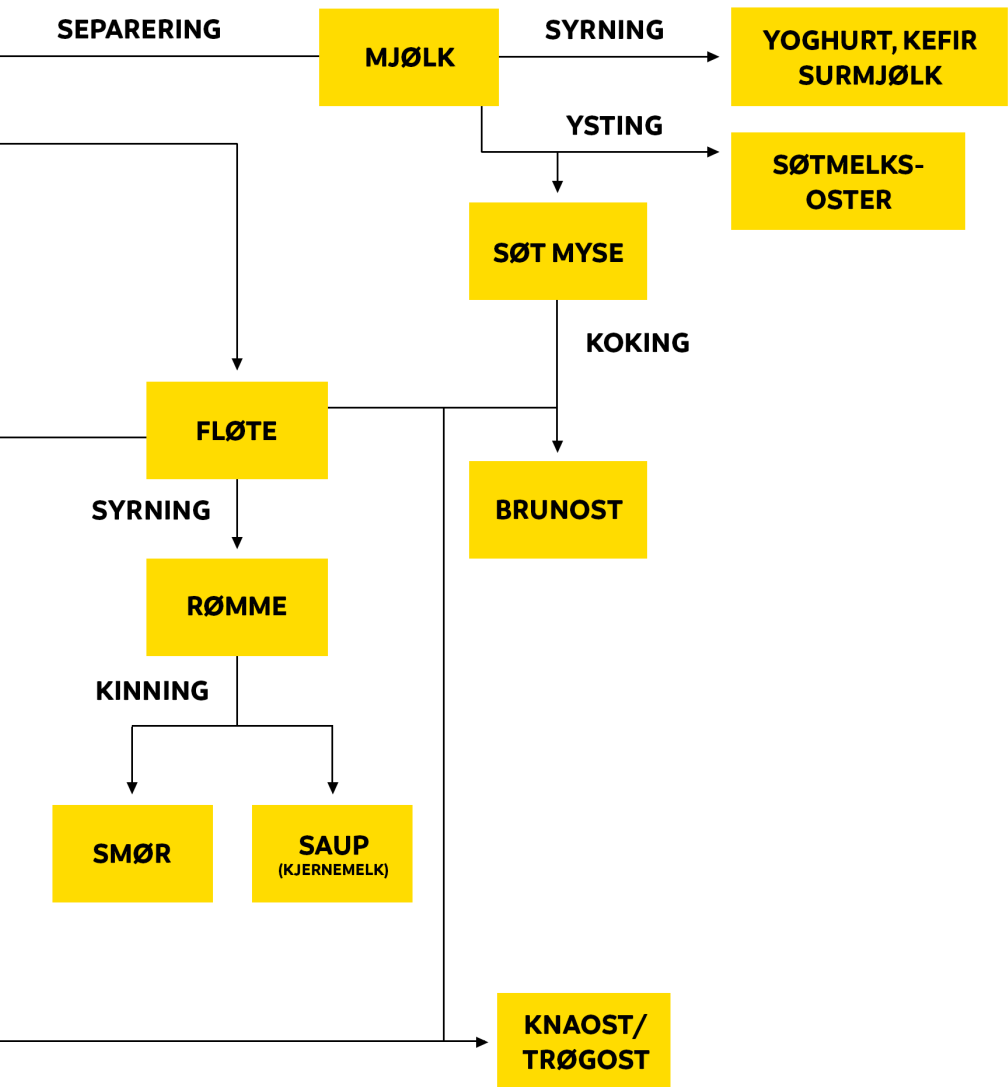
Foto: Norges Bondelag

PROGRAM

	Tidspunkt
Foredrag med smaking <i>Høyfløa på Sterke Nils-tunet</i> "Renessanse for norsk surmjølkssost" ved forskar Annechen Bahr Bugge. Sondre Aasan fortel om livet som seterbrukar og osteprodusent av knåost. Smaksprøver av osterettar.	Kl 12:00 <i>Dagleg</i>
Demonstrasjon av ysting/guida matreise <i>Ved Ystebui på Sterke Nils-tunet</i>	Kl 12:45 <i>Dagleg</i>
Filmen "Den siste ostemaker - Bitten og Gamalosten" <i>TettPå, liten</i> Om Bitten Brennhovd og Gamalosten.	Kl 14:00 <i>Dagleg</i>
Foredrag - Gamalosten, budeia og det magiske pulveret <i>TettPå, liten</i> Med Gamalostbudeia Kristin Gluck Teigland.	Kl 14:30 <i>Fredag</i>
Utstilling av surmjølkssostar med smakprøver <i>Ystebui på Sterke Nils-tunet</i>	I opningstida
Servering av kulinariske rettar med surmjølkssostar <i>Ystebui på Sterke Nils-tunet</i> Komponert av leiande konkurranse-kokkar	I opningstida
Sal av surmjølkssostar av produsentar <i>Lokalmat-teltet og Ystebui</i>	I opningstida
Fotoutstilling "Å, jeg vet en seter" <i>På Sterke Nils-tunet</i> Det magiske møtet mellom kultur og natur.	I opningstida
Juniorkokkeskule for ungdom <i>Dalane skule</i> Med bruk av blant annet surmjølkssost. Sjå eige program.	

FRÅ MJØLK TIL OST





ULIKE TYPAR SURMJØLKSOST

Frå gammalt av var smøret det viktigaste salsproduktet som gav pengar til garden. Da sat ein att med 90 prosent skummamjøl, som ein kunne nytte til pultost, gamalost eller mager fjellost.

Skjørost / Ystil

Skjørost er fersk ost av sur skummamjøl, varma til om lag 40°C, drenert og smuldra og tilsett om lag 1 prosent salt. Dette er den enklaste osten ein kan lage, og vi reknar han som ein av "ur-ostane". Saman med rømme er den festmat i Østerdalen/Rørøstraktene. Ostemassen er utgangspunktet for framstilling av pultost og gamalost.

