

THE SIGN

1 25



Ost er mega digg! Den får en TheSign-utgave for seg selv. Enten det er smeltet ost, blå ost eller hard 😊 ost du liker, så får du sikkert smaken for å smake på en av de nevnte i det du blar videre her. Men da skal jeg ikke sløse mer ord på første side, la oss dykke ned i i ostens mange rom!

-Maiken, redaktør



Signe

Aurora



Frida



Tallak



Tord



Oda



Daniel



Runa



Eirin



Anders

Innhold:

Om mus og menn	4
Intervju med osteprofessor	6
Raff eller rass med OP.....	8
Osteflowchart	12
Midtside	14
Redda tester ost	16
“Jeg spiste cottage cheese før det var kult”	20
Hvilken ost er best?.....	22
Oppfordring: Skiboli trues	24
Osteparadokset	25
Hørt av	26
Avsluttende poesi	27

Modningsgrad

Full av godt lagret innhold



Styrke

En kraftig dose osteentusiasme



Kremethet

En god blanding av lettlest og dyptgående saker



Best før:

God holdbarhet. Blir ofte bedre med tiden.



Batch #2025-001



Om mus og menn

Mus og ost - de passer bra sammen, eller hva? Vi har jo alltid blitt presentert for denne forestillingen om at mus elsker ost, men er det egentlig så enkelt? Kanskje musene bare spiller den rollen vi har gitt dem, som små skapninger alltid på jakt etter en bit ost, som om det er det største de kan oppnå. Hva om dette egentlig er en klisjé? Ikke bare for musene, men for oss alle. Så, hva er det med denne jakten? Hva representerer osten egentlig, og hvorfor er musen så besatt av den?

Vi har alltid blitt fortalt at mus elsker ost. Gjennom barndommen har vi sett og hørt det i historier, filmer og tegneserier som Tom & Jerry. Osten er alltid målet. Men hvor kommer denne ideen fra? Opp gjennom tidene har vi hørt om mus som har holdt til i kjellere og spisskammere, hvor osten ofte ble lagret. Kanskje er det derfor vi har koblet dem sammen. I tillegg har ost en sterk lukt, noe som gjør den til et effektivt lokkemiddel i musefeller.

Men her er hemmeligheten: Mus er egentlig ikke så glad i ost. I virkeligheten foretrekker de korn, frø og nøtter. Så hvorfor har vi gjort ost til symbolet på deres største lidenskap? Ideen har blitt en del av popkulturen, en gjenkjennelig klisjé vi sjeldent stiller spørsmål ved. Selv om en mus neppe ville prioritert å kjøpe Norge på tilbud, er forestillingen om mus og ost en god historie. Kan det være noe mer bak denne kulturelle løgnen? Hva om jakten på osten, og osten selv, er en metafor? Kanskje handler det om vår egen trang til å forenkle kompliserte temaer gjennom tydelige symboler.

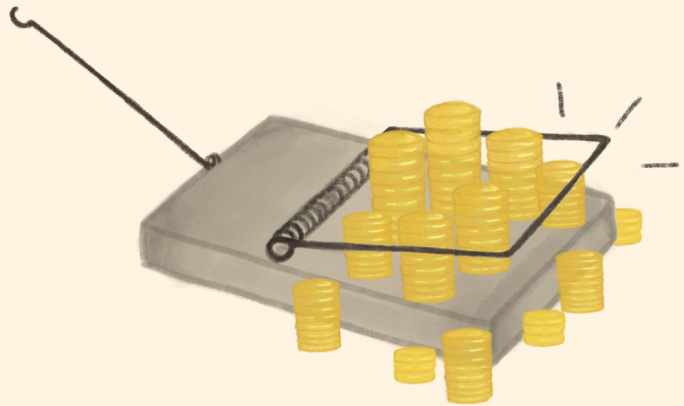


Hvorfor akkurat ost? Kanskje fordi det krever tid og tålmodighet for å lage ost, noe som gjør den til et bilde på noe verdifullt. Hva om osten i denne sammenhengen representerer noe vi lengter etter - en belønning vi tror vil gjøre oss tilfredse? Musen jakter på osten fordi den ser på den som det ultimate målet, akkurat som vi mennesker søker etter det vi tror vil gjøre oss lykkelige.

Selv om mus ikke nødvendigvis er så opptatt av ost som mytene påstår, kan vi likevel se på musen som et symbol på oss alle - noen som streber etter noe verdifullt og tilsynelatende uopnåelig. Jakten på osten kan representere ønsket om suksess, status og prestisje - enten det handler om "drømmejobben", den perfekte kroppen, eller å tjene masse penger. Men gir det oss virkelig lykke? Ønsker vi dette fordi vi tror vi vil ha det eller fordi vi tror det er forventet av oss? Vi har vel alle jobbet hardt for noe, bare for å innse at det ikke var så tilfredsstillende som vi trodde.

Noen drømmer er verdt jakten. Andre er en felle. Hvordan vet vi forskjellen? Plutselig ligger det en ost foran oss som virker for god til å være sann. Eller kanskje man, som musen, støter på en musefelle. Denne fellen er ikke bare en felle; den er også en påminnelse. Hva koster det egentlig å nå målene våre? Hva er vi villige til å ofre?

**“Noen drømmer
er verdt jakten.
Andre er en felle.”**



Slik blir osten mer enn bare et mål - den blir også et spill. Jakten på det vi tror vi vil ha, sier mer om hvem vi er, enn om hva vi faktisk trenger. Vi lærer tidlig at vi skal jage, men ikke hvordan vi skal velge hvilke oster som faktisk er verdt det. Kanskje er det nettopp det vi bør spørre oss selv om - før vi havner i vår egen musefelle.

Etter lange dager på jakt får musen endelig tak i den etterlengtede ostebiten, men innser kanskje at den ikke var så god som forventet. (Tross alt, musen er jo egentlig ikke så glad i ost.) Hva kan vi lære av musen? Har den skjønnet noe vi ikke har? Kanskje det ikke er selve osten, eller målet, som er det viktigste? Kanskje jakten i seg selv er mer tilfredsstillende enn å faktisk nå målet fordi den lar oss lære, feile og prøve igjen? Fortellingen om musen og osten gir oss mer enn bare underholdning. Den utfordrer oss til å reflektere over hvilke mål vi setter oss, og hva som egentlig betyr noe. Den gir oss muligheten til å bli mer bevisste på hva vi virkelig jakter etter - og hvorfor.

