



Oste typer

Der findes et utal af forskellige typer af oste, hvilket skyldes at selv små forskelle i fremstillingsmetoderne, forskelle i mælkenes oprindelse og behandling, anvendte kulturer med mere, hver især bidrager som en væsentlig faktor i hvorledes det endelig produkt vil tage sig ud. Og heldigvis for det. Det er med ost ligesom med vin, at havde man kun få forskelle i smagen, ville det nok ikke være så spændende. Den store variation af smagsnuancer gør det til en nydelse at blive ved med at smage nye oste, og gerne sammen med vin som tilføjer oplevelsen yderligere dimensioner.

Som grundlæggende typer af ost, kan disse deles op i *fisket*, *æltet* eller *opstukket* oste.

At osten er *fisket* henviser til at ostekornene bliver fisket op af ostekarret, afdrypes for resterende valle, og hældes i forme. De presses kun let for at lukke overfladen af, og lægges eventuelt i varmt vand en kort tid for yderligere at lukke for overfladen for at undgå at der kan trænge luft, vand eller uønskede bakterier ind i osten og ødelægge modningen. En fisket ost får en skæreflade med en mængde uregelmæssige huller. Eks. Havarti og Esrom.



Når man fremstiller *æltet* ost, æltes ostekornene efter at vollen er aftappet, for at findele ostekorne og sørge for at ostekornene bliver ensartede i størrelse. Dette bevirker at osten får en jævn og glat overflade med ensartet hulsætning. Æltet ost bliver ofte tilsat lidt salt under æltningen, hvilket giver mere fylde i smagen og osten er mere fast end andre skæreoste, og samtidig gør saltet at enzymerne modner osten i mindre grad og gør osten "mindre stærk". Efter æltningen hældes ostekornene i forme og presses ad flere gange, lægges til køling, saltning og til sidst til modning. Af danske æltede ostetyper findes kun Maribo og Fynbo. Smagsmæssigt minder de mest om Gouda eller Cheddar.



I *opstukket* oste, sammenpresses ostemassen i ostekarret under vollen. Dette bevirker at der ikke kommer luft med blandt ostekornene, og osten får derfor en helt glat snitflade med få regelmæssige huller. Herpå udskæres osten, og under lagringen vil der fremkomme et større eller mindre antal regelmæssige huller. De få huller fremkommer under modningen, når mælkesyrebakterier udskiller CO₂, under omdannelse af den tilbageværende mælkesukker til mælkesyre. I Danmark er faste oste oftest opstukne oste, eks. Samsø og Danbo.





Blandt Danmarks mest kendte ostetyper er de halvfaste skæreoste Danbo, Esrom, Havarti, Maribo og Samsø, samt den halvfaste blåskimmelost Danablu og den friske surmælksost Rygeost.

Af de mest kendte udenlandske ostetyper findes de faste skæreoste Cheddar, Crottin de Chavignol, Emmentaler, Fontina, Gruyere, Manchego og Parmesan, den halvfaste til faste Provolone, de halvfaste oste Gouda og Port Salut, samt de bløde oste Feta og Mozzarella. Derudover findes der også blåskimmelostene Gorgonzola, Roquefort og Stilton, hvidskimmelostene Brie og Camembert, samt rødkitosten Munster. Endelig findes der friskostene Hytteost, Kvarg og Flødeost.

Nedenfor er en række oste beskrevet i alfabetisk rækkefølge. Listen er ikke en liste over alverdens oste, da ostens verden er meget stor, og oste med forskellige navne dækker ikke sjældent over samme type af ost, med samme fremstillingsmåde, blot fremstillet forskellige steder.

Alpeost (Grøn Alpeost)

Alpeost som vi kender den i Danmark er en smelteost, lavet med tilsætning af fint formalede urter, hovedsageligt Alpekløver (Blå Stenkløver, Melilotus coeruleus , Melilot sap, Trigonella caerulea, fenugreek).

Grøn Alpeost blev oprindeligt lavet med udgangspunkt i en meget fast ost, krydret med kløver (Schabziger Kräuterkäse).