Pultost

Pultost er laga av sur skummamjøl. Surmjølka blir varma opp, drenert og pressa, ostemassen smuldra opp og modna i opne kar under stadig omrøring, og deretter tilsett salt og karve. Gardsproduksjon av pultost overlevde industrialiseringa av mjølkeforedlinga, og vi har framleis eit stort mangfald av lokale variantar av pultost på Austlandet.

Knaost / Trøgost

Knaost/trøgost er variantar av pultost, med lange tradisjonar frå fjellregionen i Telemark og Buskerud. Osten er likeins som pultosten laga av sur skummamjøl som blir varma til 55-65 °C, drenert/pressa, smuldra og modna nokre dagar. Deretter blir han varma til 80 °C og tilsett karve, salt og litt mjøl til passe konsistens. Ostane er i slekt med dei tyske og franske ostane Kochkäse og Cancoillotte.

Gamalost

Gamalosten er, saman med kjørost og pultost, rekna som ein norsk ur-ost. Den vart laga på stølane og tolte lagring godt. Ein skil mellom to framstillingsmetodar, Hardanger-metoden og Sogne-metoden, som i grove trekk handlar om at osten høvesvis vart koka etter eller før forming. Hardanger-metoden vart brukt i heile Sør-Norge utanom Sogn, men i somme bygder vart det òg laga ukoka gamalost. I dag er det berre att ein handfull gamalostprodusentar.

Fjellost / Stølsost / Kjøst

Fjellost er ein halvfast ost. Han skil seg frå dei fleste andre ostar med at han er ysta av søt, mager skummamjøl og ikkje blir salta før modning. Den var mye raskare å produsere enn gamalost. Etter lagring i 6-8 veker er han «gjors» og moden for å bli eten.