Så spør deg selv; Hva er det du egentlig jakter på? Og er det virkelig verdt det?

Intervju med osteprfessor

Osteprfessor ved NMBU Siv Skeie er en av de som vet mest om ost i verden. Hun underviser om ost (og meieri produkter) og driver forskning. I tillegg har hun vært dommer i verdensmesterskapet i ost (jo da, det fins) og andre ting enhver osteprfessor bedriver. Vi har derfor spurt henne om alt vi lurer på om ost, og litt til.

Hvilken ost hadde passet seg best som møbel?

Uten tvil parmesanhjul, den kan funke både som et lite bord og som en puff du kan sitte på.

Hva er den kuleste Lactobasilusen?

Den kuleste Lactobacillus er nok Lactobacillus casei fordi den lager god smak i osten. Og i ost som er lagret en stund blir den skikkelig spaghetti (lang og tynn) fordi den er sulten og må leve på aminosyrer i stedet for melkesukker.

Kan jeg lage vellagret ost i kjøleskapet?

Ost som lagres lenge i kjøleskapet blir vellagret. Vanligvis så modnes ost en tid mellom 14-20 °C, men etter ca 5-6 uker så flyttes den til modningslager som holder 5 °C (som i kjøleskapet). Modningstemperaturer varierer mellom ulike oster, men vanligvis ligger oster som skal lagres lenge på 5 °C mesteparten av tiden.

Hvorfor smaker vellagret ost bedre?

Ost som er lagret lenge smaker bedre (mener du det da?) fordi under modningen frigis smakskomponenter etter hvert som bakterier og enzymer i osten bryter ned protein og fett. I oster uten mugg er det hovedsakelig proteinet som brytes ned til peptider, aminosyrer, ketoner, aldehyder og alkoholer. I muggoster brytes i tillegg fettene ned til frie fettsyrer, ketoner og



estere. Dess lengre osten modner, dess mer av disse stoffene dannes. I oster som er modnet veldig lenge ser man ofte dråper i hullene, dette er aminosyrer og etter hvert kan det dannes hvite krystaller, det er aminosyrekrystaller fordi konsentrasjonen av aminosyrer blir så høy at de feller ut. Derfor har f.eks. Parmesan hvite prikker. Disse krystallene er smaksbomber. Moden ost har mye av aminosyren glutamat, som gir umamismak.

Hvordan definerer man Ost?

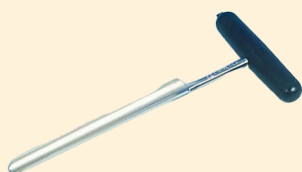
Definisjonen på en ost er definert av CODEX, som setter standard for matvarer som omsettes mellom land. CODEX er en organisasjon i FN som drives av Food and Agriculture Organisation (FAO) og World Health Organisation (WHO). Alle land som er medlem av disse organisasjonene må forholde seg til CODEX standarder når de omsetter matvarer. Definisjonen er nokså teknisk: Ost er ett ferskt eller modnet produkt laget av melk. Produktet er fast eller halvfast og forholdet mellom myseprotein og kasein er ikke større enn det en finner i melk.

Produktet fremstilles ved:

- Løpefelling av melk, skummet melk, fløte, mysefløte eller kjernemelk og drenering av mysen.
- Syrefelling av melk, skummet melk, fløte

Hvordan vet man om en muggost er mugglet?

Skjønste ikke helt spørsmålet med hvordan vet man om en muggost er mugnet. Om jeg tror jeg forstår deg riktig så ser man på vekst av mugg. Vokser muggen på utsiden er det lett å se, ellers så stikker man en ostesøker inn i osten og drar ut en lite sylinder for å se. Jeg har limt inn et bilde av en ostesøker:



Hvorfor får man mange typer ost av samme ingredienser?

Godt spørsmål. Ost lages av melk, løpe, melkesyrebakterier (og evt. andre bakterier) (og salt).

a. Valg av bakteriekultur. Man kan variere hvilken type melkesyrebakterier man bruker, disse bidrar til å gi ulik smaksprofil i osten. I oster som har store hull tilsettes melken Propionsyrebakterier (f.eks. i Jarlsberg), disse spiser melkesyre og danner propionsyre og store mengder CO₂. Vi kan si at disse bakteriene promper i osten 😊. Denne gassen er årsaken til at disse ostene får store hull. Noen oster har mindre hull, slik som Norvegia, der er det noen spesielle melkesyrebakterier som produserer gass fra sitronsyre som det finnes litt av i melken.

Tilsetter man blåmugg (Penicillium roqueforti) så får man blåmuggost, tilsetter man hvitmugg (Penicillium camemberti) får man hvitmuggost. Mugg er avhengig av oksygen for å vokse. For å få mugg inne i osten så ystes den slik at den blir åpen og i tillegg så stikker man hull i osten

b. Hvordan osten ystes. Når man yster ost tilsettes melken melkesyrebakterier og løpe. Løpen får ostestoffet (proteinet) til å koagulere (det dannes en gel), denne gelen kuttes så opp, dette gjøres forskjellig ved forskjellige ostetyper. Så røres koagelet (ostemassen) og man varmer

for å få ut mysa (vannet i melka). F.eks. om man skal yste Camembert som er en myk ost så skjærer man koagelet i store klumper som nesten ikke røres eller varmes etterpå, mens når man yster Parmesan så skjæres koagelet i små partikler (som riskorn) og dette varmes så opp til 56 °C. Osten formes så, og størrelsen på osten og hvordan den saltes betyr også noe for hvordan den modner. Dette gir et vell av oster. Og i Frankrike sier de at de har 4000 ulike oster.

Om en brie har fått blå mugg på seg er den da en blåmuggost?

Det finnes ulike typer mugg, jeg vil si at om en Brie får blå mugg er den forurensset med en mugg som ikke skulle vært der. Men det finnes oster som har både hvitmugg og blåmugg, da sier vi vel at den er både hvitmugg og blåmuggost.

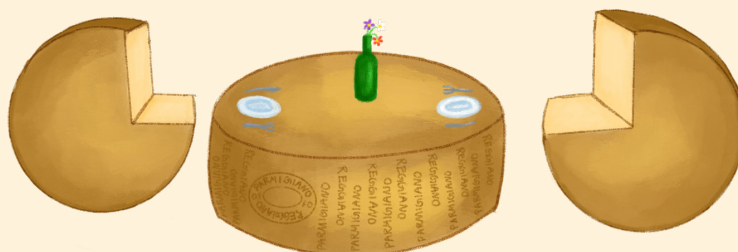
Hvorfor smelter ikke Haloumi?

