

# Edle sorte dråper

Gründer Inger-Lise Østmoe har nylig tatt over produksjon og markedsføring av soppekstraktet Fungi etter å ha satt det bort i en årrekke. Målsetningen er å få salgs- og produksjonskurven til å stige bratt i løpet av året.

Tekst og foto: Elisabeth Johansen



I produksortimentet til Norsopp AS på Hellerud inngår flere varianter av tørret sopp. Her pakker Inger-Lise Østmoe tørket kantarell i forbrukerpakninger.



I tillegg til Fungi inneholder sortimentet også tørket sopp, sopp-marmelade og gransirup, for å nevne noe.

Tolv tusen småflasker soppekstrakt er produksjonskapasiteten på anlegget hun nå leier på Elverum, og om målsetningen om økt salg blir oppfylt, må Østmoe finne større lokaler.

– Salgstallene har vært stabile de siste årene og jeg mener at det er grunnlag for å øke dette vesentlig. Fungi er et rent naturprodukt uten tilsetningsstoffer. Det er edle dråper! Brukt i små mengder som tilsetning i mat, fremhever det egensmaken i råvarene. Brukt i store mengder – noe det ikke er beregnet til – vil det smaksette maten med rind og kraftig fungismak, som minner om en blanding av sopp, buljong, malt, soya og balsamico. Meningen er at Fungi skal få god mat til å smake mer og enda bedre, forteller Østmoe. Hovedingrediensen i Fungi er norskprodusert sjampinjong som kjøpes fra en produsent i Østfold, og Østmoe er opptatt av at ingrediensene i ekstrakten skal være norske. Fremstillingen er en flertrinn og arbeidskrevende bryggeprosess. Første trinn er å salte ned soppen slik at væsken ekstraheres, det tar noen dager. Deretter kokes den framsilte væsken sammen med de øvrige ingrediensene, som er sukker, sirup, rødvin og krydder fra norsk skog. For å få ønsket smak og konsistens foregår kokingen



Tørket kantarell inngår i produksortimentet til Norsopp som har 6-8 fulltdagsplukkere i sesongen.



De gamle romernes "garum", som også ble kalt fiskeliker – *liquore di pesce* – var inspirasjonen til Fungi. Garum var en saltet fiskesaus, basert på fiskeavfall, fiskekjøtt og krydder. Fungi er laget av norsk sopp. Foto: Norsopp

over to dager. Ekstraktet er ikke gjæret, i motsetning til for eksempel soyasaus.

– Jeg utviklet Fungi selv for ti år siden, og nå skal jeg konsentrere 90 % av arbeidskraften min på akkurat dette produktet. Jeg vil bruke tid på å utvikle markedet, og jeg vil også arbeide med å skaffe finansiering slik at produksjonen kan oppskaleres. Produktet selges over hele landet gjennom Norgesgruppen og har vært på markedet siden 1997. Jeg har akkurat

satt i gang produksjon av to storhusholdningsvarianter som foreløpig distribueres i Oslo og Østlandsområdet gjennom min største soppkunde Augusta Arnesen AS i Bama-gruppen, forteller hun.

## Ideen

Ideen til produktet fikk Østmoe gjennom sitt kjennskap til det italienske språket og Italias historie. Gjennom å lese om hva de gamle romerne hadde i grytene sine for to og et halvt tusen år siden, ble



Norsopp AS har kontorer og mottaksanlegg på Hellerud og produksjonsanlegg på Elverum. – Det er så fint her på Hellerud gård, her kan jeg sitte på trammen og drikke kaffe om sommeren og prate med 100 kyr som beiter på enga, forteller Inger-Lise Østmo og bakster med soppsekker i vintervinden utenfor anlegget.

hun kjent med "garum", som italienerne også kaller fiskelikør –liquore di pesce. Garum var en saltet fiske-saus, basert på fiskeavfall, fiskekjøtt og krydder. Den avsilte blandingen gjennomgikk en gjæring og ble deretter brukt som smakstilsetter i alle slags matretter.

– Dette greide ikke romerne seg uten. Et sånt garum må vi ha i Norge, tenkte jeg, og utfra det har jeg utviklet soppsekstrakten. Jeg har gjennomgått utallige oppskrifter på soppsoya fra mange land, og har prøvd meg gjennom alle. Til slutt endte jeg med min egen variant som er fri for animalsk innhold. Den er laget på sopp uten tilsetningsstoffer og er like god for folk i dag som garum var for de gamle romerne, smiler hun, og legger til: –Jeg vil også nevne at "min" garum verken inneholder hvetemel eller soya,

og kan brukes av coliakere og dem som ikke tåler soya.

#### **Idealistisk utgangspunkt**

Forløperen til Norsopp AS var etableringen av enkeltmannsforetaket "Norsk skogsopp og bær" i 1993, og prosjektet "Helt vilt". Målsetningen var å skape næring basert på det som naturen selv produserer: ville nyttevekster og skogsopp.

– Utgangspunktet var den elendige skogsoppen jeg så i markedet i inn- og utland, og jeg har god greie på vill mat-sopp. Er nemlig gammel soppkontrollør fra 1970-tallet! Interessen for sopp var og er veldig sterk, det er også interessen for å ta vare på naturen og for å lage mat. Nå tar jeg imot sopp fra faste heldagsplukkere i en hektisk sesong fra august til oktober, til lokalet mitt her på Hellerud. En del selges fersk og rå-

fryst til storhusholdning, i tillegg tørker jeg sopp i mengdevis til andre produkter som selges i andre salgskanaler, blant annet i gourmetforretninger, nettbutikker og på "Bondens marked", forteller hun.

I sortimentet inngår pakker av tørket geitrams, mjøddurt og bjørkeblader med oppskrift på hvordan dette kan bli til leskedrikker. Små glass med gransirup lages av friske skudd fra grantrær, og kundene kan også kjøpe tørkede granskudd med oppskrift på sirup for å lage selv. Tørkede, lekre gyllne kantareller og brune, store steinsopp-skiver pakkes i 20g og 40g poser, og stadig er nye produkter under utvikling. Det siste er marmelade av tørket traktkantarell, som selges med oppskrift og anbefales som tilbehør til skarpe oster, pateer eller viltretter.

– Jeg vil at folk både skal nyte og nyttegjøre seg av det mor natur gir oss. Det er min motivasjon. Jeg holder kurs som inneholder både en teoretisk og en praktisk del og utvikler hele tiden nye oppskrifter og forbedrer gamle. De fleste kursene er rettet mot småskalabedrifter som ønsker utvikling av eller tillegg til egen næring. Jeg underviser også i et studium i matkultur som foregår flere steder i landet, forteller den kreative soppsekstraktproduzenten og legger til:

–Jeg har i løpet av årene utviklet andre prefeanser for hvordan villmaten skal være. Neslestuinger og sopp-supper, det har jeg gått bort fra. Det er mye morsommere å lage dram og likør av av kantareller, iskrem av bjørkeblad og pesto av brenneste enn tidligere generasjoners stuinger og supper.