

«Say cheese!»

- for lokal gull- og raudost

Over 150 år etter at den fyste Gudbrandsdalsosten hamna på kakuskiva vår, har ikkje uttrykket «say cheese» bragt fram berre smil i andletet på den osteelskande lokalbefolkninga denne hausten.

Mari Arnøygard Wedum
Dagleg leiar i Visit Jotunheimen

Det har dreia seg om å bevare den gamle ystetradisjonen – og produksjonen av grytekokt raudost i Gudbrandsdalen, etter at Tine varsla ei mogleg nedlegging av produksjonen av den ikoniske G35 i Lom og Skjåk. Dette fekk både nettet og mediene til å koke av grytekokte osteopprop! Dølane mobiliserte til kamp for merkevara si, og kjendiskokk Arne Brimi slo tidleg fast at «ingen skal kunne stjele eit produkt på denne måten. Skal vi ha ei framtid, må vi bevare identiteten vår». Enden på ei lang ostevise vart at den ordinære produksjon av brunost ikkje vil halde fram i Gudbrandsdalen, men at Lom og Skjåk beholder gryteproduserte produkt under nytt namn og profil.

«Gullost» frå Lom

Rett etter Tine si avgjerd med å halde fram produksjonen av ein grytekokt Gudbrandsdalsost – dog i ny «drakt», vart det arrangert oste-verdsmesterskap i Trondheim.

I år deltok over 4500 oster i det som er verdast mest prestisjetunge konkurranse for ost. Tine sin Gudbrandsdalsost fekk gull. Og jammen kunne ein anna velrenommert lokal osteprodusent ta med seg heile fire medaljar heim til seters. Langtidslagra Sæterost frå 2018 frå Brimi Sæter fekk nemleg utmerkinga «Super Gull», og er dermed i celebrert selskap med dei 100 beste ostane i verda! Det er grunn til å si både «cheese» og «cheers» for ystekunsten som utspeler seg i fjellheimen vår. Les meir oste-historie bak i bladet.

Julelivet i Lom

Samstundes, i Lomsbygda, gjer vi oss klare for førjulstida; med handelshelg, julemarknad, julegran- og juleljostening, nissebesøk og bognande lokaltmat-julebord. I desember er det roleg i den vanlegvis så yrande turistmetropolen som Lom faktisk er. Det er vi sjølve som skal halde liv i handelssentrumet, som sidan den fyrste landhandelen på Fossbergom kom med Eirik Andvord sin butikk i 1870, i dag består av alt frå sports- og kledebutikker, lokalmatutsal, bygg- og bryggervarer, gåve- og interiørbutikker til bakeri, kafear og daglegvarehandel.

Under handelshelga fyrst i desember, er butikkane sundagsopne. Naboane ved Prestfossen arrangerer julemarknad laurdagen, og det blir juleaktivitetar og

arrangement for både store og små rundt omkring i sentrum heile helga.

Det er fint å gå inn i førjulstida i ei bygd som på stødig vis har klart å halde på sitt særpreg og sin identitet; med tradisjonsrike overnattings- og serveringsbedrifter fylt av lokalt vertskap gjennom fleire generasjonar, ein solid matkultur tufta på bruk av lokale råvarer sankt i naturens eget kjøken, levande nisjebutikkar og museum – og Lomskyrkja som juvelen i midten. I kyrkja blir det både ljosomesse og fakkeltog innan tenning av julegrana på Midtgard 1. søndag i advent.

Eg vonar du ser fram til å vere «julegjest» i eiga bygd, og set av litt tid til å hygge deg i sentrum saman med vener og familie. Da kan du samstundes handle lokale julegåver. For butikkane treng oss, og vi treng dei – for å bevare eit levande handelssentrum. Å lokalhandle treng dessutan ikkje bety kjøp av fysiske varer. Kva med eit gåvekort på ein aktivitet eller ein betre middag på bygdas mange spisestader?

Og det kulaste i år; du kan knipse årets julekort i den nye «selfie-ramma» i Lom. Kom i hog å sei «cheese», og kjøp gjerne med deg ein lokalprodusert brun- eller gullost heim'att.



Foto: Marit Tangvik

- Seterstellet og melkens behandling staar gjennomgaande høit i Gudbrandsdalen

Korn og mjølk har vore hovud- ingrediensar i kosthaldet i våre delar av landet i uminnelege tider. På kvar gard gjekk tradisjon og kunnskap i arv frå generasjon til generasjon samtidig som hjelpemiddla etter kvart vart betre og betre.

Mjølke- og mjølkeprodukt hadde godt fotfeste i all fall så langt attende som til vikingetida. Smøret var det viktigaste og dei norske tradisjonsostane gamalost, pultost, skjørøst, innkokt mysu og mjølk i ulike former var viktige matvarer i kashaldet. Fram til meieria kom på siste halvdel av 1800-talet, var det vanleg å yste til sjølvforsyning. I løpet av sommarhalvåret vart det laga smør, ost og syrna mysu som kunne lagrast utover vinteren. Smøret var også vanleg som betalingsmiddel. Norske oster har tradisjonelt vore basert på skumma mjølk – restane etter at smøret var henta ut.