Haloumi smelter ikke fordi den er produsert på en litt annen måte enn andre oster.

Melken tilsettes ikke melkesyrebakterier og den koagulerte ostemassen formes også «kokes» osten i myse i form i en halv time ved 90-95 °C. Osten pakkes så i en saltlake. Denne prosessen sammen med høy pH gjør at ostestoffet ikke blir elastisk. Osten kan sies å være en mellomting mellom Feta og Pasta Filata oster (Mozarella) ettersom Feta modnes i saltlake, mens Pasta Filata ostene strekkes i varm myse. Men i Pasta Filata ostene bruker man en syrekultur som gjør at pH senkes før den strekkes, og da er den i aller høyeste grad elastisk. 😊

Er yoghurt en ost?

Nei, men Gresk Yoghurt og Skyr er egentlig ost. Dette handler om hvordan den produseres og hvilket proteininnhold den har. Når proteininnholdet er >8 % så må man ta i bruk produksjonsmetoder som brukes til ferskost (slik som kvarg) for å få ut nok myse av den syrna melka.



Raff eller rass-Ostehøvler

Med Ole Petter

Bjørklund Amitto

Det er kanskje naturlig å starte med denne osthøvelen, Bjørklund Amitto, laget av selskapet grunnlagt av ham som skal ha laget den originale osthøvelen.

Ja, jeg mener å ha lest at han har patent på den som prinsipp da. Nettopp det med å bruke en høvel som du trekker til deg for å skjære ost. Den er smart den.

Nå spør det jo hvor vi skal legge lista da, men i utgangspunktet tenker jeg på den her på rass. Den mangler det jeg mener er essensielt. Det er at når du skjærer så trenger du et kraftgrep. Det betyr at du må ha et bredere grep enn dette her. I utgangspunktet er den god å holde i, men jeg vet av erfaring at denne her er ekkel å skjære ost med.

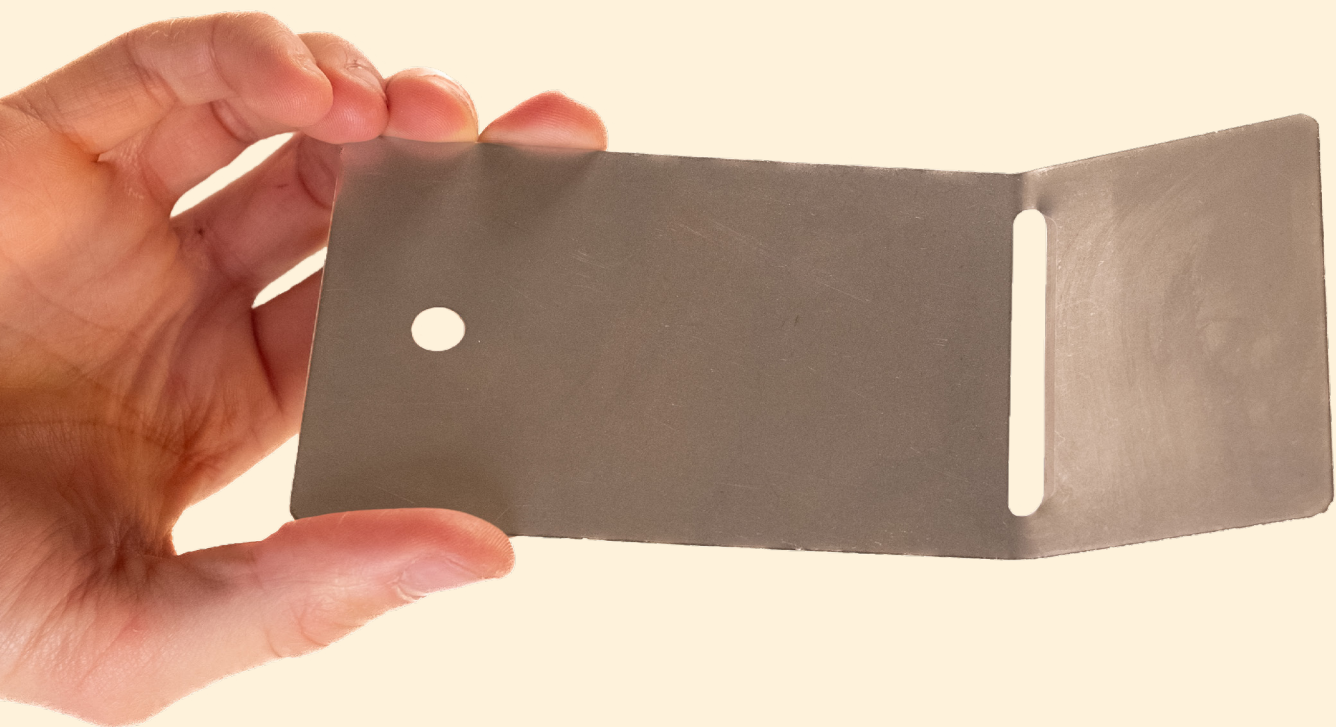
Jeg synes også at formen egentlig er ganske uspenkende, og litt jålete og gammeldags og uttrykket. Denne klinger dårlig for å være en osthøvel for vår tid nå. Den er litt for lik kakespade.

Ja men da passer den kanskje bedre inn sammen med annet bestikk?

Ja, men da i kategorien kakespade og sånne ting, ikke sammen med knivene. Jeg vil at den skal ha mer uttrykk som en kniv, for det er jo egentlig en type kniv. Den skal klinge mer mot raffinerte verktøy.

Nei så det her.. jeg skal ikke henge meg for mye opp i detaljer, men det skjegget i platen i overgangen her, det gjør at det ser ganske dirty ut. Jeg synes heller aldri at løsningen i skaftet har vært noe elegant heller. For i utgangspunktet kan det være samme materiale på alt. Jeg synes den har et ganske komplisert og unødvendig jålete uttrykk. Den er rass. Skikkelig rass.





Pappa sin høvel

Denne her er jo på en helt annen side av spekteret enn Bjørklund-høvelen. Av personlig erfaring kan jeg si at den er ganske håpløs å bruke. Hjemme blir denne tatt først når alle de andre osthøvlene er skitne.

Jeg trenger ikke å få høre en gang at den er håpløs å bruke, jeg ser det. Har du foreldre som er arkitekter eller?

Ja, begge to.

