



Bild: Tobias Ottahjal

De svenska ostarnas historia

GRYNPIPIGA och rundpipiga. Kryddade och lagrade. På alla platser där det funnits mjölk, har det tillverkats ost.

I Sverige uppstod några av de mest populära sorterna av rena tillfälligheter. Herrgårdsosten, till exempel, uppkom då greve Eric Ruth vid godset Marsvinsholm bjudit in en schweizisk ostmästare för att tillverka emmenthaler. Men det gick inte alls, eftersom den

svenska mjölken smakade annorlunda. Resultatet blev istället Ruuthsboost, som sedan döptes om till Herrgårdsost. Den smakrika kryddosten var från början en helt vanlig ost som kryddades med bland annat kummin för att dölja dålig smak. Men folk blev så förtjusta i det kryddiga pålägget att det med tiden dök upp kryddostar av hög kvalitet.

Berättelserna om Arlas långa och spännande historia hittar du på www.arlafoods.se/historia. Där kan du läsa mer om de svenska ostarnas ursprung, men också om mjölksurror och mjölk i den gamla folkmedicinen, bland mycket annat.