Bruken av mysu til raudost går også langt attende i tid. Men det var ikkje før på 1860-talet at budeia Anne Hov tilsette fløyte til mysun og gjorde raudosten til noko meir enn kvardagsmat. Dette vart starten på Gudbrandsdalsosten.



Grytekoking på setra. Frå DigitalMuseet.

Meieri i Noreg

Etter kvart vart det klart at det var gevinstar ved å samarbeide om mjølkeforedlinga. Siste halvdel av 1800-talet vart prega av etableringar av meieri. Rausjødalen setermeieri på Tolga var fyrst ute i 1856. Toppen var nådd rundt århundreskiftet, da det etter statistikkane var drift på 780 meieri i Noreg. Når separatoren kom, kunne dei som fyrst hadde satsa på feitostar også produsere både smør- og magerost på ein effektiv måte. Eit nasjonalt forbod mot å selge ost frå gardarane vart ikkje oppheva før i 1995. Dette skulle få stor betydning for dei norkse ystetradisjonane.

Ei veldig utvikling i 1890-åra

Handel og meieridrifta skaut skikkeleg fart her i området i 1890-åra. Samtidig med stor armod og veldig utvandring, starta den eine etter den andre opp med butikk- eller meieridrift. Dei fyrste fellesmeieria kom samtidig med separatoren og var i stor grad grendesamarbeid.

Stasvikgrændenes meieri

På Øvre Stadviken i søre Lia skal det ha vore fellesysting i eit eldhus frå 1896. Dette var eitt av dei aller fyrste her i dalen. Ysteriet på Øvre Stadviken i søre Lia er nemnt som eitt av to ysteri i Lom i tillegg til Visdalssætrene meieri i Norges land og folk, Kristania Amt frå 1913. Der oppført med oppstart i 1907. Etter statistikken gjekk det gjennom i alt 12 829 liter mjølk i driftsåret 1910.¹

Det var gardane i Stasvikgrenda, sørover til Vamseter og Flatmogrenda som var med på dette samarbeidsprosjektet.² Det vart innleid ei ysterske som hadde arbeidet med drifta og leverandørane skifta på å sveive separatoren kvar sin dag. Mjølka vart separert, løypt og kvitoststoffet teke ut.

«Alle» hadde geit den gongen og det var ysta berre av geitmjølk. Kvitosten vart levert attende til mjølkeleverandørane medan raudosten vart forma til 4 kilos ostar, pakka i kasser og seldt. Gardane i drifta måtte skaffe mykje god ved og to av gardane hadde ansvar for dette kvart år. Det gjekk mykje ved, for det tok mange timar å koke ferdig ei panne og det skal ha gått hardt ut over skogen i Lia.

Drifta av Stasvikgrændenes meieri vart nedlagt med krigsutbrotet i 1940-41.

Grossist Johannes Rusten i Oslo

Johannes Rusten i Oslo og Brødrene Thomsen på Hamar kjøpte det meste av osten frå ysteria i Nord Gudbrandsdalen. Prisen var 65 øre for kiloen. Johannes Rusten var opprinneleg Bøverdøl og etablerte seg i Oslo og kjøpte opp ost, kjøtt og fleisk for vidaresalg.³ Brødrene Thomsen var frå Danmark og etablerte seg med «melkekondenseringsfabrikk» på Hamar så tidleg som i 1874 under namnet Norwegian Condensed Milk Company.⁴



Meieri- og ysteredskap var flittig annonsert. Her frå Frøi, fagblad Norges bondelag i 1908.

Visdalssetrenes meieri «anlagt» i 1908

I fylgje Norges land og folk, Kristians amt 1913, var det fellesysting i Visdalen så tidleg som 1908. «På Visdalen seter i Lom sluttede sig sammen 6 eiere med 82 kjøer og 110 gjeter. Der tilvirkes gjetemysost af blandet ko- og gjetemelk. Af fløden tilsattes osten. I midten af juli melkede kjøren 4.3 liter i gjennemsnitt daglig pr. ko, og gjetene 0.7 liter. Til 1 kg. gjetemysost medgik ca 9.3 kg. melk.»

«Efter dette blev melken i brutto udbragt til 12.4 øre pr. liter. Komelken er i netto udbragt til ca. 10 øre og gjete-melken til ca 14. øre.» Prisen pr. liter kumjølkgjorde dermed ein verdi på om lag åtte kroner med dagens verdi. Visdalssetrenes meieri hadde ei mjølkemengde på 30 615 liter i 1910 medan Stasviksgrændenes hadde 12 829 liter.»

I Norges land og folk står det vidare at «Sæterstellet og melkens behandling staar gjennemgaande høit i Gudbrandsdalen. Rensligheden er god, og særlig ystingen er i teknisk henseende langt framme. Paa sætrene tilvirkes smør, gammelost, pultost, surprim og hvid sæterost samt hvid gjetost, gjetemysost og flødemysost. Naar smørret er taget op av kjønnen, skylles det i en balje med kaldt vand, eltes og tilsættes salt.»