ARRANGØRAR



DYRSKU'N



STIFTELSEN
NORSK GASTRONOMI



STORBYUNIVERSITETET
FORBRUKSFORSKNINGSIN

SPONSORAR



Telemark
FYLKESKOMMUNE



NORSK
SETERKULTUR



Foto: Dyrsku'n i Seljord

LIVE EDVARDSSEN (26)

Edwardsen har tross ung alder allerede en imponerende bakgrunn innen gastronomien. Etter endt fantastisk læretid hos chef Heidi Bjerkan ved Credo Restaurant, har hun bygget en allsidig karriere innen faget. Live har erfaring fra flere internasjonale praksisopphold, deriblant på tre-stjernerer til Dominique Crenn i San Fransisco. Hun var også trener for laget til Håkon Solbakk under Årets kokk 2023. Parallelt med arbeidet har Live også utdannet seg til sommelier (vinkelner). Live var kjøkkensjef på Credo i to år, frem til Credo flyttet til Nasjonalbiblioteket i Oslo. Med en dyp kjærlighet for norsk matkultur som startet ved mormors kjøkkenbenk, brenner hun for å bevare og videreformidle tradisjoner og lokalmat i moderne drakt.

Live har vært dommer i Masterchef Unge Talenter og deltatt i produksjoner som Julekveld hos Prøysen og Kokkeskolen med Truls og Hellstrøm.



Foto: Even Blomsnes



Foto: Eline Kjøl Berg

ELI ANNE ROSVOLD SUNDSET (24)

Sundset har allerede en allsidig yrkeserfaring innen kokkefaget. Etter utdanning ved restaurant- og matfag i Steinkjer, fullførte hun læretiden på To Rom og Kjøkken i Trondheim. Deretter jobbet hun som kokk ved stjernerestauranten Fagn. Det siste året har hun jobbet som kokk ved To Rom og Kjøkken, og fra høsten vil hun være å finne på Tollbua i Trondheim, som drives av sølvvinner i Bocuse d'Or 2017 Christopher W. Davidsen.



Foto: Berre

Sundsets konkurranse-gjennombrudd kom som assistent for Håkon Solbakk, kjøkkensjef ved Speilsalen, i Årets kokk 2021. Hun ble deretter hentet inn på laget til Filip August Bendi i de 14 måneder lange forberedelsene til verdensfinalen Bocuse d'Or 2023. I 2023 tok hun selv steget opp og vant rekrutteringskonkurransen Årets unge kokk med svært stor margin. Hun deltok også på Håvard Werklands lag til Bocuse d'Or Europe 2024 i Trondheim.

Eli Anne har vokst opp på gård i Leksvik i Indre Fosen.



Foto: Oclin AS

OPPSKRIFTER

(SE BILDER S. 14)

Rosettbakkels med knåost fra Kråkerøe Staulen og Flatdal meieri, rømme fra Rørosmeieriet, syltet løk og silderogn

ROSETTBAKKELS

90 g mel
80 g potetmel
10 g sukker
5 g salt
200 g vann

SYLTET LØK

100 g eplesider-eddik
150 g sukker
300 g vann

ROSETTBAKKELS

Miks alle ingrediensene med en stavmikser. La røren stå i ca 30 minutter før bruk.

Varm opp solsikkeolje til ca 170 grader. La jernet ligge i oljen under oppvarmingen. Det er viktig at jernet er varmt før du begynner med friteringen.

Dypp jernet i røren til det når kanten på toppen, og deretter ned i den varme olje. Friter til den begynner å bli hard, og dytt rosetten av jernet med en spisepinne. Friter til gylden, og hvil på et tørkepapir.

SYLTET LØK

Kok opp eddik, sukker og vann. Tilsett skivet løk og gi den enda et oppkok. La løken småkoke i ca 2 minutter og dekk kjelen med plastfolie. La den stå i ca 30 min før servering.

Server rosettbakkelsene med rømme, syltet løk, silderogn eller annen varm fiskerogn og knåost. Topp med friske urter.

