

Gardsosten fra Tjamsland tok gull

Tjamsland gård på Håbesland stakk like godt av med gull i klassen for ferskoster under Innovasjon Norges nasjonale matfestival Matstreif på Aker brygge i midten av september.

NÆRING. Det er slett ikke hvem som helst som slipper gjennom nåløyet, hør bare på kriteriene for at et produkt skal finnes verdig NM-gull:

«Eit produkt som verkeleg skil seg ut som sær velleukka og særprega både i smak og andre eigenskapar. I ein klasse for seg, ein kan vanskeleg tenke seg noko betre i denne kategorien av ost/mjølkeprodukt.»

Klingende navn

Det er Ruth Kylland og Jørn Martinsen som står bak det nye gourmetproduktet fra Birkenes, en ferskost av typen chevre med det klingende navnet Rosalita.

– Det var kua Rosa som fikk kalv, og da sa jo navnet på kalven seg sjøl – det måtte bli Rosalita, ler gullvinner Martinsen. Han er på vei inn i fjøset for morgenstellet, der Rosa, Rosalita og 3-4 andre kyr snart skal levere mer råstoff til Tjamsland ysteri. Besetningen er to jerseykyr som leverer feit og proteinrik melk, de øvrige er av den urgamle rasen sida trøndefe. Sistnevnte er kjent for å ha gode «ostegener» og gir mye ost per liter melk.

Gull på første forsøk

– Vi har mye jord som egner seg best til beite, og gjødsel får vi fra hønene. Dermed var det naturlig å tenke på økologisk melkeproduksjon, forteller Jørn Martinsen.

At debutosten tok gull, betyr ikke at det er enkelt å få til en gourmetost.

– Vi kasta nok ganske mye før vi følte vi fikk det til. Men Ruth er både nøyaktig og veldig flink, berømmer Jørn.

Det var Ruth som litt tilfeldig tok med seg en osteprøve på et kurs med ysteteknolog Pascale Baudonnel. Hun slo umiddelbart fast at dette var en ost som var både flott i smaken og salgbar. Etter nok et kurs for å foredle osten, var det klart for større produksjon. Rosalita beskrives som «en syrnede fersk ost modnet med melkesopp». Råvaren er fersk, nysilt og upasteurisert melk.

Serveres på Statholdergaarden

NM-gullet betyr ganske mye, i følge osteprodusenten.

– Vi blir lagt merke til i bransjen, og merker at reaturanter er interesserte. Det har også vært noe medieinteresse, opplyser Martinsen.

Tjamsland ysteri har avtaler med grossist og detaljforhandlere,



YSTER OG RÅVARELEVERANDØR: Ruth Kylland og kua Rosa, som har inspirert til navnet på en prisbelønte osten.



APETITTELIG OG ALLSIDIG:

Rosalita er en ferskost av typen chevre. – Den kan selvfølgelig spises som vanlig ost med kjeks og vin eller honning og nøtter. En flott oppskrift er imidlertid er å lage en omelett med grønnsaker, legge osten på toppen og gratinere i ovn så osten smelter utover når den skjæres opp. Skikkelig godt, smiler Jørn Martinsen.

men kan gjerne levere enda mer av osten for salg.

Martinsen røper med en viss stolthet at mesterkokken Bent Stiansen serverer Rosalita på sin restaurant, den anerkjente Statholdergaarden i Oslo. Men bir-

kensingene trenger ikke reise så veldig langt for å få smakt gullvinneren, den ligger nemlig salgsklar i hylla på Kiwi Birkeland.

Tekst: Anne Mette Hope
Foto: Privat



KRETSLØP: Høner gir egg og gjødsel, gjødsel gir bra beite til kyra, som gir melk, som blir til ost... – Og så hender det noen ganger at hønene spiser litt ost også, forteller Jørn. Gjennombruddet til osten Rosalita, som Ruth Kylland og Jørn Martinsen produserer, fører forhåpentligvis til at ost blir sjelden kost for hønene.