«Sætersmøret kommer gjerne i handelen ud paa eftersommeren og høsten, Godt sætersmør er drøiere og mer aromataisk end merierismør, men prisen er dog altid 10-20 øre lavere.



Løpestrengen var mykje brukt for transport av gras, høy, lauv, ved og ikkje minst mjølk og mjølkeprodukt. Her frå området rundt Røisheim og Hoft i 1935. Fotograf Anders Beer Wilse.

Paa fjeldet er der flere betingelser for at faa godt smør, der er en aromatisk, velsmagende og fed melk, og som regel god tilgang paa koldt vand. Efter melkingen bliver enten melken separeret straks, eller den hensættes til afkjøling. Man har ren vandkum, hvorid afkjølingsspendene nedsættes. Afkjølingen er billigere end separation, og det er vanskelig at faa en skikkelig skummetmelkost av bare separeret melk. Ved god afkjølig regner man, at der bliver 0.5 pct. fedt igjen i skummetmelken.»

Av sorter ost blir det i utgreiinga til Norges land og folk nemnt særleg at Gudbrandsdalen hadde vorte eit hovuddistrikt for blanda gjetemysost og fløtemysost. «Der har i senere tid indtraadt en forandring i gjetostens tilvirkning, idet det nu næsten overalt ystes blandet av gjetemeld og komelk og med al den fløde, som indeholdes i melken. Denne røde ost kaldes da fedost. Den hvide ost bliver da for tør og gives til grisene.»¹

I fylgje avisinnlegg i Gudbrandsdølen 13. mai 1922 var det eit mislykka forsøk på oppstart av ysteri på Visdalssetrene på 1870-tallet (1874 i fylgje Sæterbruket i Norge av Lars Reinton). Hallvard Ofigsbø var involvert også i det forsøket, som tydeleg vis stranda på grunn av usemje. Angiveleg skulle usemja dreie seg om «fornedrende ord» som ein meierimester Berner skulle ha kome med om avlshoppa

Visdalen sæter i Lom.	
Sammenslutningen omfatter 6 eiere med ialt 82 kjøer og 110 gjeter. Der tilvirkes gjetemysost av blandet ko- og gjetemelk. Af fløden tilsattes osten. I midten af juli melket kjøerne 4.3 liter i gjennemsnitt daglig pr. ko, og gjetene 0.7 liter. Til 1 kg. gjetemysost medgik ca. 9.3 kg. melk. Følgende regnskab er avleveret fra lagets formand hr. Erik Overbu:	
Indtægt:	
Solgt 3176 kg. gjetemysost à kr. 1.11	kr. 3525.36
» hvinost (kjøke) for	205.00
Kr. 3733.36	
Udgift:	
Indsaalt 23 443.7 liter komelk à 10 øre	2344.37
» 6544.3 liter gjetemelk à 14 øre	916.20
Brændsel	300.00
Emballage, olie, papir, koster m. m.	68.00
Perse og kjøring fra sæteren	30.00
Vedlikehold	15.00
Renter og amortisation (10 % af 600 kr.)	60.00
Kr. 3733.57	
Efter dette opgør er melken i brutto udbragt til 12.4 øre pr. liter. Ved afbetalingen er ko- og gjetemelk afregnet med en prisforskjel av 4 øre pr. liter. Komelken er da i netto udbragt til ca. 10 øre og gjetemelken til ca. 14 øre. Fællesdriften er i god gjænge og til næste sommer skal ny sæterbod for melkesættet opsaettes.	

Frå Aarsberetning angaande de offentlige foranstaltninger til landbrukets fremme i året 1909, utgjeve av Landbruksdirektøren i 1910.

til ein av dei største setereigarane. I 1908 vart forsøket vellykka da brukarane fekk tilgang til seterhuset til Ofigsbø inntil dei fekk i stand eit eige ystehus. Ei ysterske frå Ringebu vart leigd inn for å hjelpe til med opplæringa av budeiene. Det går fram av avisinnlegget i Gudbrandsdølen at setermeieriet "på Visdalen" vart nedlagt i 1919 eller 1920. «Som bidrag til fællesdrift paa fjeldet har landbruksdepartetet tilstaaet sæter-eierne paa Visdalen sæter i Lom kr. 300.»⁶

«Visdalseter» i Lom [Ofigsbø-setra]. Foto: Gunnar Raabe. Abels Kunstforlag, Oslo. Frå hefte Gunnar Raabe: Fra fjell og vidde.