Ikke sant, der ser du. Det er problemet med arkitekter da, og forskjellen på dem og industridesignere; at arkitektene er jævla jålete. Men i andre enden av spekteret enn Bjørklund der.

Dette er stilisme rett og slett. Dette indikerer jo mer et slags estetisk uttrykk på hvor lite du kan gjøre en form for å likevel rettferdiggjøre at den

har en funksjon. En god industridesigner og et godt designprodukt lar alltid funksjonen være med å diktere formen

Den er ganske stilig i første omgang, men etterhvert så blir den kanskje kjedelig. Det er ingenting å oppdage etter første gang du har sett den. Det blir sånn "Oh, wow det er en sånn arkitekt-ostehøvel". Også forblir den det, blir aldri noe mer enn det. Eneste fine med den er at den forteller noe med hva som kommer ut av den, nemlig rektangulære osteskiver.

Dette er stilisme da, og det har ingenting med industridesign å gjøre. En er bare opptatt av å dyrke former. Den er en tolkning av et funksjonelt redskap men den blir ikke et funksjonelt redskap i seg selv. Så den er også rass. Den er enda mer rass enn den forrige.

Oh yeah, velkommen til slakten.

Kollektiv-høvel uten tupp

Den her er den eneste varianten jeg har med meg som er uten tupp. Jeg tror det er for å gjøre den bedre til Gräddost og ridderost og sånt.

Ridderost er godt ja, minner litt om osten jeg spiser, gamle Ole. (no pun intended, tror jeg)

Her begynner det å ligne et grep som har noe med saken å gjøre. Et sånn kraftgrep. Den her er unødvendig da. (OP peker på gummiringen på håndtaket) Her prøver en gjennom formen å forlede oss til å tro at den er veldig funksjonell. Det handler ikke om funksjon, det handler om å uttrykke funksjon. Gummiringen er en stilistisk overfortolkning av ergonomi. De bruker estetikken for å utgi seg for å være veldig funksjonelle.

Det finnes mye bedre måter å uttrykke funksjon på. Du kan lage formen bedre og mykere. En liten artikulasjon hvor det er plass til å legge tommelen ville for eksempel ha uttrykket det at

den er god å holde på en mye bedre måte. Det blir en gest for å bruke den, som ikke tar så mye oppmerksomhet som gummiringen. Hva tenker du om det å ikke ha en tupp på osthøvelen da?

I utgangspunktet er det interessant at de kutter den der, men den ser amputert ut sånn som den er formgitt. Den skulle vært avsluttet på en måte som henger på greip. Måten den er kuttet på nå gir meg inntrykket av et portrett av en mann hvor hodet slutter rett over øyenbrynene. Den mangler hjerne rett og slett.

Jeg liker at de utfordrer den serveringstuppen da, for selv om tuppen på andre osthøvlere er ålreit så trenger den ikke å være der. Jeg liker også at den kan henges opp og er ålreit å holde i hvis en ser bort ifra gummiringen. Men, gummiring og et hode uten hjerne gjør at denne også blir rass.





Den billige høvelen

Jeg synes denne er litt interessant, siden gjennom intervjuet har jeg lagt merke til at du nesten har kommet med en bestilling av den siste osthøvelen her. Den har jo mye av det du ønsket å endre på de andre og lite av det du har kritisert.

Den her begynner å ligne på noe ja, så den er raff. Den har en samklang i hvordan den er komponert. Den består bare av to deler. En teknisk del, og en funksjonell del som en skal interagere med. Oppdelingen her er mye enklere enn for eksempel Bjørklund - osthøvelen.

Den ser litt billig ut altså, men den er jo billig, så den er ekstremt ærlig, veldig ujålete. Hvis det er noe jeg skulle ha sagt på den så er det at jeg hadde forventet at den hadde vært dyrket enda mer ujålete og billig i uttrykket.

Grepet på denne høvelen er jo best. Her har vi jo det vi snakket om i sted, med en liten artikulasjon som en kan legge tommelen i. Det er en gest for å si at denne er laget for hånda. Også har den et fint oppheng i enden laget med noen enkle innskårne felt.

Det jeg savner her er jo kanskje en enda bedre form. Det handler og proporsjonering og detaljering. Men den begynner å nærme seg noe. Ofte er det som de sier, at det billigste er best, og denne her er desidert best.

  Tallak LvdLippe

 Frida Jore

HVILKEN OST ER OSTEN FOR DEG

FLOWCHART

START
HER!

ER DU LAGET
AV PENGER?

JA



NEI



JA

ER DU GLAD
I MYE SMAK?

NEI



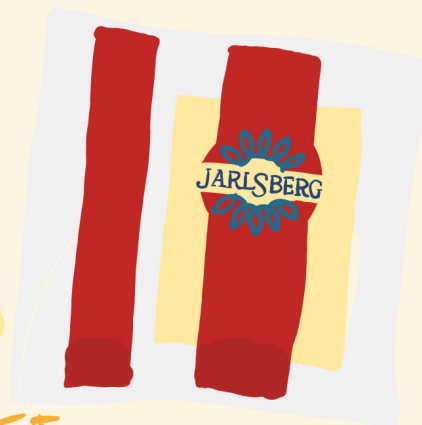
JA

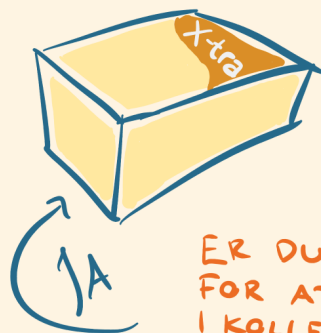
HATER DU
SMELTET
OST

ER OST
OST?

JA

NEI





ER DU REDD
FOR AT NOEN
I KOLLEKTIVET
SKAL FORSKYNE
SEG ?



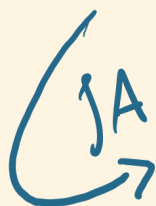
NEI

SKAL DU SERVERE
NOEN VOKSNE ?



ER DU
GAL?!

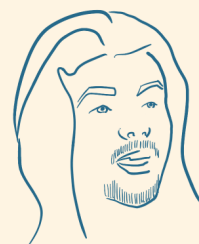
NEI



NEI

NEI

GÅR DU PÅ SLAKKLINJE
OG RØYKER FJONING ?



JA → PÅ TIDE Å LANGTIDSLAGRE
SYNØVE - ØSTEN SELV!
"BIG ØST" ØDELEGGES VERDEN!



