

Sinjarheim ligg i eit høgdedrag på nordsida av Aurlandsdalen. Sikre kjelder viser at garden var i drift allereie på 1600-talet, antakeleg mykje før. I 1922 blei den fråflytta som den siste garden i dalen. Det var stølsdrift her fram til 1964. Dugnadsarbeid frå fleire har redda staden frå forfall.



## Brimosteim på Sinjarheim

Tre veker kvar sommar gir elevane frå Sogn Jord- og Hagebruksskule nytt liv til den fråflytta garden Sinjarheim i Aurlandsdalen. Saman med lærar Even Hov handmjølker dei geitene og fyller tunet med eimen av brimost, den tradisjonelle brunosten kokt frå rein geitemjølk.

TEKST OG FOTO ELISABETH FAGERLAND

**KOMA DAO!** Even si stemme og 40 forventningsfulle geiter kjem ramlande inn grinda. Dei finn seg litt kraftfôr og spreier seg rundt tunet. Nokre på taket, nokre på graset, ein på trappa og tre framfor Even. Elevane, me er fem stykk, grip tak i mjølkespannet og leitar etter ei geit med lite nok jur og store nok spenar. Me er ikkje vande med mjølking, og kjenner framleis på krampa frå i går. Dei fyrste dagane er me to på kvar geit, må veksle mellom å halde ho roleg og mjølke. Me skuler bort på Even sitt spann. Han har gjort dette heile livet, stråla er hard og treff eit skumlag før den blandar seg med resten av mjølka. Me elevane mjølkar kanskje 15 geiter, Even tek resten. Men så går det nokre dagar, ein får eit snev av skum i eige spann og sprekk av stoltheit.

**ME GJER OSS** ferdige og hentar dei tunge spanna frå kvelden før. Even fyrer eit lite, konsentrert bål med små kubbar. Meir trengs ikkje, koparkjelen leiar varme godt og såleis har han kontroll

over temperaturen. Etter frukost går den stadig varme morgonmjølka oppi karet og ei lita spiseskei løype er alt som trengs for å endre strukturen på dei 120 litrane. Enzyrna får jobbe i tjuve minuttar, kanskje ein halvtime. Osteproteinet klumpar seg, nett som i løypemagen til kalven, det er den prosessen me etterliknar. Even rører det opp att. Ostemassen skal opp og ut, brimost er ikkje ost i det heile, men eit restprodukt laga frå myse. Den inneheld sine eigne protein, ein heil del mjølkesukker og masse vatn. I løpet av dagen held me liv i elden og ser korleis vatnet eimar bort frå ein stadig tjukkare masse.

**DET ER MYKJE** som skal gjerast på Sinjarheim, men me går og badar. Shortsbein mot brennesle, kratt og blomar – men så – verdas flottaste utsikt, null innsikt og ein liten foss lik dusjen heime. Eg kler av meg, gjer det aldri bland folk elles, og stikk hovudet inn i straumen. Me legg oss langs ein kulp og solbadar til ljomen av ein

levande støl. På tunet jobbast det, bygningane får stoltare fargar og gamle vindauge får nytt liv. Ein professor i innovasjon kappar ved med sonen sin bak stabburet og symbolikken treff meg midt i magen.

**MJØLK MEEEEE**, mekrar geitene. Dei er heimkomen frå fjelltur og har sett ein utsikt folk og annan fe berre kan drøyme om. Dei andre mjølkar ferdig og kjem inn i eldhuset med nasen fyrst, ein etter ein. Her luktar det oppmuntrande, ei søtleg lukt ulik noko anna me veit om. Eg røyler i eit fast mønster for ikkje å brenne brimen fast, veit å respektere geita sitt bidrag og dei andre si tid. Med eitt er konsistensen der, Even flyttar kjelen vekk frå elden og ber oss røre kaldt. Sukkeret vil krystallisere seg, me let det ikkje skje.

**TURISTANE KJEM** forbi med jamne mellomrom. Nokre av dei eldre er nostalgiske, men dei aller fleste let seg fascinere av ein prosess dei ikkje har

>>



vore med på før. Ei gruppe amerikanarar kjem forbi og får seg ein smak. Dei har norske anar, sjølvsagt har dei det, og brunost har dei jo smakt før. Men brunost er ikkje nødvendigvis brimost: den frå butikken er iblanda kumjolk, så dei går herifrå med ei ny oppleving dei òg.

**ME TEK DEN KALDE** massen inn og formar den om til gjenkjennelege kvadrat. Kundane, forbipasserande turistar og kjentfolk, kjem inn døra og viftar med hundrelappane. Brimosten er ikkje vanskeleg å selje. Den har eit ansikt, ei historie og er den absolutt beste eg har smakt. Den smakar krampe og meistring, mjukt og søtt og skarpt. Me et usannsynlege mengder rundt eit fullsett bord, legg oss tidleg og drøymmer rare draumar.

**KLOKKA HAR IKKJE** slege 06.00 før Even vekkjer oss frå underetasjen med ein knyttneve mot taket. Sjølv har eg ikkje klokke, Sinjarheim er utan straum og eg er utan mobildekning. Tida bryr seg ikkje, men alt eg gjer i løpet av dagen betyr noko. ■



**Elisabeth Fagerland** har vore elev på Sogn Jord- og Hagebruksskule no i år. Tidlegare har ho studert økologisk landbruk på Høgskolen i Hedmark, og no i haust flyttar ho til Italia for å ta ein bachelorgrad i gastronomi ved University of Gastronomic Sciences.

**Brimosten** i frå Sogn vart i 2005 det fyrste produktet med status som Slow Food Presidia i Noreg. Presidium kan samanliknast med den norske merkeordninga for beskytta produkt. Slow Food sine kriterium er ofte strengare.

**Frå 21. til 23. september** feirar Sogn Jord- og Hagebruksskule århundrets økofest i anledning skulen sitt 100-årsjubileum. Meir informasjon om jubileumsfeiringa og skolens historie finn du på [sjh.no](http://sjh.no)