Nordre Lien, Vårdalen, Hoft og Netosæter

Nordre Liens Ysteri

I nordre del av Lia vart det gjort forsøk på fellesysting både på Sjugard og på Rust før det i 1916 vart kjøpt ei stugu på Teigen og satt opp til ysteri øvst i jordet på Øvre Sveine. Der vart det ysta både av kumjolk og geitmjolk. Hamar kooperative var den største avtakaren av osten. Dette ysteriet vart avvikla tidleg på 1930-talet.²

Vårdalen ysteri på Nordre Ekle

I Søre Botten i Garmo var det i fleire år ysteri for strekninga Grøna-Vamsæter. Ellers var det ysteridrift på Frisvold i Garmo før Vårdalen ysteri på Nordre Ekle kom i drift i 1916. Det vart sett opp ei stugu frå Kjæstad og heile Vårdalen frå Graffer til Byre leverte mjolk dit. Vårdalen ysteri hadde i arbeid ein danske med meieriutdanning, som også leigde ysteriet ei periode. Drifta vart lagt ned da vårdølane vart leverandørar til Lom og Skjåk Dampysteri midt i 1930-åra.⁷

Ysteri på Hoft

Det var fellesysteri for Røysheim, Hoft og Gauparsgardane på Hoft frå 1911 til 1925. Før starten av ysteriet på Hoft hadde Torø Hoft (1889–1964) f. Sygard Gaupar teke utdanning som ysterkse på Gaupen Meieriskule på Hedmarken (i 1908). I 1925 starta drifta på Galde-sand opp og brukarane ga seg med dit med ein gong. Ysterihuset står på Hoft den dag i dag og ysteripanna er intakt.⁸



Gaupen meieriskule 1908 der Torø Hoft i bakre rekkje som nr. to frå venstre var elev. Seinare stod ho for ystinga på Hoftaysteriet fram til Bøverdalen dampysteri vart starta opp og mjølka frå Hoft og dei andre gardane gjekk over til å sende mjølka si dit.



Live Øverli [f.1911] på Netoseter. Foto frå Skjåk historielag, fotograf: Ivar Risheim.

Sæteysteri på Netosæter

Det felles seterysteriet på Neto vart starta samtidig med at nybygget til Lom og Skjåk dampysteri vart teke i bruk. Og – det var den tidlegare bygnaden til grenseysteriet som vart fløtt opp på Neto og innreda til ysting.

Det vart ei stutt historie på seterysteriet på Neto. Drifta vart nedlagt når mjolketransporten med bil vart oppretta rundt 1930 og mjølka var transporter til Lom og Skjåk.

Nytt sæteysteri på Nettosæteren i Bøverdalen.

I oppslag i Laagen 17. februar 1925 står det at det var gårdbrukarar frå Lom og Skjåk som sætrar på Netosætrene, som har vorte samde om å oppføre eit felles seterysteri på stulen. Dette skulle vere ein gamal plan som endeleg hadde vorte realisert.

«Det er pioneren Grændseysterie, som skal flyttes tilfjells på sine gamle dager, etter at det er avløst av sin store nabo, det nye Lom og Skjåk dampysteri. De aller fleste interessenter i dette gamle ysteriet sætrar nemlig på Nettosæter, og vil således for en overvinnelig utgift, kunne opføres igjen på sætra.»

«Kjøringen kan regnes som leilighetskjøring, idet samtlige har like så mange høyllass som skal kjøres hjem allikevel. Drivkraft for det nye ysteri er svært lett-vint, bare ved å anbringe et ganske primitivt vannhjul i en å, som renner ned mellom setrene.»

«Hvem vet, om ikke dette gamle ysteri for annen gang kan bli forløper til et mer moderne på samme sted. Og det skulde være ønskelig. Forholdene ligger ialfall tilrette for å få et av de største sæter-ysterier i landet, idet Nettosætra og de andre tilstøtende, med kjørevei for-bundne sætrer i Bøverdalen, tilsammen vil kunne tilveiebringe et så stort kvantum melk, som det overhodet kan skaffes på et brett i fjellet. Man får håpe at tiden vil vise oss, også dette fremskritt.»¹⁰



Frå inngangen på ysteriet på Neto. Maskinist Sølvest Ødegård, Marit Ødegård (Mork), Ragnhild Eriksen (Skaansar) og Valborg Ahlberg. Sølvest var fødd i 1905 og bildet må må da vere teke rett etter at grenseysteriet var fløtt og reist opp att på Neto. Utlånt av Nils Magne Brandsar.



Frå «balkongen» på ysteriet på Neto mot Stusnessætra. Utlånt og info av Nils Magne Brandsar.



Restane etter seterysteriet ligg der enda på grunnmurane etter ysteriet på Neto. Dei fleste seterysteria vart lagt ned tidleg på 1930-talet etter at mjølkekjøringa med bilruter til og frå setrene var igang og Lom og Skjåk dampysteri hadde teke til med sommardrifta.