TORD ØSTMO

Midtsidek
tilgjengelig p

oilde kun

å fysisk kopi



Redda tester ost

Ost er en type meieriprodukt produsert i en rekke forskjellige smaker, teksturer, og former, men hvilken ost er best? Sent en deadlinekveld satte vi i redda oss rundt et ostefat med elleve oster og en god rødvin. Med vurderingskriteriene: pakkedesign, hullkomposisjon, brukeropplevelse, og smak, satt vi klare med notatblokk og kjeks i hånda for å sette et objektivt svar på dette ubestemte historiske mysteriet.

 Runa Raastad & Signe Svingen Fjeldavli

 Redaksjonen

 Signe Svingen Fjeldavli



Til osten ble det servert en mild rødvin, som ifølge Oda spiller godt på lag med milde oster, som for eksempel First Price gulost som er mild fordi den har hatt en kortere modningsprosess og dermed også billigere å produsere (og selge).

Vin: Cavallchina Bardolino



“Veldig god brukeropplevelse. Den var veldig hard. Perfekt hard”.

“Hvor går grensa mellom sånn mugg og en kantarell? - Tord, “Du spør jo liksom det samme som “hva er forskjellen mellom et menneske og en sjøhest” - Anders.

“Muggen har jo tråder!” - Oda



Det pågikk mange gode samtaler underveis i testingen...



“Hvorfor forsvant hullene fra sveitserosten?” - Tord,
 “Den var for ren, så de puttet sagflis i melka” - Anders,
 “Litt ekstra fiber” - Runa

“Jeg fakker med hard ost i firkant” - Tord

“Jeg fikk fri vilje da jeg var tre” - Anders





First Price Skivet Ost

Kveldens første ost er en gammel klassiker på studenthybelen, men kanskje ikke av noen annen grunn enn prisen...? Desidert billigst er den i hvert fall, men den lukter i det minste gulost, til tross for at det ifølge enkelte føltes ut som å spise det røde rundt en BabyBel-ost.

- Veldig speiderleir, huff...

- Da jeg bodde i Sveits importerte jeg First Price-ost.

Terningkast: 2



Ridderost

Ridderost er en type kittmodnet ost som skal tas ut i god tid før den skal spises for at den skal lukte og smake mer (dette fikk vi streng beskjed om av Oda). Noen syntes den smakte tåfis. Laget rundt skapte stor forvirring, noen syntes det var negativt, men Anders forklarte at dette bevarer osten bedre med tanke på oksidering.

- Må man ikke spise den med en gang man har tatt av laget da? Noen foreslo å feste laget igjen etter man har skåret det av.

Terningkast: 5



Blåmuggost

Kan man diskriminere på grunn av farge? Ja, mener noen. Denne osten ble det i hvert fall. Her var hvert fall folk svært skeptiske, bortsett fra Tord, som gikk rett på.

- Det er ikke smaken som tar deg. Det er tanken.

- Som et slag i magen. Kanskje slag i kjeven egentlig

- Jeg tror aldri jeg kommer til å crave blåmuggost. Kanskje hvis du skal straffe deg selv?

Terningkast: 2



Garlic Cream Cheese

Endelig noe mer originalt! Dette er nemlig en ferskost, det vil si en ost som ikke er modnet. Den ble særdeles godt mottatt av hele gjengen, til tross for at enkelte mener det var litt mye hvitløkssmak (som betyr mindre ost), og at den derfor lener mer mot dip enn ost.

- Denne hadde jeg en periode simpet for på ungdomsskolen

Terningkast: 6



Østavind

Flere mener at dette er den aller beste gulosten man kan få tak i. Eksemplaret vi hadde var riktignok ikke aller beste representasjonen, etter å ha ligget ute i noen timer. Likevel gikk noen svette osteskiver fra hånd til hånd rundt bordet.

- Jeg er ikke helt en ostekar

- Ubehagelig at hullene er så små og ujevne

Terningkast: 5



Manchego

Denne osten er faktisk laget av sauemelk, spesifikt fra sauerasen Manchega, som må ha levd i et spesifikt område i Spania. Den kom seg likevel helt til en liten hybel i Trondheim, hvor den ble sammenlignet med ostekake og kalt overrated.

- Minus for å måtte ta av baksiden
- Jeg syns det gir den litt novelty, litt samme som å rense reker.

Terningkast: 5



Chevre

"Chevre" betyr faktisk geit på fransk, så de er kanskje derfor ikke en overraskelse at osten er laget på geitemelk. Ostens form bidro til en helt fantastisk brukeropplevelse, da den passet helt perfekt på våre Firstprice salte kjeks.

- Den både lukter funky og ser funky ut.

Terningkast: 4

Brunost

Utrolig nok var det den erkenorske klassikeren brunosten som splittet redaksjonen mest. Noen mente at dette er så bra det blir, mens andre mente den både så ut og smakte som leire.

- Den smaker unaturlig. Når jeg lukker øynene så ser jeg maskiner. (Fra en som ikke har spist brunost på ti år)

Terningkast: 3



"Tartare"-ostebiter

Den observante vil kanskje legge merke til at denne osten har samme navn som en rett som inneholder både rått kjøtt og egg. Dette bekymret noen rundt bordet, men vi kunne etter å ha smakt den beroliges med at den ikke inneholdt noen av tingene.

- Brukeropplevelsen lurte meg. Underlegen konsistens. Uærlig om sine intensjoner.

- Den sitter fast i ganen min

Terningkast: 5



Brie

Brie er så basic man kan gå uten å bare spise gulost, mener enkelte. Det ble litt dårligere stemning rundt bordet da vi fant ut at brie faktisk er en hvitmuggost, og at laget rundt er muggen...

- Den har ingen hull. Wack! Dårlig hullkomposisjon.

- Når det er ost så forventer jeg en opplevelse. Merk at jeg har veldig lave standarder for hva en opplevelse er

Terningkast: 4

Brie med Chili

Et forsøk på å piffe opp brien! Produsenten beskriver den som en "eksepsjonell kombinasjon av brie og chili", men den hadde dessverre et enda saftigere mugglag rundt den, noe enkelte ikke satte pris på.

- Den traff deg veldig plutselig

- Jeg liker ikke at den ikke har hull.
- Hvis den har hull er det noe galt med den

Terningkast: 4

Jeg spiste cottage cheese før det var kult!

