



## Der var engang ...

En gård brændte på Island i 1011. Det var Njals gård. Den hed Bergthorshvol, og sagaen om Njal fortæller, at kvinderne på gården forsøgte at slukke ilden med valle fra osteproduktionen. Det lykkedes ikke, så gården nedbrændte.

Udgravninger på stedet har siden fortalt, at sagaen talte sandt. Man fandt rester af ostevalle på brandtomten. Islændingene lavede altså ost, og det var en vigtig del af kosten i vikingetiden. De første danske oste var formentlig surmælksost og mindede om den gamle danske ostetype knaposten eller en fjern forfader til den fynske rygeost.



### Kyklopen og osten

Allerede længe inden vikingerne kom til, fremstillede de gamle romere ost, og inden dem grækerne.

Digteren Homer fortæller ca. 800 år f.Kr. i Odysseen om Odysseus' besøg hos den enøjede kæmpe, kyklopen. Her så Odysseus kyklopen malke sine får og geder og fortalte: „Derpå løbede han halvdelen af mælken til ost - ved hjælp af figensaft - knugede den af og pakkede ned i flettede kurve.“

### At gemme mælken

Også fra det gamle testamente og de gamle indiske vedaskrifter kender vi fortællinger om, hvordan man lavede ost. I mange tilfælde var begrundelsen oprindeligt, at osten simpelthen holdt sig bedre end den friske mælk. Det at lave ost var ikke bare et spørgsmål om at fremstille en fødevare, men også en måde, hvorpå man kunne gemme værdifulde næringsstoffer i længere tid.

### Vidste du, at ...

Hver dansker spiser i gennemsnit ca. 15 kg ost om året.

Franskmænd spiser mest ost. De spiser hver ca. 25 kg om året.

I Japan spiser hver indbygger kun knapt 2 kg ost om året.

## Ost med mere ...



### Salat med sprøde osteflager

#### Ingredienser

(10 pers.): 350 g ost: Dansk Mester  
10 tynde skiver parmaskinke  
225 g ciabattabrød  
100 g sorte oliven uden sten  
½ dl olivenolie  
2-3 stk. romainesalat  
150 g små sorte oliven med sten  
Marinade: 1½ dl olivenolie, ½ dl balsamisk eddike, ½ tsk. salt, peber

#### Tilberedning

Osten høvles i meget tynde skiver, fordeles i et jævnt lag på bagepapir på en bageplade. Bag (200°C i ca. 10 min.), til osten er lysebrun. Afkøl helt og bræk i mindre stykker.

Læg parmaskinken på en bageplade, og bag, til stykkerne er sprøde (225°C i ca. 10 min.). Afkøl og del i mindre stykker.

Skær brødet i meget tynde skiver. Blend stenfrie oliven og olivenolie til en tyk pasta. Smør pastaen på brødsiverne, og sæt dem i ovnen ved 200°C i 10 min., til de er helt sprøde. Ost, skinke og brød kan laves i god tid.

#### Servering

Bræk salaten i mundrette stykker, bland med osteflager, skinke, brød og oliven. Pisk olivenolie, balsamisk eddike, salt og peber sammen, og hæld det over salaten lige inden servering.

## Når osten bliver til

- Først skummer vi mælken, fortæller Henrik Kæmpe. Vi deler den op i skummet-mælk og fløde. Derefter kan vi igen blande mælk og fløde i det helt rigtige forhold, så osten får præcis den fedtprocent, vi ønsker.



*Henrik Kæmpe, produktionschef på Branderup Mejeri, fortæller, hvordan osten bliver til.*

### Ost er som vin

- Det er med ost som med vin. Mennesker samarbejder med små levende organismer om at lave et produkt, som er udviklet og forfinet gennem århundreder.

I de store ostetanke tilsætter vi mælkesyrekultur. Mælkesyrekulturer er mælkesyrebakterier. De er gennem tiden omhyggeligt udvalgt og rendyrket, fordi de giver os præcis den smag, den konsistens og den hulsætning, vi ønsker af den ostetype, vi lige nu skal producere.