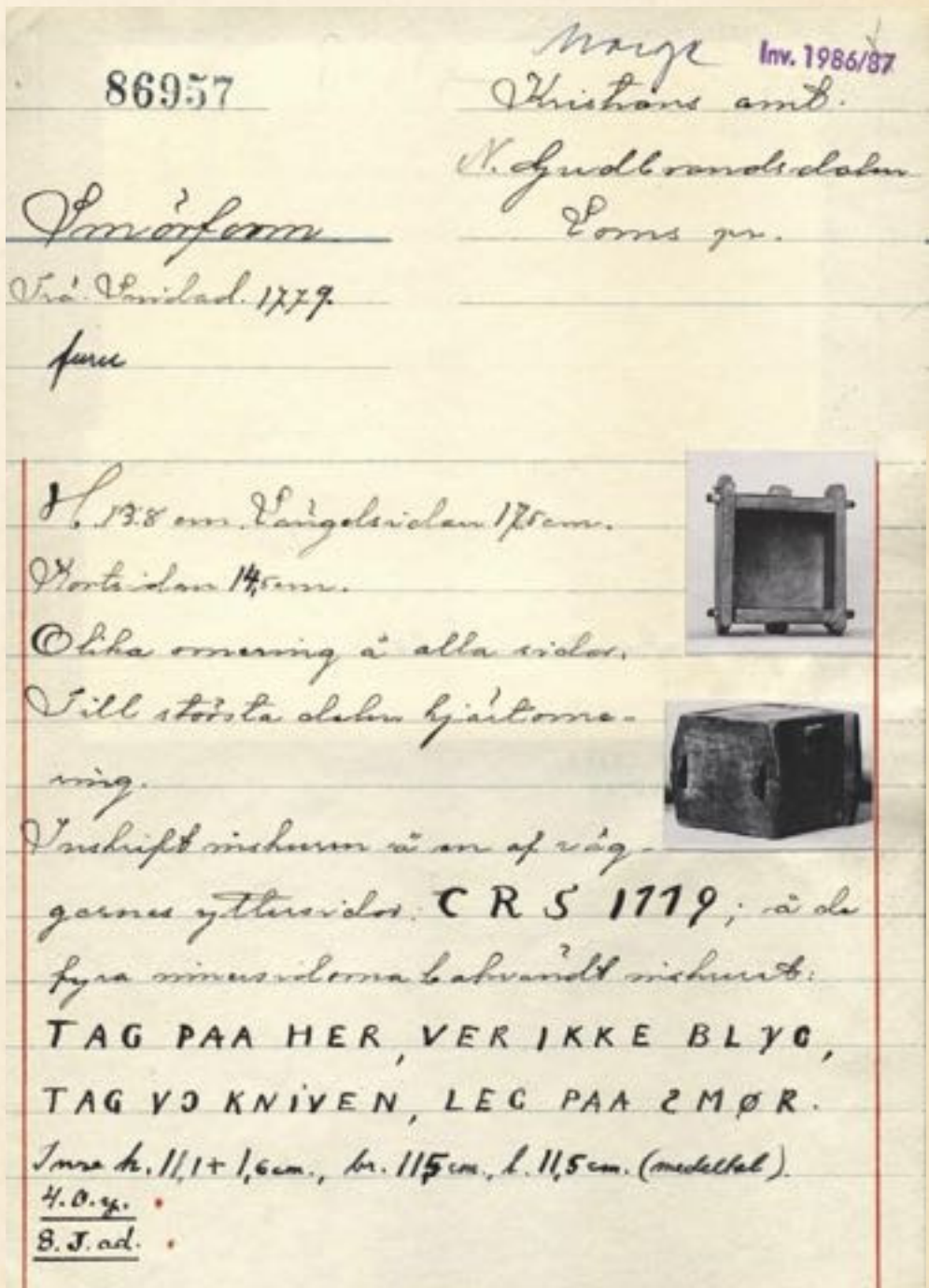
Nedre Bøverdalen ysteri

Nedre Bøverdalen ysteri vart bygt på Sygard Aukrust i 1914. Gardane frå Øverbø til Krøkje på solsida og Ofigsbø leverte mjølk dit. Før det ysta Jo Flå på Vekkje. Han kjøpte da mjølk frå Aukrustgardane og Øverbø.⁹

Ysteri på Bøverkinnhalsen?

Det er i innleiinga til boka Lom og Skjåk ysteri 1924-1974 nemnt eit seterysteri på Bøverkinnhalsen. Dette ysteriet skulle

ha vore med i samanslutninga under namnet Skjåk Sæterysteri, som da hadde felles forretningsfører som ordna med salet av osten og med rekneskapen. Sæterysteriet skal ha vorte nedlagt i 1930, da det vart sett i gang mjølkebilruter frå sætrane og Lom og Skjåk dampysteri hadde teke til med sommar-drift. Det har ikkje lykkast å finne meir informasjon om dette ysteriet på Bøverkinnhalsen. Mykje kan tyde på at dette er ei feilkjelde.⁹



Nordiska museet i Stockholm har ein del gamle saker frå Lom og Skjåk, mellom anna denne smørforma. Atle Brandsar trur forma er frå Risheim og sidan det er ei smørform kan den ha vore i bruk på Risheimsetra. Innskrifta «CRS 1779» fortel oss at forma var laga i 1779, enten av eller til ein med initialane «C. R. S.» Etter å ha sjekka 1801-folketeljninga og døde mellom 1779-1801, konkluderer Atle med at det er berre ein kandidat: Kristen Rolvssoen på Nørdre Risheim. Smørforma har vorte kjøpt opp av ein T. B. Larsen, antikvitetshandlar i Kristiania (med røter i Skjåk), som selde den vidare i 1899 til den svenske museumsmannen Hazelius. Frå facebookgruppa «Neto - finaste flekken på jord!»

