

DEN TRADITIONELLA OST- OCH VINKVÄLLEN.

Den 11 oktober samlades rekordmånga marthor (29 st) till den traditionella ost- och vinkvällen hemma hos Gunilla Hamro-Drotz.

Det är roligt att Gunilla bjuder oss hem till sig då huset uppförts av farföräldrarna och hennes farmor var en grundarna till Grankulla Marthaförening samt dess första ordförande. Marthatraktionen i huset fortsätter.

I år avvek kvällens upplägg från de tidigare träffarna genom att vi inbjudit representanter, Mari Murto-Laakso och Laura Mauno, för ostbutiken Lentävä Lehmä. Företaget finns såväl i Hagnäs saluhall och Glashyttan i Köklax.

Damera gav en kort översikt över företagets historia bl a berättade de att deras sortiment består av ca 650 olika ostar !!!!! De har en egen import av ost men samarbetar även med andra inom ostbranschen. De berättade att även ostar har en skyddad ursprungsbeteckning såsom viner.



Föredraget innehöll en massa tips om ostar och deras lagring t ex att ostpapper i stället för plastfolie borde användas för lagring av ost.

För oss presenterade de tre olika typer av ostar :

Bergsostar:

- fransk pastöriserad fårost (Ossau-Iraty grande reserve Pyrenees,) AOP
- österrikisk opastöriserad ost av komjolk (Vorarlbergkäse Voralberg)

Till lagrade ostar kan citron och morotsmarmelad serveras, likaså nötter och honung

Blåmögelostar:

- italiensk pastöriserad ekologisk blåmögelost av komjolk (Gorgonzola Dolce Lombardia) DOP
- Fransk opastöriserad blåmögelost av fårmjolk (Roquefort Cabriel Coulet Roquefort-sur-Soulzon) AOP

Till dessa kan gärna tranbärs- och fikonmarmelad serveras med lakrits och pepparkakor

Vitmögelostar:

- fransk opastöriserad vitmögelost av komjolk (Brie de Meaux Ile de France Meaux) AOP
- Fransk pastöriserad vitmögelost av komjolk (Brie Crémier de France)

Till denna typ av ostar rekommenderas marmelad av aprikos och blåbär med färska eller torkade aprikoser.

Som socker på botten serverades vi som överraskning två inhemska ostar:

- Pastöriserad vitmögelost, Klippan, gjord på mjölk från Vik ladugård i Helsingfors av Helsingin Meijeriliike
- Läpimurto, pastöriserad blåmögelost av ekologisk mjölk av finsk ursprungsras. Tillverkare är Saloniemen Juustola.

Ostarna sköljdes ned med välvalda viner

- Remi Pouizin , Native Visan 2022, Côtes du Rhône, France
- Corvers Kauter, R3 Rheingau Riesling reserve 2022, Rheingau Deutschland

Alla dessa ostar smakade gott, hur gott beror naturligtvis på smak och tycke, men kvällen blev oförglömlig tack vare Gunillas gästfrihet och gästernas engagemang.

