

Italien möter Hälsingland! Frägsta Kulturgård gör en svensk mozzarella kallad *Snöflinga*, *Fiocco di neve*. Råvaran, mjölken, kommer från grannarna, Smedsgårdens lantbruk i Näsvisen.



Vit Caprin, getost från Martins Gårdsmejeri i Tallåsen. En lättlagrad hårdost med mild getsmak.

Maffigt på ostbrickan! I botten grönmögelost, Tant Grön från Jarseost. I mitten osten *Marmor*, mögelost av brie-karaktär, och på toppen *Vitblå 22*, båda från Byamejeriet i Rengsjö.



Sommarens godaste vegoburgare? Flera av våra lokala mejerister gör stekost/halloumi. Här en Forsalloumi från Forsa Gårdsmejeri flankerad av krispiga grönsaker.



FRÅN FÄBOD TILL FINKROG: MÄSTERLIGA HÄLSINGEOSTAR

Text Nina Nurmesniemi Foto Linda Elverstig

I HÄLSINGLAND finns ett levande matarv. Hälsingegårdarnas och fäbodarnas mat med smör, ost och stoltheten hälsingeostkaka har alltid haft en central roll på matbordet.

Nu kommer en ny våg av småproducenter som både förvaltar och moderniserar ostarvet. Nedan berättar några av dem om sitt hantverk. Ostar i många olika varianter

är på frammarsch! Gamla godingar som hälsingeostkaka, getost, färsk ko-ost, mese, göbb (sötost) och långlagrade hårdostar ses tillsammans med nyheter som halloumi- och mozzarellaost i olika varianter, självklart producerade lokalt och av mjölk-råvara från Hälsingland. Det finns också ett stort utbud av dessertostar i form av

vita, gröna och blåa mögelostar samt kittost.

Ostarna hittas såväl i producenternas egna gårdsbutiker som i många lokala affärer och på utvalda restauranger. Hälsingeostkakan gör succé på *Ostfestivalen* i Stockholm och varje år tävlas det om titeln *Årets Hälsingeostkaka* i Hälsingland.



Gill Simpson, Byamejeriet, Rengsjö

– Det är härligt att fortsätta hålla liv i våra bygders osttradition samtidigt som vi tillför nya ostar och smaker, t.ex. dessertostar som inte fanns förr. Varje ost är dessutom unik för varje plats; min Brieost smakar ju inte som den i till exempel Ljusdal eftersom både jordmån och det foder korna äter påverkar smaken. Det blir en mångfald av ostar och smaker!

Martin Söderkvist, Martins Gårdsmejeri, Tallåsen

– Att ha getter och tillverka getost är för mig en länk tillbaka till det jordbruk som en gång var, en motvikt till dagens snabba modernisering och löpande bandprincip. Getosten har varit det ledarskepp som visat vägen när det gäller det småskaliga mathantverket i Matsverige. Än idag har den en tung och betydelsefull roll i matlagningen, och är älskad av kockarna.

Sofia Olander, JarseOst, Järvsö

– Mjölken som råvara är fantastisk, den ger mig möjlighet att tillverka så många olika slags ostar. Ostarna blir också väldigt personliga i den småskaliga verksamhet



»Hälsingeostkakan är Hälsinglands finaste mathantverk, vår kronjuvel och en tradition vi är mycket stolta över att föra vidare!«

som bedrivs runt om i Hälsingland och det ger kunderna fina valmöjligheter. Vi är till exempel stolta över vår tradition att pensla hälsingeostkakan med saffran men om kunden föredrar någon annan sorts hälsingeostkaka så finns alla möjligheter att hitta sin favorit någon annanstans. Jag tycker det är kul med ost och sporrar av den personliga feedback jag får från kunderna.

Ingela Broström, Länsmuseet Gävleborg

– Hälsingeostkakan berättar något om den by eller gård som den kommer ifrån. I de historiskt lite fattigare bygderna så fanns det en enkelhet i recepten medan det i de rikare bygderna tillsattes både ägg och saffran i hälsingeostkakan.

Johanna Hildingsson, Forsa Gårdsmejeri

– Hälsingeostkakan är Hälsinglands finaste mathantverk, vår kronjuvel. Att få förvalta ett matkulturarv och föra den hälsingska traditionen vidare är något vi är mycket stolta över.

Ulrika Frisk, Hälsinge HallåMi, Vallsta

– Vår HallåMi-ost är en modern produkt som är lokalt anpassad. Det är viktigt för oss att den är miljövänlig, baserad på lokal KRAV-råvara. Jag tycker att Hälsingland har en rik ostkultur eftersom vi har så många små, lokala ostproducenter som brinner för sitt intresse och ständigt strävar efter att få fram den perfekta produkten. Det är så man får hög kvalitet och det gynnas alla ostälskare av!

Fler mejerister samt länkar finns på: www.matvarden.se