Dampysteri for Bøverdalen



Bøverdalen ysteri medan det enda var drift. Drifta vart avslutta i 1952. Postkort Nordmann 16/166 / Tove Husom.

Den 2. mars 1924 var det konstituerande møte i Bøverdalen dampysteri der det vart bestemt at det skulle byggjast eit ysteri for Bøverdalen. Dette ysteriet skulle kunne takast i bruk seinast hausten 1925. «P. Kvandalvold, J. Galde, Kr. Grindvold, R Elvesæter og O. Røisheim» vart valde til styret.

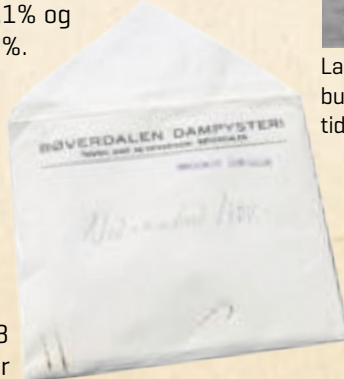


Det er litt vanskelg å fastslå akkurat når drifta ved ysteriet kom i gang. Styrevedtak i september 1926 seier at drifta skulle starte opp den 5. oktober 1926. Det er litt vanskeleg å forstå samanhengen, når det eksisterer diplomar frå Gudbrandsdalske Ysteriers Fellesforenings Meieriutstilling, sølvmedalje for blandet geitmysost datert 27. mars 1926 og frå Norske Melkeprodusenters Landsforbund for bronsemedalje til Bøverdalen dampysteri for blandet geitmysost utstilt ved Landsmeieriutstilling i Trondheim datert 22. april 1926.

Frå dei omfattande og detaljerte møtebøkene til ysteriet framgår det at det i 1929 var diskutert samanslutning av «samtlige Dalens ysterier» og at styret i 1931 ytra ynskje om å få gå inn i SL Gudbrandsdalsysterienes salgssentral med rimelegare kontingent og betalingsvilkår «på grund av den økonomiske stillinga som vårt ysteri fremdeles befinner sig i».

Frå 1. september 1952 vart mjølka, som tidlegare hadde vorte levert til Bøverdalen, overført til Lom og Skjåk Dampysteri og andelane i Bøverdalen overført til Lom og Skjåk og ysteridrifta på Galdesand lagt ned etter 27 års drift. For 1951, det siste heile driftsåret, var det oppvoge 571 290,5 kg kumjolk og 110 662 kg geitmjolk. Det hadde da vore ein nedgang i mjølkemengda til ysteriet frå 1950 på 11,1% og frå 1939 på 2,1%.

I 1951 hadde det vorte produsert 6200 kg. smør. Overskotet til Bøverdalen ysteri, som det da heitte, var kr 13 327,03 noko som utgjør om lag kr 300 000 med dagens kroneverdi. ¹¹



Diplom til Bøverdalen dampysteri for «blandet geitmysost», april 1926. Dette måtte vere ost som var ysta heilt frå starten av ved ysteriet.



Lars Haugen med Chevrolet E-5208 ved gamle butikken og ysteriet i Bøverdalen, antakeleg tidleg på 1950-talet. Foto frå arkivet om OKB.

100 år med Lom og Skjåk

Det vart halden konstituerande generalforsamling i Lom og Skjåk dampysteri den 21. mai 1923.

Møteboka og informasjonen om forhistoria til ysteriet startar med denne generalforsamlinga.

Dette manglar det imidlertid skriftlege kjelder på. «E. Gran, P. Aukrust, R. Frisold, P. Sperstad, R. Skjelkvåle, P. Stensgaard» vart valde som det fyrste styre for ysteriet.

Tilslutnaden til ysteriet auka jamnt og trutt frå båe bygdene. Det som heldt attende ein del, var avstandane til ysteriet i og med at all kjøring gjekk føre seg med hest. Etter protokollane for ysteriet er det vanskeleg å fastslå eksakt dato for at Lom og Skjåk dampysteri kom i drift. 25. november 1924 har vore nemnt som mogleg startdato – altså for eksakt 100 år sidan.



Erling Synstnes tømmer ostegryte på Lom og Skjåk, antakeleg på 1990-talet. Foto: Gudbrandsdølen/Gudbrandsdalsmusea.

Hausten 1924 med bygningssnekkarar, jord- og steinarbeidarar og murarar som var i arbeid på det nye fellesysteriet. Frå pappbilde privat.