Sprø potetlompe med pultost fra Avdem gardsysteri, bakte beter, rømme fra Rørosmeieriet med tyttebær og tørket reinsdyrshjerte fra Røros

POTETLOMPE

Potetlompe eller speltlompe

BETE OG JORDSKOKK SALAT

500 g beter

300 g jordskock

Salt

Sukker

Eplesidereddik

CRUDITÈ

100 g jordskock eller polkabeter

Salt

Sukker

Eplesidereddik

TYTTEBÆRRØMME

300 g Rørosrømme

60 g tyttebær

Salt

POTETLOMPE

Tørk lompene i ovnen på 160 grader i ca 8 minutter, eller til lommen er tørr. Varm opp solsikkeolje til ca 180 grader og friter lompene til de er gylne.

BETE OG JORDSKOKKSALAT

Sett ovnen på 180 grader. Legg betene og jordskock på et stekebrett med bakepapir. Bak grønnsakene til de er møre. Tid vil variere med størrelsen på betene.

Skrell de bakte grønnsakene og kutt de i ønsket størrelse. Smak opp med eplesidereddik, sukker og salt.

CRUDITÈ

Skjær jordskokken eller beten i tynne skiver, gjerne bruk en mandolin dersom du har det tilgjengelig. Legg i isvann, og smak opp med eplesidereddik, salt og litt sukker rett før servering.

TYTTEBÆRRØMME

Pisk rømme og tyttebær til den er stiv og luftig. Smak til med salt.

Dander de sprø potetlompene med bete og jordskokksalat. Topp med tyttebærrømme, pultost, tørket reinsdyrs hjerte, crudité og urter.

Sprø vaffel med luftig nyr, multer, salt karamell og gammelost-krokan med gammelost fra Tine Vik meieri

SPRØ VAFFEL

150 g mel
125 g smeltet Rørossmør
300 g vann
5 g salt
30 g sukker

SALT KAREMELL

250 g sukker
120 g vann
170 g fløte fra Rørosmeieriet
50 g Rørossmør
10 g flaksalt

LUFTIG NYR

250 g nyr
100 g kremost
50 g fløte fra Rørosmeieriet
20 g melis
2 stk lime
Klype salt

GAMMELOST-KROKAN

200 g sukker
40 g Rørossmør
15 g gammelost

SPRØ VAFFEL

Smelt smøret. Bland vann, sukker og salt. Miks melet med vannet og spe på med smør. La røren stå i ca 30 min før steking.

LUFTIG NYR

Ha nyr, kremost, fløte og melis i en bolle. Riv skallet av to lime i bollen sammen med juicen av en lime. Pisk til du får en luftig krem, smak til med en klype salt, og ha over i en sprøytepose.

SALT KAREMELL

Kok vann og sukker til en karamell. Hell over fløte og småkok i ca 3 minutter. Ha i smørterninger og salt. Rør sammen og ha over i en sprøyteflaske.

GAMMELOST-KROKAN

Smelt smør i en panne. Tilsett sukker og smuldret gammelost og karamelliser til lysebrun. Rør sammen. Ha over på et brett med bakepapir og la stå til avkjøling. Hakk opp krokanen. Perfekt til is eller andre desserter.

Stek vaflene og legg de på en rist. Dander med luftig nyr, salt karamell, friske multer eller andre bær og strø over gammelost-krokanen.

Plommeterte med skjørost fra Rørosmeieriet

PLOMMETERTE

250 g mel
115 g Rørossmør
5 g salt
50 g melis
1 stk egg

PLOMMEFYLL

450 g plommer
100 g kirsebær
150 g sukker
1 ss maisenna

SKJØROSTKREM

250 g kremost
100 g fløte fra Rørosmeieriet
30 g sukker
100 g skjørost fra Rørosmeieriet

PLOMMETERTE

Smuldre mel og smør sammen. Tilsett resten av ingrediensene og miks helt til deigen akkurat er samlet. Ikke jobb for mye med deigen. Pakk deigen i plastfolie og hvil den i kjøleskapet i ca 30 minutter. Kjevle ut deigen og kle terteformen med deigen. Her har vi brukt små porsjonsformer, men store former kan også brukes. Stikk deigen med en gaffel og sett formen i fryseren i ca 30 minutter før steking. Dette vil gi et bedre resultat. Forstek tertedeigen i ca 15 min på 180 grader. Dersom du bruker en større form må tertedeigen stekes lengre.