Det er levende kulturer, og det er utroligt vigtigt, at vi behandler dem som sådan - selv de mindste fejltrin kan ødelægge en hel osteproduktion.

### Mejeristens omhu



*Mejeristen vurderer ostekornene*

- Så tilsætter vi osteløbe. Løbe er et naturligt enzym, der får ostemælken til at koagulere, det vil sige stivne, og vallen til at trække ud fra ostemassen. Vallen består mest af vand.

I ostetanken kan vi også tilsætte krydderier som fx kommen, dild eller pikanthrydderier.

Først når mejeristen vurderer, at ostemassens konsistens er helt rigtig, starter skæring og røring. Ostemassen skæres op i små ostekorn, og mere valle trækker ud, når der røres rundt.

Igen skal mejeristen vurdere, om ostekornene nu føles helt, som de skal, inden han går videre.

### En fisket ost

- Næste trin kan forløbe på to forskellige måder. Vi kan pumpe ostekornene over i den store forpresse uden at tage vallen med. Så laver vi en fisket ost - i gamle dage sagde man, at man fiskede ostekornene op af vallen.

En fisket ost får en lidt ru overflade og små sprækkeagtige huller, som vi kender det fra en havarti-ost. Hvis vi tager vollen med over i forpressen, får vi en „opstukken“ ost. Det er den, vi fx kender som en danbo-ost med en glat overfalde og ret få, regelmæssige, runde huller.



*Ostemasse i forpressen*

### I saltvand i mange timer



*Reol på vej til saltning*

- Saltningen er vigtig, for at ostene kan få deres helt rigtige smag og konsistens. Efter forpressen skæres ostemassen ud i stykker, som lægges i forme. Her giver vi ostene den sidste presning, inden vi tager dem op af formene, lægger dem på reoler og sender dem til køling og saltning. Nogle oste står i saltlage helt op til 36 timer.

### Skorpen og smagen

- I vore dage laver vi både oste, der skal være skorpefrie og oste, der skal have skorpe. De skorpefrie oste pakker vi efter saltningen i en beskyttende plastfilm, inden de lægges på lager.

Oste med skorpe kalder vi „kitoste“. Kitostene behandler vi på overfladen med en speciel modningskultur, en rødkitkultur. Den beskytter ostens overflade, danner skorpen og sørger for, at osten også modner udefra og ind. Det giver en ganske særlig smag.

Lagringen er et kapitel for sig. Det er vigtigt, at vi sørger for, ostene hele tiden får alle de bedste muligheder for at udvikle sig, den rigtige temperatur og den rigtige luftfugtighed. - Og så skal de selvfølgelig vendes regelmæssigt. Så får vi også den enkelte ostetypes helt rigtige smag frem.



*Kitoste på lager*

Velbekomme!

## Værd at vide ...

### Hvor gammel?

Gamle Ole er vitterligt ældre end Lillebror. Jo længere lagring, des kraftigere smag får osten typisk. De rigtigt stærke oste ligger på lager i op til et år.

Når osten modner, omdannes fedt og protein. Konsistensen bliver mere smidig, og osten får sin karakteristiske smag og den gule farve.

### Hvornår smager osten bedst?

Smagen er resultat af et sindrigt samspil mellem den helt rigtige kombination af mælkesyre kulturer, saltning, lagring og ikke mindst mejeristens håndværksmæssige omhu.

Men ostens serveringstemperatur bestemmer i høj grad, hvordan vi oplever smagen. Smagen kommer bedst til sin ret, når osten har en temperatur på ca. 16-18°C.

## Lagring og smag

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Mild                  | 5-8 uger    |
| Mellemlagret          | 10-14 uger  |
| Lagret                | 15-20 uger  |
| Ekstra lagret         | ca. 35 uger |
| Ekstra, ekstra lagret | ca. 50 uger |

Den mellemlagrede ost er i dag den mest solgte.



### Skal oste vendes?

I gamle dage måtte hver ost på lageret vendes ved håndkraft. I dag tager maskinerne det hårde arbejde. En gaffeltruck vender en hel ostereol i luften i ét tag.

Oste med skorpe skal i den første tid på lageret vendes ca. hveranden dag, senere lidt sjældnere. Så bliver overflademodningen ensartet, og osten får en pæn og regelmæssig form.