Bok om Lom og Skjåk dampysteri

Neste år skal det skrivast bok om Lom og Skjåk ysteri. I søknaden til Lom kommune og Skjåk kommune om tilskot til bokprosjektet skriv kulturkonsulenten i Skjåk mellom anna:

«Det var ikkje så vanleg med samarbeid over kommunegrensene for 100 år sidan. Som eit slags kompromiss vart ysteriet lagt så tett inntil kommunegrensa mellom Lom og Skjåk som mogleg. I med- og motgang har folket i dei to bygdene stått samla om ysteriet. Mykje av den grunn har grenseysteriet kome seg over vanskelege kneikar, og er også i dag ein svært viktig arbeidsplass. Ikkje minst er ysteriet viktig for eksistensen av mjølkebruka i Lom og Skjåk.

I starten var drifta tungvint. Da vart mjølka køyrt til ysteriet med hest og kjerre. Anlegget har fleire gonger vorte modernisert, og produksjonen tilpassa marknaden i inn- og utland. At brunosten skulle finne vegen til fjerne land som Kina, var det nok ingen som hadde sett føre seg.»



Utdrag av oppslag i avisa «Den 17de Mai» 6. mars 1925. Da hadde Lom og Skjåk ysteri vore i drift berre i eit knapt år i nybygget. Lom og Skjåk dampysteri fekk sylvmedalje for sin Ekte geitmyseost og bronsemedalje for Gudbrandsdals-mysosten sin.

Ysteri i Steinfjose?

Tidleg på 1920-talet pågjekk planlegginga for fullt samtidig både med nybygg for Lom og Skjåk dampysteri, etablering av Bøverdalen dampysteri og det gamle grænseysteriet vart fløtt opp på Netosætra.

Samtidig var det ei nemnd i sving for å få etablert eit «tidsmessigt ysteri i bygden sentrum indnen Loms hovedsogn» – i steinfjose på prestegarden.

I brev til Hr. sogneprest Børresen frå H. Frøise [Halvor] datert 8/4 1920 står det: «Indnen Loms hovedsogn er i den senere tids forstaaelsen av at faa et tidsmessigt ysteri i bygdens sentrum vo.... i høi grad. Skal her ikke gaa nærmere ind paa grunden, men han anføre at det er nedsat en nævnd til at arbeide for saken. Denne nævnd har fæstet sin opmærksomhet paa det gamle steinfjøs i Prestgaarden. Om huset lar seg bruke til ysteri har man endda ikke bragt paa det rene men for at kunne ta huset i bruk

trænger man en plass vestenfor huset. Det gamle tun i Prestegaarden er nemlig ikke større end at det trænges i sin helhet for skole- og herretshuset. Av ovenførte grunde skal man derfor tillate sig andrage om at bli overdraget til Prestegaarden tilhørende jordstykke som begrenses i øst av kommuns eiendom, i nord av den der anbragte vandledning og i sydøst av hovudveien til Skjåk. ...» Ysteridrift i Steinfjose er det ikkje funne fleire kjelder på.



Halvor Jonsson Frøise [1868–1942], som førde i penn søknaden til sogneprest Børresen, måtte vere ein allsidig kar. Han var agent for Lom i Idun livsforsikring, herredskasserar, «Formand» i Lom skolestyre, heradskasserar og skulestyreformann. H. Frøise vart seinare også formann i «Lidi ungdomslag». I 1921 representerte han Loms telefonselskap og han var formann i arbeidsnemnda for Smaabruk- & boligbankens arbeidesnemnd frå 1923. Frøise var også varamann i forstandarskapet til Lom og Skjåk sparebank og han sat i komiteen angående innkjøp av garden Synstad til påtenkt gamleheim. Frøise var også med i byggekomiteen for restaurering av den gamle prestegarden. Den 8. april 1920 førde han i pennen søknad til soknepresten på vegne av «den nedsatte ysterinemnd» om å få avsett areal ved steinfjose til eventuell ysteridrift.

Kjelder tema ost:

- 1 Norges land og folk, Kristiania Amt frå 1913
- 2 Heim og bygd 2013
- 3 Jutulen 2018
- 4 hamarhistorielag.no
- 5 Gudbrandsdølen, 13. mai 1922
- 6 Bondebladet Frøi nr. 27 - 1908

⁷ Bygdabok for Lom, bind 1 og Heim og bygd 1997.

- 8 Ola Magnar Hoft
 - 9 Lom og Skjåk ysteri 1924-1974
 - 10 Laagen 17. februar 1925
 - 11 Styreprotokollane for Bøverdalen ysteri/Bøverdalen dampysteri.
- Kjeldefinnarar: Atle Brandsar og Henrik Torkveen.

- Vi må reindyrke og vidareutvikle dei kvalitetane vi sjølve sit inne med

Det var stor spenning knytt til resultatane av konsernstyremøtet i Tine den 18. oktober. Den framtidige produksjonen av raudosten har fått den største merksemda. I Tine vil det på landsbasis bli ei nedbemanning på rundt 100 årsverk og fleire anlegg vil bli nedlagt. I følgje pressemelding frå Tine, skal drifta i Lom og Skjåk vidareførast i eit mindre omfang enn til nå.