PLOMMEFYLL

Snitt et lite kryss i toppen av plommene. Kok de i 10 sekunder og ha de over i isvann. Skrell av skallet og ta ut steinen. Sett til side $\frac{1}{4}$ av plommene. Ha plommer, kirsebær og sukker i en kjele og kok i ca 10 minutter. Sil av ca 2 dl av plommejuicen. Bland maisenna ut med litt vann og spe inn i plommene. Gi et kjapt oppkok under omrøring og sett til side.

Kutt de resterende plommene i båter og legg de i plommejuicen fra kompotten. Fyll tertene med plommekompotten og dander plommebåter på toppen. Stek i ca 15 minutter på 180 grader.

SKJØROSTKREM

Pisk kremost, fløte og sukker i en bolle. Vend inn skjørost.

Legg skjørostkrem på de ferdige plommetertene.



Rosettbakkels med knåost fra Kråkerøe Staulen og Flatdal meieri, rømme fra Rørosmeieriet, syltet løk og silderogn



Sprø potetlompe med pultost fra Avdem gardsysteri, bakte betes, rømme fra Rørosmeieriet med tyttebær og tørket reinsdyrshjerte fra Røros

Foto: Eline Kjøl Berg



Sprø vaffel med luftig nyr, multer, salt karamell og gammelost-krokan med gammelost fra Tine Vik meieri