En vakker morgen for cirka ett og et halvt år siden skulle jeg, som man gjør, spise frokost. Jeg skar meg noen brødskeer, puttet dem på en tallerken, og gikk for å åpne kjøleskapet. Tanken var, som vanlig, å spise noen brødskeer med smør, cottage cheese og syltetøy. Dette er nemlig en gammel klassiker jeg har spist i mange år, uten at jeg egentlig husker hvor inspirasjonen til denne fantastiske kombinasjonen kom fra. Det jeg oppdaget denne skjebnesvangre morgenen derimot, var alt annet enn fantastisk. Synet som møtte meg i kjøleskapet var rett og slett hjerteskjærende. Det var TOMT for cottage cheese.

Til tross for at dette åpenbart påvirket meg ganske mye psykisk, prøvde jeg å holde meg rolig og ikke krisemaksimere. Å gå tom for noe er jo en helt naturlig del av livet. En boks cottage cheese varer, dessverre, ikke evig. En boks rommer faktisk kun 400 gram ost, men en betydelig større mengde glede. Dette vet moren min, så etter flere år med intens cottage cheese spising, har hun begynt å ha et lager med ekstra bokser. Derfor måtte jeg jo spørre henne, desperat, om hun hadde flere bokser. Svaret som kom fra henne denne morgenen var dessverre alt annet enn positivt. Nei, sa hun. Du har spist opp alle boksene vi har. Butikkene er tomme.

Stillheten i kjøkkenet etter dette utsagnet var øredøvende. I dette øyeblikket føltes det faktisk ut som at det lille kjøkkenet i et hus på østkanten av Oslo var verdens midtpunkt. Ingenting utenfor dette husets fire vegger

hadde noe som helst å si for meg. Og som den tenåringsen jeg var, var det eneste fornuftige jeg klarte å få ut av munnen min: kodd du? Til tross for at mor egentlig ikke er så stor fan av at jeg sier dette litt for mye sånn generelt, svarte hun meg alvorlig at, nei, det var ikke kodd. Plutselig hadde hyllene i butikkene blitt tomme, og hun hadde ikke fått kjøpt mer på noen uker (her kan man gjøre en litt morsom observasjon på størrelsen av hennes lager med ekstra bokser). Hvis jeg senere i livet mitt, kanskje når jeg er gammel og grå etter å ha blitt pensjonist da jeg ble 80, skal se tilbake på livet mitt og peke på det punktet alt begynte å gå galt, tror jeg det er her.

Life moves on.

Et klassisk sitat for å berolige og trøste mennesker som har opplevd noe traumatisk. Life moves on. Men ikke jeg. Denne dagen endret noe i meg, på et dypt, fundamentalt nivå. Jeg kom meg etter hvert over det første sjokket, sjokket over at selskap så stort som Tine hadde klart å gå tom for et produkt de har hatt i sortimentet sitt siden slutten av 60-tallet, og begynte heller å bruke energien min på å være bitter. Bitter? Hvorfor det?, spør du kanskje deg selv, kjære leser. Burde jeg ikke heller være glad for at andre får oppleve gleden som er cottage cheese? Svaret på det er NEI. Det har jeg ikke tenkt til å være.

Senere en gang i herrens år 2024, befant jeg meg i en matbutikk, som man gjerne gjør. Som ganske mange ganger tidligere dette året stod jeg foran hyllen der cottage cheeseen i en ideell verden



skulle vært, og uffet og akket meg over dens manglende nærvær. En dyp stemme brøt den rungende stillheten.

“Er det fortsatt tomt?”

En stakkars sjel som åpenbart også lette etter cottage cheese hadde funnet frem. Jeg snudde meg så vidt mot mannen, og nikket bekreftende. Stemmen tilhørte en mann som kanskje var i midten av tjuårene, og som åpenbart tilbrakte en betydelig mengde tid på gymmen. Så dumt, sa han. Jeg som skulle prøve å lage proteinrundstykker.

Det som gikk gjennom hodet mitt i dette øyeblikket, valgte jeg å holde for meg selv, fordi jeg visste at denne mannen hadde tatt meg lett i en slåsskamp. Likevel følte jeg ordene dypt i sjelen min, intenst. Du spiser ikke cottage cheese som jeg spiser cottage cheese, tenkte jeg. Du er en sau. Du følger kun TikTok-trender. Hvor mange ganger i løpet av livet ditt hadde du hørt ordene «cottage cheese» før du så de på din for you page, blant videoer om hvilke øvelser som gir best biceps?

Det er nemlig en TikTok-trend som har skylden. For min del er det faktisk helt likegyldig at

Kina får all informasjonen min, men at det blir utsolgt for cottage cheese, der går grensen. Ikke bare det – kvaliteten på cottage cheese har faktisk gått ned, fordi Tine såpass kjapt måtte øke produksjonen helt enormt (kilde: moren til Anders, osteoprosessor<3). Så ikke bare er det umulig å få tak i cottage cheese, den du får tak i er rett og slett mye dårligere. Det ironiske her er at det er én gruppe dette påvirker særdeles mye mer enn andre. Det er nemlig vi som spiser cottage cheese for ostens skyld, ikke TikTok-sauene som mer eller mindre utelukkende bruker det som en proteinkilde. Jeg liker oppriktig cottage cheese. Jeg spiser den fordi jeg synes den er god. Hvorfor skal jeg lide, bare fordi gym bros (kjønnsnøytralt) skal på cutten?

Jeg synes rett og slett det er synd at denne fantastiske osten blir redusert ned til en god proteinkilde når man cutter. Hvor er kjærligheten til god ost? Har cutten gjort at enkelte mister evnen til å sette pris på noe godt? Ikke vet jeg. Det jeg derimot vet, er at jeg har måttet lete høyt og lavt etter en like god, tilfredsstillende og mettende ost, som kan spises til frokost, brunsj, lunsj, middag, kveldsmat, og samtlige mellommåltider. Svaret er dessverre at jeg ikke har funnet en slik ost. Eller i det hele tatt en ny mening med livet.

Hva er den beste osten?

Da jeg var i Åre overhørte jeg i skiheisen en lidenskapelig diskusjon blant noen gutter som lurte på hva som var den beste osten - fetaost eller mozzarella? De klarte ikke å legge fra seg debatten og jeg har ikke klart å la være å tenke på det siden. For fetaost er desidert den beste osten til salat, men mozzarella er jo best på pizza. Og når man først er inne på saken må man også nevne halloumi, chevre, østavind, og parmesan. Vi mennesker har laget ost siden før romersk tid, og det eldste sporet av osteproduksjon er omtrent 7500 år gammelt. Av alle de 5000 forskjellige sortene ost som finnes det naturligvis en til enhver anledning. Det umulige spørsmålet lyder så - hvilken er den aller beste?

