

Veckobrev nr. 9

Ta betalt för gammal ost

Ibland undrar jag vad jag håller på med. Detta är en sådan dag. Varför dra dit pepparn växer och detta helt frivilligt? Som vanligt slår jag bort frågan och försöker tänka positivt. Snart får jag åka hem till regn och kyla, sova i egna sängen och gå på Rotary. Härligt! Jag känner mig genast bättre.

Jag vet inte varifrån "få betalt för gammal ost" i bemärkelsen "ge igen" [för någon oförrätt] kommer ifrån. Det sägs att uttrycket uppkom när långlagrad ost gjordes i skogslänen och hann bli frän och osmaklig under den långa transporten till hufvudstaden, vilket krämarna [som beställt osten] naturligtvis ogillade. Något säger mig att denna förklaring är en faktoid men jag har lärt mig att aldrig kolla fakta när man har en bra story.

Nu är det inte om gamla ostar utan traditionell osttillverkning som prof. Åse Lundh ska prata. Från vanligtvis välunderrättad källa har jag förstått att hon gör det på ett mycket smakligt sätt. Alltså ser jag fram emot att träffa henne – och dig också förstås – på tisdag.

TISDAG 29 augusti 07:30 - 08:30; hotell Duvan, festvåningen 1 tr.

Traditionell osttillverkning – hur skiljer den sig mellan olika ostsorter?

Prof. Åse Lundh inviger oss i ostmassans mysterier.

All ost tillverkas i princip utifrån samma råvaror, dvs mjölk, löpe och mjölksyrabakterier. Trots detta finns det uppskattningsvis 1400 olika osttyper listade i världen, varav ett 1000-tal bara i Frankrike. Hur går traditionell osttillverkning till och hur får man till den stora variationen i ostars smak och konsistens? Åse Lundh, SLU, ger svaren.

Gästvärd: Göran Magnusson

Vinlotteri: Kim Persson

Anmäl deltagande till rotary@jannersten.com alt. 0736385313 senast måndag 12:00

ÖVRIGA PROGRAM I VECKAN

[Gå in på klubbens hemsida](#) för att se de andra uppsalaklubbarnas program.

Längre bort: Gå in på [hemsidan](#) och klicka på den gula knappen "Mina klubbar". På sidan som du kommer till klickar du på "SVERIGE". Är du utomlands kan du gå in på <https://my.rotary.org/club-search> och knappa in lämplig ort i fältet för *Meeting location*. För säkerhets skull bör du ringa klubbens kontaktperson. Får du inte tag i någon från klubben ringer du förslagsvis krögarn och kollar att klubben ska ha möte på angiven tid.

KOMMANDE PROGRAM

5 september **PÅ PROGRAMMET** – Stadsteaterns chef Petra Brylander avslöjar vad som står på spel framöver.

Gästvärd 5/9: Michael Nazari

Allt gott!

Per