

● Sterk plassering for Stranda-ost

# Bronsemedalje i VM

Skarbø gardsmeieri sin ost «Soleglad» slo an blant dommarane i Oste-VM i Bergen: Garden henta heim bronsemedalje.

Om det skulle vere noko tvil om den prestasjonen:

Oste-VM som gjekk føre seg i Bergen i helga, hadde deltakarar frå 41 land. Heile 3.472 ostar var innom smakslaukane til dommarane, og Noreg gjorde det svært godt i konkurransen: 73 norske ostar fekk medalje.

Deltakinga under oste-VM i år var ny rekord, ifølge arrangørane. Juryen bestod av 50 norske og 180 internasjonale dommarar då det 31. oste-VM gjekk av stabelen, og vurderinga la vekt på utsjånad/overflate, karakter og tekstur – og ikkje minst smak.

Noreg gjekk av med sigeren i VM – verdas beste ost vart Fa-naosten, ein lagra gauda frå Ostegården.

Frå før har Kraftkar frå Tingvoll vorte kåra til beste ost i verda, det skjedde i 2016.

## Bronse til Stranda

Og i år vart det altså bronsemedalje til Stranda, frå Skarbø gardsmeieri der Kristine Skarbø driv med både osteproduksjon og siderproduksjon.

Skarbø stilte i konkurransen med «Soleglad», som er ysta på fersk upasteurisert kumjølke frå eigen buskap. Osten var med i konkurransen for ostar lagra i sju månader.

– Det var veldig kjekt å få så god mottaking på vår første deltaking i Oste-VM, vi var veldig spente i framkant, seier ein glad Skarbø.

– Vi tek mål av oss å delta til neste år med. Ysting er eit handverk, så det er mange faktorar som påverkar til dømes temperatur og fukt. Mannen min kjem frå Sierra Nevada i Spania, og garden han vaks opp på har ysting som ein del av gardsproduksjonen, seier ho.

## Ukjend med osteproduksjon

Skarbø sjølv var ikkje kjend med ysting og osteproduksjon frå før, men melde seg på kurs for å få vite meir om det klas-



**BRONSE:** Kristine Skarbø ved Skarbø gardsmeieri kan notere seg ei solid plassering i si første deltaking i Oste-VM: Ein bronsemedalje vart med heim til Stranda då dommarane fekk smake på «Soleglad» i helga. ARKIVFOTO: MARIUS SIMENSEN

siske handverket. Det er ikkje første gong at smakfulle ostar har vore produsert på Skarbø.

– Det var gardsmeieri på garden vår fram til 1917, så vi har tatt opp igjen det tradisjonelle

handverket. Men med meir moderne metodar, smiler Skarbø.

Osten er sjølvsgatt å få tak i på gardsmeieriet, men òg via lokale bedrifter som Brasserie

Posten i Geiranger – som har ein eigen pizza med namnet Pizza Skarbø.

**RENATE FURRE HENRIKSEN-SANDVÆR**  
renate@sunnmoringen.no