Jeg er langt fra den første til å stille dette spørsmålet. I 1988 ble VM i ost for første gang arrangert. Guild of fine foods står bak konkurransen, som hvert år samler om lag 4500 oster og 250 internasjonale eksperter. Dommerne gir poeng basert på utseende, tekstur, aroma, smak og munnfølelse, med smaken vektlagt opptil 4 ganger så mye som de andre kriteriene. Likevel er det vanskelig å hevde at vinnerosten blir den beste for alle. I 2024 vant en norsk ost konkurransen, Råblå fra Grindal ysteri. Det skal sies at jeg ikke har smakt osten selv, noe som er vanskelig når den koster 1000kr/kg. I jakten på verdens beste ost for verden, ikke for osteeksperter, skal jeg vurdere oster etter smak, miljøhensyn, pris, utseende, anvendelighet og likandesfaktor.

Ost deles hovedsakelig inn i 7 ostefamilier: hvitmuggost, blåmuggost, fastost, rødkitt, chevre, ferskost og smelteost. Hvitmuggost, som brie og camembert, er kremet med mild til intens smak. Blåmuggost smaker kraftig og pikant, med en sterk ettersmak. De karakteristiske blågrønne årene i osten kommer fra muggen *Penicillium roqueforti*. Fastost varierer fra gulost til parmesan, og varierer like mye i smak, som i bruk. De fleste er kjent med ridderost, som er en type rødkittost. Disse ostene har mild smak, men lukter intenst, og lukten kan sies å sammenlignes med fotsvette eller råtne egg. Den franske rødkittosten *Époisses* de Bourgogne lukter så aromatisk at det ryktes å være forbudt å spise den på offentlig transport i Frankrike! Chevre betyr geit på fransk og brukes om modnet kremost laget på geitemelk. Ostene modnes med melkesopp, hvitmugg eller begge deler. De smaker friskt, syrlig og kremet. Ferskost, som ricotta og mozzarella, smaker mildt og friskt og kan brukes til mye, blant annet på salater, pizza, pasta og i desserter. Smelteost er omsmeltede fastoster og konsistensen vil variere fra smørbar til fast. Ostene modnes ikke og har en relativt nøytral smak, som fører til at de ofte blir tilsatt smaker.

Med hensyn på likandesfaktor vil jeg eliminere alle ostene som har med sopp, mugg eller fotsvette å gjøre. Da sitter vi igjen med fastost, ferskost og smelteost. Ferskoster og smelteoster modnes ikke over lengre perioder og vil være bedre for miljøet enn fastoster. På den andre siden har fastoster

lang holdbarhet, noe som reduserer matsvinn. Smelteost, som for eksempel smørbar baconost og skinkeost, kan brukes i matretter og som pålegg. Likevel er de ikke like anvendelige som ferskosten mozzarella, eller fast hvitost. Mozzarella og hvitost har mildere smak, og vil ikke overvelde andre ingredienser i en rett slik smelteost kan gjøre på grunn av dens sterke tilsatte smak. Ostene passer generelt sett best som kaldt pålegg. Av den grunn ryker smelteost ut av konkurransen på anvendelighetskriteriet. Ferskoster og fastoster er begge to like anvendelige, men ettersom ferskoster ikke modnes vil smaken være mildere enn hos fastoster, som har en dypere smak. Vurdert etter likandesfaktor, anvendelighet og smak, står vi igjen med fastoster, og av miljøhensyn utelukker jeg de fastostene som produseres i utlandet.

Dette leder oss videre til en klassisk norsk debatt: Norvegia eller Jarlsberg? 1 kilogram Norvegia, vår mest solgte ost, er laget av 10 liter melk, litt salt, løpe, melkesyrekultur og e-stoffer, noe som er samme innhold som i Tines Jarlsberg. Begge ostene er "hvitoster", faste, lyse oster laget av melk. Likevel er det ikke tvil om at noen mener forskjellene på ostene er store, og ikke bare prismessig. I en undersøkelse gjort på industriell design, har 75% av deltagerne en formening om spørsmålet, og 50% av deltagerne foretrekker Norvegia.

Det er få forskjeller på Norvegia og Jarlsberg, objektivt. Utseendemessig scorer både Jarlsberg og Norvegia høyt. De er lyse oster, uten skorpe, som gir ostene et rent og friskt utseende som er lett å like for de aller fleste. Skal du spørre en ekspert har Jarlsberg mer aroma enn Norvegia fordi den har mer fett og kalorier, og er lagret lenger. På den andre siden finnes det flere hvitoster med mer aroma enn sistnevnte oster, for eksempel gouda og edamer. Jarlsberg gjør det altså ikke best på aroma-fronten for hvitoster. Norvegia vil være et rimeligere alternativ til Jarlsberg, med mildere smak. Likevel er ikke Norvegia den billigste hvitosten på markedet, den blir slått av billigkjedenes hvitoster. Dette er oster som blir produsert på samme melk som Tine og Synnøve Finden, og som blir produsert ved Synnøve Findens produksjonsanlegg. Billigkjedenes hvitoster smaker mindre da de inneholder mindre kalorier og fett, noe som på den andre siden gjør de sunnere. I tillegg inneholder de mer kalsium.

Etter nøye vurdering vil jeg konkludere med at verdens aller beste ost, for verden, må bli First Price hvitost. Jeg har funnet ut at man ikke kan vektlegge smak like mye som i oste-VM, da det gjør at man ikke kan ta hensyn til pris, miljø, utseende, sunnhet og anvendelighet.

Og når det gjelder den opprinnelige mozzarella vs fetaost, er det umulig å kåre en vinner.

First Price

SKIVET OST

350g



Daniel Huynh



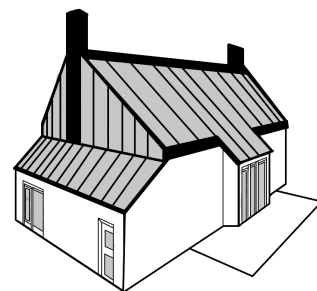
Ole Markus Lie & Oda Laugerud Grusd



Maiken Pham

Oppfordring:

Skiboli trues



I løpet av de neste årene skal store deler av NTNUs virksomhet samles fra spredte områder i Trondheim, til én samlet campus i området rundt Gløshaugen. Sørøst på Gløshaugenplatået er det planlagt nytt bygg for Humaniora og samfunnsvitenskap, men før det kan reises, må byggene som står der først møte den uovervinnelige krigen mot rivningskuler og bulldozere, og vår kjære Skiboli står midt i skuddsonen.

