

smakresan

Gårdslycka I KALIFÖRNIEN

Ricotta, getost och äkta buffelmozzarella. Följ med på en resa bland Sonomas grönskande kullar, till små ekologiska mejerier och gårdsbutiker som fått såväl stjärnkockar som Hollywood på fall.

AV LINDA TENGVALL



BLAND KULLARNA
i Sonoma ligger Tomaes Farmstead Creamery och den röda lagården där både getter och får mjölkas dagligen.



OSTBRICKA
med ostar från Freestone Artisan Cheese. Kakan, beajolais panforte med hasselnötter, kommer från en lokal bagare.



FÅREN PÅ TOMALES
Farmstead Creamery är viktiga för osttillverkningen och för att driva ett hållbart jordbruk.



AUDREY HITCHCOCK
pysslar om sina vattenbufflar. Djuren njuter av att bli borstade innan de ska ut i hagen igen efter dagens mjölkning.



PÅ WILD FLOUR BAKERY
i byn Freestone bakas surdegsbrödet i vedeldade ugnar.

smakresan



TAMARA HICKS driver tillsammans med sin man Tomales Farmstead Creamery.



MOZZARELLAN ystas hos Audrey Hitchcock på Ramini.

OMAR MUELLER på Freestone Artisan Cheese.

FREESTONE ARTISAN Cheese tappar också egen lokal olivolja.

FÄRSK MOZZARELLA avnjuts bäst med traktens olivolja.



VATTENBUFFLARNAS KALVAR skuttar glatt runt på gården där Raminis mozzarellatillverkning äger rum. Deras mammor mjölkas en gång om dagen, resten av mjölken lämnas till kalvarna som kan dia ända upp till tre års ålder.



FREESTONE Artisan Cheese ligger i utkanten av den lilla byn Freestone.

GÅRDSLYCKA I KALIFORNIEN

SAN FRANCISCOS GATOR ÄR fyllda av ljud, snabba möten och olika dofter vid varje restaurangdörr. Jag styr bilen bort från staden, över Golden Gate-bron och norrut mot de gröna kullarna. Bebyggelsen blir glesare och vägarna allt krokigare. Efter drygt en timmes körning är tystnaden total, sånär som på bråkandet från fåren och getterna som lyckligt skuttar runt i det kuperade landskapet. På Tomales Farmstead Creamery möts jag av **Tamara Hicks** som tillsammans med sin man **David Jablons** för 14 år sedan köpte gården Toluma Farms. 2012 började de tillverka ost. Fortfarande arbetar de till viss del som psykolog respektive läkare i San Francisco och delar sin tid mellan det nyrenoverade huset på gården och sitt hus i staden.

– Vi hade ingen erfarenhet av osttillverkning innan vi köpte gården, mer än att vi älskade ost, skrattar Tamara medan vi går mot ladan. Här inne håller fem av gårdens hundra får på att mjölkas. På gården bor även tvåhundra getter.

– Vi mjölkar en gång om dagen, resten får lammen och killingarna. Vi behåller all mjölk här, den lämnar oss först i kundens påse.

Gården drivs helt ekologiskt och Toluma Farms har blivit belönad med både certifiering och utmärkelser i hållbart lantbruk gällande både mark och djur. De båda går hand i hand enligt Tamara.

– Det har varit tidskrävande att få jordbruket hälsosamt igen. En av våra passioner är att utbilda i fungerande ekosystem. Vi håller även kurser i osttillverkning och hur man gör egen ricotta.

Färskosten ricotta kokas av vassle, som är en restprodukt från osttillverkningen. Ricotta betyder just omkokt. På gården tillverkas framför allt fem olika ostar utifrån olika kombinationer av får- och getmjölk. Till osten Teleeka används även komjolk från

granngården. När vi kommer till mejeriet förklarar Tamara:

– Här är Teleekan i början av processen. Vätskan håller på att rinna av, sedan ska den i formar. Detta är den svåraste osten eftersom den innehåller mjölk från tre olika djur – får, get och ko, med tre olika fetthalter. Konsten är att balansera dem rätt.