### Hvor kommer hullerne fra?

Når osten lægges på lager, er hullerne allerede begyndt at dannes.

De nyttige mælkesyrebakterier i ostemassen omsætter mælkesukker og danner CO<sub>2</sub>, en luftart, som samler sig i små lommer mellem ostekornene. De bliver med tiden til ostens huller.

## Procenter og plusser

### Hvor meget er fedt?

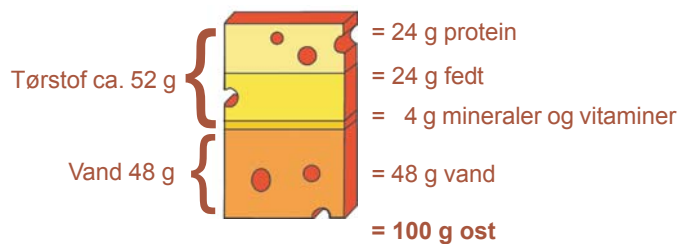
Når der fx står 45+ på osten, er det ikke det samme, som at osten indeholder 45% fedt. Det er kun 45% af tørstoffet (protein, fedt, vitaminer/mineraler), der er fedt.

Tørstoffet er det, der ville være tilbage, hvis man tørrede alt vand ud af osten.

En typisk skæreost består af omtrent 50% vand. Som en generel tommelfingerregel kan man derfor sige, at ostens „procenter“ er ca. det halve af dens „plusser“.

Plusserne står på osten i kraft af en gammel lovfæstet bestemmelse, som blandt andet skulle sikre, at mejerierne ikke snød med fedtet. Der skulle være mindst 45% fedt i tørstoffet på en 45+ ost. Den gang blev fedtet betragtet som det „dyre“.

### Fra 45+ til ca. 24% fedt



24 g fedt ud af 52 g tørstof svarer til at 45% af tørstoffet er fedt, men da vi spiser alle de 100 g og ikke kun tørstoffet, er det 24% af de 100 g, vi spiser, der er fedt.

### Tommelfingerregel

Generelt kan vi sige, om de gule skæreoste, at:

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| - en 10+ ost indeholder | ca. 6% fedt,  |
| - en 20+ ost indeholder | ca. 13% fedt, |
| - en 30+ ost indeholder | ca. 17% fedt, |
| - en 45+ ost indeholder | ca. 24% fedt. |

## Ost til gæster

### Hvor meget skal jeg bruge?

Skal osten udgøre et hovedmåltid sammen med frugt, grøntsager og godt brød, så skal du beregne ca. 250 gram ost pr. person.

Er der tale om ost som en del af et frokostbord, så skal du bruge ca. 75-100 g pr. person.

Har du valgt at servere ost som dessert, skal du beregne ca. 50-75 gram pr. person.

Vælg nogle få gode oste, som du synes passer godt sammen. Tag fx to gule skæreoste, en blåskimmel- og en hvidskimmelost samt eventuelt en flødeost eller friskost, hvis det passer til lejligheden.

### Godt tilbehør



Generelt kan man sige: Frugt og nødder er godt til milde oste. Grøntsager, såsom radiser, peberfrugt og blegselleri er fint til lagrede oste.

Men prøv også noget nyt: Fx figner i portvin til en god skæreost, frugtsalat med papaya til en Dansk Mester, eller ananaschutney til din Riberhus. Du kan finde masser af gode opskrifter med ost og tilbehør på [www.arla.dk](http://www.arla.dk)

### Spis brød til

Flûtes eller landbrød passer godt til de milde skæreoste. Til de stærkere oste passer kraftigere brødtyper som rugbrød, groft brød med kerner eller knækbrød.

## Husk!

Tag osten ud af køleskabet 1 time før, du skal bruge den, så smager den bedst.

Anret osten så enkelt som muligt.

Undgå at lægge tilbehør oven på osten, hvis det kan afgive smag, lugt eller farve til osten, efter at den er anrettet.

Dæk osten til, når du har anrettet den.