Byggets historie startet i 1981, da det vant arkitektkonkurransen med temaet «skivebolig» – derav navnet. Tanken var en ny og bærekraftig måte å bygge på – en modulær løsning der delene lett kunne tas fra hverandre og settes opp igjen, uten å kaste bort for mange ressurser. Dette kom til nytte da utstillingen var over, og engasjerte professorer og studenter tok saken i egne hender og bar bygget opp til Gløshaugen.

I dag står bygget igjen i fare, og det virker som om engasjementet for bevaring har begynt å mugne. I Broderskapet er det en liten gruppe studenter medlemmer i Skiboli-komiteen, som aktivt kjemper for å hindre at bygget blir smuldret feta. Til tross for det, faller ropene deres igjen og igjen på tomme ører. Hverken NTNU Eiendom eller Fakultetet AD har vist tegn til å støtte studentenes aktivisme, og professorenes forhold til bygget har også tapt smak over årene. I de 91 000 kvadratmeterne med nybygg og ombygging er Skiboli en liten ostebit i det

enorme ostephullet som er Campussamlingen.

Likevel har Skiboli-komiteen funnet et lite lys i den mørke fremtiden. Gjennom eksterne aktører er det mulig å få finansiert rettighetene for byggets omflytning.

Hva kan du gjøre?

Bevaringen av Skiboli er langt fra garantert. Mer oppmerksomhet og engasjement er essensielt for byggets overlevelse. Industriell design deler muligens ikke samme historie med bygget som arkitektur, men det er like mye vårt likevel. Generalforsamlinger, fadderuker, Expo-fester, og mye annet har i generasjoner blitt arrangert i samme bygg – tradisjoner som snart forsvinner. Mange av oss vil ikke bli særlig påvirket; bygget skal ikke rives før om et par år. Samtidig er det nemlig derfor vi må gjøre noe med det. På samme måte som våre forgjengere kjempet for å beholde det vi har nå, må handling bli gjort i dag for å verne de som kommer. Osten må lages nå for å få smak i framtiden.

Skiboli-komiteen trenger hjelp med å spre budskapet og oppmerksomhet. De trenger gode designere som kan støtte med fine og klare plakater og grafisk, noe det er overflod av på IPD. Send mail til hedda@skiboli.no om du kan bidra!



Osteparadokset

Jeg elsker ost. Hvem gjør vel ikke det? Den er god. Den kan være mild og kremet, eller kraftig og smakfull. Noen oster har en søtlig smak, mens andre er mer salte eller syrlige. Den kan spises som den er, brukes på brødskeen, i salater, pastaretter, pizza, gratenger og mye mer. Ost er en viktig ingrediens i mange retter fra hele verden. Ost er ofte noe man deler med andre. Et ostefat er perfekt å servere til gjester, og det er hyggelig å smake på forskjellige oster sammen. Ost kan ha mange forskjellige konsistenser. Noen oster er myke og kremete, mens andre er harde og faste. De har også hull.

Jeg hater hull. Så inderlig. Det er ikke bare hull som er problemet, groper og lignende gjør meg nesten kvalm. Enkelte hull går fint, men når de dukker opp i et mønster, er det enda verre. Trypofobi er en frykt eller fobi for hullmønstre. Det er ikke en offisiell diagnose, men det er likevel en reell frykt for mange. Når jeg ser et hullmønster, opplever jeg en intens avsky, ubehag, kvalme og noen ganger en slags kløe. Jeg har også lest om folk som får svimmelhet, eller til og med panikk.

Noen beskriver det som om huden deres kryper, eller at de får gåsehud. Det er en veldig ubehagelig opplevelse som kan være vanskelig å forklare for de som ikke har det selv. Jeg føler en trang til å gnisse eller bite tennene sammen. Jeg rykker til og lager et fjes som noen får når de lukter noe som stinker. Jeg ba en gang noen beskrive hvordan jeg ser ut når jeg reagerer på denne følelsen. De kom frem til at jeg så ut som jeg var «fortrukket, full av avsky og forstyrret».

Overalt var dette en idé noen syntes virket perfekt til en utgave som handler om ost. Å skrive denne korte teksten var forferdelig. Det tok lang tid, og jeg måtte stoppe flere ganger. Jeg er ikke redd for hull. De er ikke noe som tar over livet mitt, men det er rett og slett en reaksjon jeg aldri har klart å bli kvitt! Nå orker jeg ikke å skrive mer om dette ekle temaet. Men ei vil aldri slutte å spise ost da! Det er for godt til å være uspisst xD

✍ En anonym person som ikke vil bli plaget av folk som vil se hvordan jeg reagerer (dette er basert på en erfaring)



Maiken Pham

Hørt av...

Hvordan mista du stemmen?

- Marte til Silje
(2. klasse)
som har mista
stemmen

Du kan ikke vaske av
deg et pedo-rykte på en
barneskole ass.
Det har jeg prøvd.
- Erlend, 2. klasse

Kan alle
tegne
hullene
sine?
- Maiken,
2. klasse

Hvor skal du på
blåtur?

- Aurora og
Emilie, 1. klasse

Jeg liker ikke når vi
begynner å si at ting er
store og små...
- Sofie W., 3. klasse

Simons beste og
verste kvalitet er at
han er altfor snill
og ydmyk.

- Erling, 1. klasse

Nei, kanskje, vet
ikke.

- Simon, 1. klasse

Jeg har ligget
med to som
heter Magnus...
- Førsteklassing

Da blir jeg nummer tre ;)
- Femteklassing

Det er
bare å
treffe
baller i
hull
- Nina,
3. klasse

3-7 år er ca. akkurat den
størrelsen jeg har på hodet.
- Helene, 1. klasse

Ost er min venn

En venn er som cheddar,
en sterk og tillitsverdig kilde til “det lille ekstra.”

En venn er som hvitost,
en velkjent og trofast kompanjong som forsterker opplevelsen.

En venn er som brunost,
ikke alles favoritt, men en bringer av nostalgi og gode minner.

En venn er som blåmuggost,
et særegent lite hverdageventyr som du aldri helt kan beskrive.

En venn er som ost,
en kilde til komfort, trofasthet, uforutsigbarhet og glede,
en ingrediens til et bedre liv.





Send inn dikt, leserinnlegg, sladder og sitater til
direttoreartistico.leonardo@gmail.com