Plommeterte med skjørost fra Rørosmeieriet

Foto: Eline Kjøl Berg

SURMJØLKSKOSTAR - AKTIVITETAR



Møttelokal

Landbruk

Øvrig handel

Bil og utstyr

Handverk



Anlegg og maskiner



Tivoli



Brukt og antikk



Toalett



Handikap-WC



Amne og stellerom



Vannpost



Servering



Program/aktiviteter/utstillinger



Informasjon



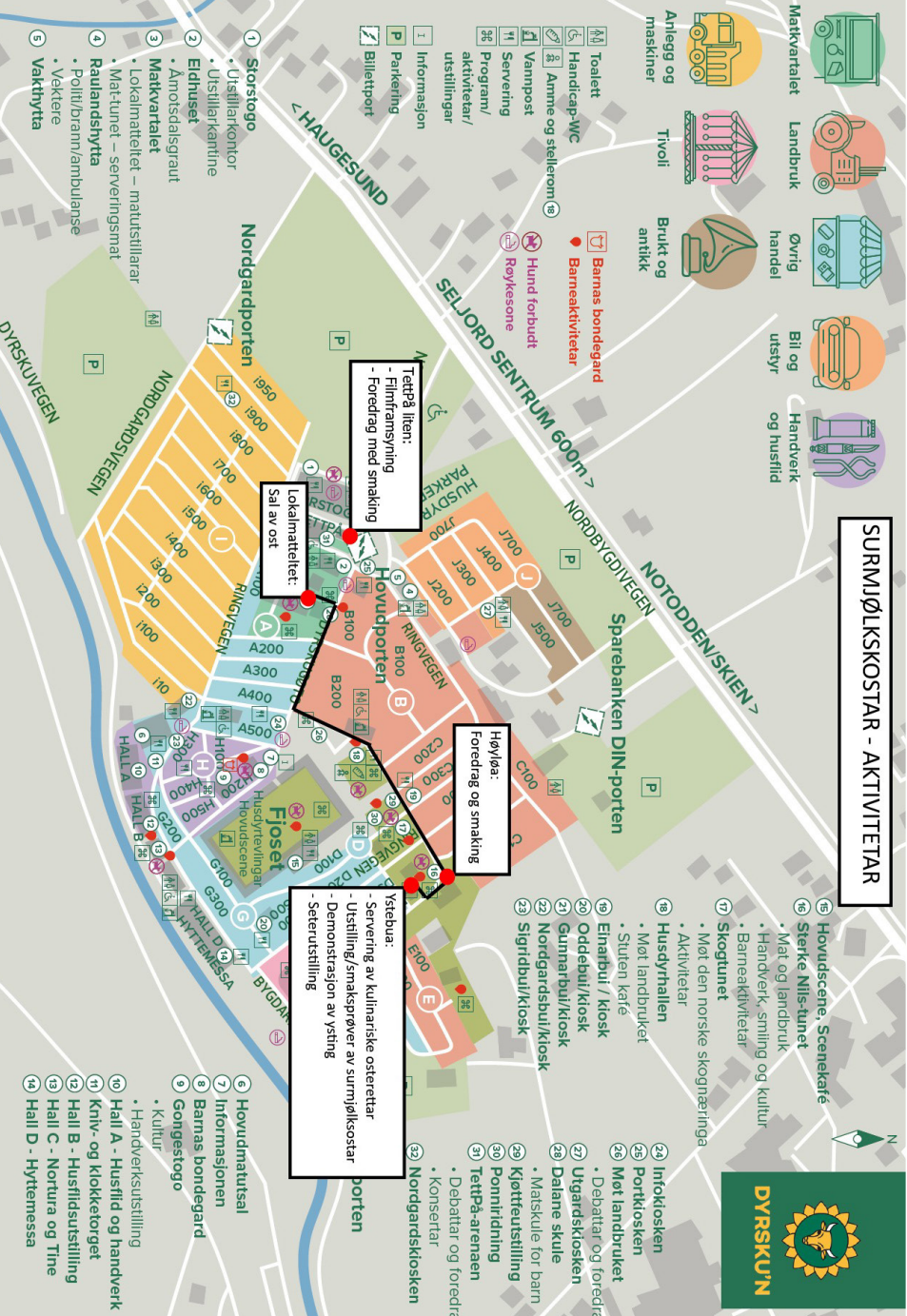
Parkering



Billettport

Barnas bondegard
Barneskivertar

Hund forbudt
Røykesone



Tettpå litar:
- Filmframvisning
- Foredrag med smaking

Lokalmattelet:
Sal av ost

Høykå:
Foredrag og smaking

Ystebua:
- Servering av kulinariske osteretter
- Utstilling/smaksprøver av surmjølkostar
- Demonstrasjon av ysting
- Seterutstilling

- 1 Hovudnattsal
- 2 Informasjonen
- 3 Barnas bondegard
- 4 Gongestogo
- 5 Kultur
- 6 Handverksutstilling
- 7 Hall A - Husflid og handverk
- 8 Kniv- og klokkeorget
- 9 Hall B - Husflidsutstilling
- 10 Hall C - Nortura og Time
- 11 Hall D - Hyttemessa

- 15 Hovudscene, Scenekaré
- 16 Sterke Nils-tinet
- 17 Mat og landbruk
- 18 Handverk, sming og kultur
- 19 Barneskivertar
- 20 Skogtunet
- 21 Aktivitetar
- 22 Husdyrhallen
- 23 Møttelandbruket
- 24 Suten, karé
- 25 Einarbu / Kiosk
- 26 Oddebu/kiosk
- 27 Gunnarbu/kiosk
- 28 Nordgardsbu/kiosk
- 29 Sigridbu/kiosk
- 30 Infokiosken
- 31 Portkiosken
- 32 Møttelandbruket
- 33 Debatrar og foredrag
- 34 Utgardskiosken
- 35 Dalane skule
- 36 Malskule for barn
- 37 Kjøttutstilling
- 38 Ponniriding
- 39 Tettpå-arenaen
- 40 Debatrar og foredrag
- 41 Konsertar
- 42 Nordgardskiosken

- 1 Storstogo
- 2 Utstillarkontor
- 3 Eidnuset
- 4 Amotsdalsgraut
- 5 Markvarletlet
- 6 Lokalmattelet – matutstillarar
- 7 Mat-tunet – serveringsmat
- 8 Raulandshytta
- 9 Politidramm/ambulansse
- 10 Vektare
- 11 Vakthytta