Med en liten matsäck bestående av några ostprover fortsätter jag min färd, genom det magiskt vackra landskapet, vidare till det mytomspunna Bodega Bay. Här spelade **Alfred Hitchcock** in sin kända film *Fåglarna*. Dimman ligger som en slöja över bukten och luften vid piren känns fuktig. Baguetten med Tamaras väl avvägda get- och fårost smakar fantastiskt. Jag förstår att de är eftertraktade, med leveranser till över 40 olika restauranger och butiker i Kalifornien, och även i Dallas och Boston.

Bara tio minuter från Toluma Farms sker en annan intressant osttillverkning, av buffelmozzarella. Arkitekten **Audrey Hitchcock** gjorde 2009 ett tvärt kast i karriären tillsammans med sin man **Craig** och bestämde sig för att starta osttillverkning. På marknaden fanns ett utrymme för mozzarella gjord på mjölk från vattenbufflar.

– Flera hade provat innan oss men misslyckats, troligtvis för att de börjat med för stor hjord. Eftersom det var en obefintlig industri fanns det inte framavlade vattenbufflar till mjölkproduktion. Vi fick köpa från köttmarknaden, berättar Audrey.

Audrey och Craig började med fem djur som skulle vänjas vid att bo i lagård och bli mjölkade.

– Vattenbufflar är skapta så att de inte kan ge di om de inte känner sig trygga. I det vilda måste kon känna sig säker på att inga faror lurar innan den kan släppa mjölken. På samma sätt fungerar det i ladan.

Kon måste vara helt trygg för att kunna mjölkas, berättar Audrey.

Hjorden är i dag utökad till 55 djur. Utanför lagården står vattenbufflarna tålmodigt och väntar. De är klara med dagens enda mjölkning och ska tillbaka till hagen. Audrey kliver iförd höga stövlar fram till den tunga järngrinden, öppnar och tar emot djurens kärlek. Endast hennes huvud syns över de höga ryggarna medan hon klappar och kliar de sällskapssjuka damerna. Audrey drar upp en borste ur fickan och börjar borsta sina vänner. De stora djuren känns snälla som lamm men när de ser mig och min kamera spänns deras respektingivande muskler och jag är glad att jag befinner mig utanför staketet.

Sedan 2014 har Audrey på egen hand skött hela osttillverkningen efter att Craig tragiskt gick bort i cancer. Hon förvaltar de kunskaper de samlat på sig från jordens alla hörn och fortsätter att leverera färsk mozzarella och ricotta till restauranger. I mejeriet har Audrey redan förberett vätskan som den färdiga mozzarellan ska förvaras i och det är dags för ostbollarna att ta form.

– Det svåra med mozzarellatillverkning är att det är många steg och allt ska ske inom 18 timmar. Ett fel i något steg visar sig direkt i ostens fasthet och smak, säger Audrey där hon står i ångorna från den varma grytan som innehåller ostmassan.

Med en stor slev ystar hon koncentrerat massan till långa trådar. Hon går på känsla, och när massan antagit den perfekta konsistensen mellanlandar den i ett annat kärl, varpå hon direkt övergår till att med vana händer forma runda mozzarellabollar.

”Vi hade ingen erfarenhet av osttillverkning innan vi köpte gården, men vi älskade verkligen ost”

– Den färdiga mozzarellan bör förvaras i en skål med lock tillsammans med vätskan. Man kan fylla på med lite vatten om det behövs. Mozzarella smakar bäst rumstempererad, tipsar Audrey som föredrar att äta den med enbart lite olivolja, salt, peppar och basilika, möjligtvis med en bit bröd. Vi provar och är helt överens om att brödet faktiskt är överflödigt.

Det är dags att lämna Audrey som fortsätter med mozzarella-tillverkningen, och jag kör för att träffa **Omar Mueller**. I ett litet nyrenoverat gult hus från 1880-talet, på landet utanför byn Freestone, har han samlat områdets alla ostar. Hans ostbutik Freestone Artisan Cheese är vida känd.

– När det kommer någon i stora solglasögon och neddragen hatt förstår jag att det är en kändis, skrattar Omar.

Han började med att tillverka ost, men förstod snart att han i stället skulle jobba med många olika sorters ostar.

