

Koker hemmelig smaksforsterker

– Fungi, også kjent som «De sorte dråper». Kokkene kjenner til smaksforsterkeren og vil ha den for å fram den gode smaken i maten, sier Inger Lise Østmoe. Men oppskriften er hemmelig.

HILDE STENHAMMER

HA: **HILDE STENHAMMER**

62417920 elverum@norsopp.no

ELVERUM: Fungi er en soppekstrakt med litt annet hemmelig hekseri fra skogen oppl, smiler Inger Lise Østmoe lurt.

– Ja, hva slags andre ingredienser finnes i disse edle dråpene enn norsk sjampinjong, sukker og sirup?

– Det sier jeg ikke noe om for ideen, oppskriften og produksjonen er min 100 prosent alene, smiler hun.

Produksjon i Elverum

Produksjonen av smaksforsterkeren skjer i Elverum. Her går det i høyt tempo, og miksturen røres rundt i en kjempediger kjele hvor Inger Lise Østmoe styrer temperaturen og den gedigne vispen.

– Det er helt nytt for meg å produsere selv, min bit har vært ide-



SOPPGURU:
Inger Lise Østmoe og sønnen Morten Østmoe startet for ett år siden produksjon av smaksforsterkeren Fungi i Elverum

FOTO: HILDE STENHAMMER

en og oppskriften. produksjonen har andre stått for. Produktet har eksistert i mange år og aller først het den skogsausens.

– Allerede tidlig på 90-tallet brukte kokkene den i restaurantene. For ett år siden startet vi produksjonen i Elverum fordi jeg ikke har kapasitet til å drive alene, sier hun. Min sønn Morten Østmoe har kommet mer og mer inn i bildet, og er interessert i produktet. Han har lyst til å drive videre med smaksforsterkeren Fungi i firmaet Norsopp AS. Dessuten bor han i Elverum, noe som gjør det hele mer praktisk, forklarer hun.

Halvstudert røver

– Hvordan har det seg at du begynte med å framstille denne soppekstrakten?

– Som sagt, så er jeg en halvstudert røver innen språk og litteratur med særinteresser i botanikk, sopp og mat. Jeg er glad i mat og ekstremt interessert i sopp og har vært soppkontrollør siden midten av 70-tallet. Jeg holder kurs rundt i landet innen Studiet for Matkultur.

Inger Lise Østmoe er en engasjert dame som har spisskompetanse innen sopp og ville vekster. Denne kunnskapen bruker hun til å produsere slike ting som Fungi.

Den kan brukes til all slags mat som løk, kjøtt, fisk, kylling, sushi. Maten blir ekstra god i wok med Fungi. Den er helt fri for animalske tilsetninger.