## Noget at drikke til

### Ost og vin - eller måske en øl

Mulighederne er mange og smag og behag forskellig. Her er blot et udpluk af ideer - prøv selv:

Til de milde danbooste kan du eventuelt servere en mild halvsød hvidvin fx Riesling, eller hvis I foretrækker rødvin, en ung frisk Beaujolais.

Til de mere lagrede danbooste kan du drikke fyldige tørre hvidvine som fx Chardonnay eller en kraftig og alkoholrig rødvin som fx Amarone.

Er osten meget moden og stærk, er det fint med øl og eventuelt en snaps.

En kraftig Rhônevin er god til Riberhus Grubeost.

Prøv fx også en let mousserende Asti Spumante til en flødehavarti.

Til Dansk Mester kan du drikke en god tør hvid Chardonnay eller en moden og udviklet, men ikke for kraftig rødvin, fx en Bourgogne.

Husk - kommen og vin går ikke godt sammen. Prøv eventuelt med madeira eller sherry - eller måske en øl.

### Ost med mere ...



### *Fransk toast med Riberhus og blåbærkompot*

#### Ingredienser

(4 pers.): 200 g friske eller frosne blåbær  
100 g sukker  
Saft fra 1 citron  
4 stk. toastbrød  
4 æg  
Lidt smør til stegning  
4 skiver Riberhus 45+ ML  
Salt

#### Tilberedning

Skyl bærrene hurtigt, og læg dem i en gryde med det vand, der er ved. Drys sukker og citronsaft hen over. Kom et låg på gryden og lad det simre ved svagt blus 4-5 minutter. Tag gryden fra, og hæld kompotten i en skål. Gem på køl. Pisk æggene sammen, og kom dem i en dyb tallerken. Vend toastbrødene heri, og krydr med salt. Varm lidt smør på en pande, og steg toastbrødene gyldne på begge sider.

#### Servering

Server dem lune med ost og bærkompot.

## Kender du typen?

### Danske ostetyper

Danbo, havarti, esrom, maribo, samsø osv. er alle danske ostetyper. De fik deres navne ved en fælleseuropæisk konvention i 1952.

Ved samme lejlighed blev det nøje beskrevet, hvilke karakteristika ostene skulle have for at tilhøre netop de typer.



*Danbo: Smidig og skærbar kvadratisk. Mild, let syrlig og aromatisk med præg af overflademodning. Ret få runde huller af ærtestørrelse.*



*Havarti: Rektangulær brødform (m. skorpe), cylindrisk (u. skorpe). Let syrlig og aromatisk med præg af overflademodning (hvis med skorpe). Mange små uregelmæssige huller.*

Indtil da havde danske mejerier lavet oste, som lignede de udenlandske fx tilsiter, gouda og emmentaler, men de danske oste havde efterhånden udviklet deres eget særpræg, både hvad angår størrelse, konsistens og smag.

### Mærker med nuancer

Inden for og ud over disse ostetyper findes der forskellige mærker, som yderligere adskiller sig fra hinanden ved nuancer i smag og konsistens. Klovborg, Riberhus, Malthes, Dansk Mester, Den gode Samsø, Gamle Ole og Lillebror er alle ostemærker. Mange er opstået på baggrund af lokale traditioner, eller simpelthen fordi mejerierne har ønsket at udvikle en særlig ost til en bestemt målgruppe.

### Skorpe eller ej

Mange oste fremstilles i dag i skorpefrie varianter, men en del forbrugere efterspørger den særlige smag fra kitmodningen. Derfor fremstilles nogle skorpefrie oste som kitmodnede oste, hvorefter skorpen skæres af.

*Samsø: Flad cylindrisk (m. skorpe), kvadratisk blok (u. skorpe). Mild sødlig og nøddekerneagtig. Ret få, regelmæssige runde huller, diameter: 5-10 mm.*



*Svenbo: Hård til fast. Flad cylindrisk (m. skorpe), kvadratisk blok (u. skorpe). Aromatisk, sød nøddekerneagtig. Flere runde huller, diameter: 10-25 mm.*



Arla Foods  
Skanderborgvej 277  
8260 Viby J  
Tlf: 89 38 10 00  
[www.arla.dk](http://www.arla.dk)