– De flesta kommer från tillverkare inom en radie på cirka 25 minuter från butiken, men jag kompletterar även med några långväga gäster.

Att besöka ostbutiken är inte bara en himmelsk smakupplevelse, utan även en möjlighet att lära sig mer. Omar besvarar gärna alla tänkbara frågor. Här kan man också hämta en karta som presenterar 41 osttillverkare som har visning eller gårdsförsäljning i området, vilket kan vara en bra start på en fantastisk ostresa genom Sonoma och Marin County. ●

smakresan

”När det kommer någon i stora solglasögon och neddragen hatt förstår jag att det är en kändis”

SÅ TAR DU DIG DIT:

Du reser enklast med flyg till San Francisco och vidare med hyrbil norrut mot Sonoma och Marin County. Boka gärna bilen från Sverige för bästa pris och gardera dig genom att köpa till en bra försäkring hos biluthyraren.

MYSIGT BOENDE:

Det väldesignade gårdshuset på **Tolma Farms** är härligt rustikt med plats för större sällskap. Här bor man idylliskt mitt bland get- och fårhagar och granne med det lilla mejeriet Tomales Farmstead Creamery. Huset hyrs genom Airbnb. www.airbnb.se/rooms/3696991

Bodega Bay Lodge ligger precis vid kusten med utsikt över bukten, mysiga rum och nära till de olika osttillverkarna i området. www.bodegabaylodge.com

Den familjeägda boutique-resorten **Farmhouse Inn** bjuder på en lyxig tillvaro bland vingårdar och redwoodskogar, med stjärnkock och spa. www.farmhouseinn.com

GOTT ATT ÄTA:

På **Wild Flour Bread** i den mysiga byn Freestone kan du ta en fika medan surdegbrödet bakas i de vedeldade stenugnarna inför dina ögon. Öppet fredag–måndag 8.00–18.30. Köp till ost, sylt och andra delikatesser från Freestone Artisan Cheese lite längre ner på vägen. www.wildflourbread.com, www.freestoneartisan.com

Spud Point Crab Company och **Fisherman's Cove** är två enkla restauranger med uteservering som ligger nära varandra vid Bodega Bay. Båda serverar rykande färsk fisk och närodlat ostron från Tomales bay. www.fishermanscovebodegabay.com
Spud Point Crab Company finns på www.facebook.com, sök på namnet.

OSTSTÄLLEN ATT BESÖKA:

Ostbutiken **Freestone Artisan Cheese** har alla sorters ostar, närproducerade delikatesser och stor kunskap på området. Ligger mitt i den idylliska landsbygden i Freestone. www.freestoneartisan.com

På **Tomales Farmstead Creamery**, på de vackra kullarna utanför Tomales, tillverkas get- och fårost. Här hålls guidade turer med ostprovning. www.tolmafarm.com

På **Ramini Mozzarella** erbjuder Audrey Hitchcock 30-minutersturer och 2 timmars guidning på gården med vattenbufflar och mozzarellatillverkning. www.raminimozzarella.com

Point Reyes Farmstead Cheese Co öppnade år 2000 sin osttillverkning av gårdens egen komjölk. Varje fredag maj–oktober har man guidad visning. De ordnar också olika event som ostprovning och middagar, info finns på www.pointreyescheese.com

Bland de vackra skogarna i norra Kalifornien ligger familjeföretaget **Redwood Hill Farm & Creamery**. Här har tillverkats ost sedan 1969. I dag drivs det av Jennifer Bice. www.redwoodhill.com

Cowgirl Creamery i Tomales Bay Foods är ett mejeri som tillverkar ost på mjölk från närliggande ekologiska gårdar. Botanisera bland goda ostar eller boka en organiserad ostprovning. www.cowgirlcreamery.com

California Cheese Trail är en sammanställd information med karta och kontaktuppgifter till 41 osttillverkare i området kring Sonoma, som antingen har försäljning eller visning på gården. www.cheesetrail.org

Information om olika osttillverkare i Sonoma och Marin finns även på www.cacheseeguild.org

LANTLIG IDYLL
Vägarna mellan de många ostgårdarna ringlar sig fram i det grönskande landskapet i distrikten Sonoma och Marin County norr om San Francisco.

