

Møtereferat fra uke 39, 23.09.2020

Møtet på Skjærgården hotell ble ledet av president Turid.

Innledningsvis:

Vi hadde to besøkende i kveld. De som hadde hatt fødselsdag siste uke ble nevnt: Morten den 17. og Torgeir den 20.

Tigris:

Inge fortalte en liten historie om to tilfeldige møter han og Kari hadde med Edrund og Jon langs veien Grong - Snåsa til/fra hytten på sensommeren.

Sissel Berit nevnte at et Rotarymedlem som har gjort en stor innsats mot Polio i Afrika er kommet på listen over verdens 100 mest innflytelsesrike personer.

Bedriftsbesøk

I stedet for å dra på bedriftsbesøk fikk vi besøk av Langesund Ostemakeri som drives av Vaiva (opprinnelig fra Litauen) og Øivind Nefstad. De har praksis og erfaring fra ysteri i Valdres, men ønsket å starte for seg selv. Det ble flytting til Langesund der Øistein er vokst opp.

Det var et år med papirarbeid før de kom i gang, men har nå holdt på i tre år. De ønsket sin egen oppskrift på osten og det har de fått til ved å benytte dagfersk melk fra Bamble. Den leveres fra gårdene Dahl, Bergsland og Wingerei.

Planen var at de skulle produsere bare ost, men nå lager de også kjeks, marmelade, ostemunker, grove mysebrød og scones av myse.

De benytter 100 % ren melk, har ikke tatt bort noe.

Industrien pasteuriserer ved 72 grader i 15 sek, men i Langesund er de langt under 68 grader og kompenserer med mye lengre tid for pasteuriseringen. De ønsker det slik for ved over 68 grader taper melken 10 % av næringsstoffene.

Den første osten som ble produsert i Langesund var med 500 ltr melk som ga 50 kg ost. Den skulle lagres i 2 mnd, men de klarte ikke å la være å prøvesmake etter en måned. Det viste seg ikke overraskende å være for tidlig, så smaken godkjente de først etter 2 mnd lagring.

De lager nå 12 forskjellige oster som lagres/modnes fra 5 mnd til ideelt sett flere år. All osten selges når den er ferdig modnet/klar for salg. For øvrig baker de brød av mysen og har solgt mye i sommer.

De har svært gode tilbakemeldinger, til og med fra utlandet. Poseidon ost med valnøtt er meget populær, Nøkkelost også meget god for de som liker nellik. Dette var to av ostene som ble nevnt spesielt, de andre går som sagt også fort ut.

Det produseres også laktosefri ost.

De ønsker ikke å ekspandere, de vil miste nærheten til produktet når det ansettes folk, og kanskje vil også kvaliteten bli annerledes, og selvsagt blir kostnadene mye større. De ønsker ikke å selge i butikker, men har gjort unntak for en i Skien og en i Porsgrunn

Ost er fgodt mot bihulebetennelse.

Etter møtet kunne en få smaksprøver og ost kunne også kjøpes.

Det var en meget interessant presentasjon som foreløpig har satt Langesund på hele norgeskartet med 20.000 osteetiketter.



