

FAKTA

Mathistoria på Nordiska museet

Nordiska museet är Sveriges största kulturhistoriska museum och skildrar trender och traditioner i Sverige från 1500-talet fram till idag. Museet är en skattkammare för alla matintresserade. I samlingarna finns uppteckningar om ostberedningens betydelse och fler än tusen historiska ostformer med olika form och mönster från olika delar av Sverige. Några av dessa visas under Ostfestivalen.

Viktiga årtal i svensk osthistoria

1100

Vreta kloster i Östergötland anläggs som Sveriges första. Klostren spelar en central roll för kristnandet av Sverige och för den katolska kyrkans organisering av samhället. Med klosterkulturen når också kunskapen om att tillverka löpeost Sverige.

1555

Olaus Magnus publicerar sin bok *Historia de gentibus septentrionalibus* om de nordiska folkens historia och ägnar ett särskilt kapitel åt de goda ostarna i bland annat Västergötland.

1848

Ordet mejeri lånas in i svenskan och ersätter det äldre holländeri. Ordet härleds ur tyskans Meier, vilket betydde översyningsman över arbetsfolk på en lantegendom.

1859

De statliga mejeriskolorna i Ultuna (Uppsala) och Bergqvara (Växjö) inleder mejerskeutbildning.

1889

Almnäs bruk registrerar Sveriges första varumärke för ost – Wrångebäcksostr.

1937

En ny lag stipulerar att all mjölk måste pastöriseras före användning i mejeri. Crème Chantilly blir Sveriges första moderna vitmögelseost när den ser dagens ljus på Walla gård söder om Stockholm

1959

Den första boken på svenska med konsumentfokus – att känna till olika ostsorter – publiceras av Stig Wilton och Ernst Nathorst-Böös i form av boken *Om ost*.

1985

Peter Kaalings skrift *Gårdsmejeristen 1-2* om hantverksmässig osttillverkning publiceras och inspirerar till ett småskaligt entreprenörskap.

1997

Svecia beviljas EU-ursprungsskyddet Skyddad Geografisk Beteckning

2007

Källarlagrad getost utses i samband med mässan Cheese 07 till Slow Food Presidia-produkt som den andra svenska produkten. Presidia-produkter utses i syfte att bevara arter, växtsorter och produkter som är så unika att det är viktigt att de finns kvar.

2014

Nordiska museet och SIK anordnar för första gången Ostfestivalen för att visa upp den goda svenska osten och dess historia.