Det blir lagt opp til eit eige konsept basert på den grytekokte brunosten som skal bygge på den tradisjonsrike, originale oppskriften frå Gudbrandsdalen.

Arne Brimi har vore sterkt medverkande i prosessen også denne gongen og ser på dette som eit spennande prosjekt med eit stort potensiale for Lom og Skjåk.

- Identiteten MÅ vere på plass. Det MÅ vere eit levande liv rundt for å skape ein gastronomi. Landet vårt er spennande med mange gode småskala produsentar som ikkje må utviklast til ein monokultur. Dette handlar om korleis vi skal stå i framtida, uttalar han i intervju med TV2 i etterkant av pressemeldinga.

Dette er ikkje nye tankar frå Brimien. I 1987 tok han seg til semifinala i Bocuse d'or i Lyon, basert på lokal identitet og matkultur. Seinare er alt han har gjort og alt han sagt vore grunnlagt på desse tankane.

Ottadalen - ein stad å bu i framtida?

Med tema «Ottadalen - ein stad og bu i framtida?»¹ uttala Arne seg i 2005 nettopp om dette: - Vi sit inne med fantastiske kvalitetar både når det gjeld mellom-menneskjelege faktorar som tryggleik og trivsel og kvalitetar når det gjeld råvarer. Dette er verdiar folk i større og større grad vil leite etter og oppsøkje. Vi må ha evna å tilføre samfunnet vårt verdiar frå naturen og utnytte dette.

Heilt spesielle kvalitetar som ikkje finst andre stader I samarbeid med Matforsk på Ås [Universitetet for miljø- og biovitenskap] vart det den gongen satt fokus på kva våre råvarer og kvalitetar har som andre område og andre land ikkje kan konkurrere med. Kva har reinen i

Jotunheimen som reinen i andre distrikt i Europa ikkje har? Kva for eigenskapar har molta, fjellbjørka, gulrota og andre råvarer her i Ottadalen som er unike for vårt distrikt? Det er dokumentert at kornet vi dyrkar har heilt spesielle kvalitetar som ikkje finst andre stader. Kvalitetar som blir meir og meir etterspurde. - Vi må evne å gjere våre ressursar kjende: Råvare, smak og aroma.

- Forfedrane våre var gründarar på lik line med vinbøndene på kontinentet. Men vi har kanskje i for stor grad forsøkt å få fram vekstar som høyrer til andre stader enn å reindyrke og vidareutvikle dei kvalitetane vi sjølve sit inne med. I fortida vår ligg det mykje grunnkunnskap vi ikkje må hoppe bukk over, men ta med oss og utnytte.

Arne Brimi skal saman Tine Lom og Skjåk og mellom andre Bjarne Eiof Holø vere med på å vidareutvikle framtida til raudosten på Tine Lom og Skjåk.

¹ Årsmelding Sparebank 1 Lom og Skjåk 2005, tema: Ottadalen - ein stad å bu i framtida.

Ost frå Lom og Skjåk med gull i VM

Tine var mellom anna representert i Oste-VM i Trondheim 2023 med TINE Gudbrandsdalsost, som vart tildelt gullmedalje. Og - det var den ekte osten, nr. 164, produsert på Lom og Skjåk med lokal mjølk og kokt i gryte som representerte Tine i tevlinga.

Også Heidal Ysteri fekk medalje [bronse] for sin Heidalsost. Heidal ysteri brukar råstoff frå Lom og Skjåk ysteri i sin raudostproduksjon.

Foto raudost: Martine Thon Bråthen.



- Vi haustar av naturen og serverer det fjellet kan gje



Seterosten anno 2018 frå Brimi Sæter vart kåra til å vere ein av verdas hundre beste ostar under oste-VM i Trondheim nå i oktober. Dette i hard konkurranse med heile 4500 ostar frå heile verda. Råvarene til osten er fersk mjølk frå eigne kyr på fjellbeite, nesten 1000 meter over havet.

- Vi er opptekne av å hauste frå naturen og fjellbeite, uttalar sjefystar Ola Tangvik Brimi. - Ingenting er lagt til rette på førehand. Det er rett og slett naturen som ligg der og byr seg fram. Vi haustar av naturen og serverer det fjellet kan gje til kvelds. - For å lage ein sæterost slik som vi gjer det, er det avgjerande med gode råvarer. Det som fjellet og fjellbeitet gjev som god næring til kyrne.

Super Gull i Oste-VM er ei svært eksklusiv utmerking. I tillegg mottok Brimi sæter Sylv for Seterosten 2021, Bronse for seterosten 2019 og Bronse for Brimi pultost.

Foto skråpå-tå med Brimi seterost: Mette Møller.



Embjørg Brimi silar mjølka over på spann på Brimi [1970]. Embjørg fekk Kongens fortjenestemedalje i 2006 for arbeidet som budeie gjennom eit langt liv. Foto: Arthur Sand, UiO. Frå Setrene ved Tesse 50 år etter. Nibio 2023.



Ola Tangvik Brimi i aksjon i ysteriet på Brimi sæter. Foto: Ragnhild Brimi.