Appetitost

Appetitost laves som friskost tilsat lidt osteløbe. Ostemassen opvarmes så denne bliver mere fast, hvorefter osten af flere gange, og over flere dage presses, findeles eller smulres og opvarmes påny for at dræne vollen af. Resultatet heraf er en sej gul dej, som varmes i en gryde med lidt mælk, og derpå gennemæltes til den bliver en ensartet masse. Æltningen fortsættes ved tilsætning af lidt salt, hvorefter osten henligger et par dage. Spises umodnet.

Brie

Brie er en blød hvidskimmelost med en hvidskimlet skorpe. Dens oprindelsesland er Frankrig, og den fremstilles af komælk.

Briens oprindelige navn er Fromage de la Brie, da osten stammer fra landskabet Brie umiddelbart øst for Paris. Hovedbyen i Le Brie er Meaux, og den klassiske Brie hedder da også Brie de Meaux. Denne er fremstillet af råmælk, dvs. upasteuriseret mælk, og regnes af mange for den bedste og eneste rigtige Brie.

Briens historie kan spores langt tilbage. Osten blev imidlertid først verdenskendt på en kongres 1814 i Wien, hvor europæiske statsmænd mødtes for at drøfte tiden efter Napoleon. Under kongressen var der en del festligheder og store middage, og det var under en af disse, ønsket om at finde verdens bedste ost opstod. Der deltog over 60 oste i konkurrencen, og Brien fik førstepladsen. Herefter fik osten tilnavnet "Osternes konge", som



den har beholdt lige siden.

Brie er forfaderen til alle hvidskimmeloste. Modsat blåskimmeloste, der prikkes for at skimlen kan vokse ind i osten, modner Brie ude fra og ind. Brie tilsættes skimlen *Penicillium camemberti* eller *Penicillium candidum*.

Camembert

Camembert er en blød hvidskimmelost med småhullet struktur og en hvidskimlet skorpe. Dens oprindelsesland er Frankrig, og den fremstilles af komælk.

Camembert's historie går tilbage til det 18. århundrede, hvor den blev solgt på markedet i Vimoutiers i Normandiet. Osten har sit navn fra byen Camembert i Normandiet.

Det var bondekonen Marie Harel, der i 1790 udviklede Camembert. Det fortælles, at hun skjulte en præst fra distriktet Brie under den franske revolution, og at de sammen udviklede produktionsmetoden for Camembert med inspiration fra produktionen af Brie. Marie Harel videregav opskriften til sin datter, der senere nedsatte sig i byen Camembert, hvorfra hun solgte osten. Camembert blev så berømt i området, at man endte med at rejse en statue af Marie Harel. Statuen blev imidlertid ødelagt under 2. verdenskrig.

Camemberts nationale berømmelse kom, da kejser Napoleon smagte osten, mens han var i Normandiet for at indvie en jernbane. Kejseren blev så begejstret for osten, at han bad om at få en leverance til Paris, og derved blev Camembert med et slag berømt i den franske overklasse, som kopierede kejseren i et og alt. Den ægte Camembert bærer i dag navnet "Camembert de Normandie".

Det er skimmelsvampene *Penicillium camemberti* og *Penicillium candidum*, der modner Camembert.

Castello (blå eller hvid),

Castello er en serie af skimmel- og flødeoste, oprindeligt udviklet sidst i 60'erne.

Chester, Leicester, Gloucester

Engelseke fede løbeost på linie med Cheddar.

Cheddar

Cheddar er en fast, elastisk ost med en lysebrun, tør skorpe. Dens oprindelsesland er England, og den fremstilles af komælk som en æltet ost.

Ost har været et vigtigt element i englændernes kost i mere end tusind år, og for englændere (og store dele af den engelsktalende verden) er ost for det meste ensbetydende med Cheddar. Den hårde, faste Cheddar har været kendt siden det 16. århundrede, hvor den blev produceret i Mendip Hills nær den lille by Cheddar. Ostens historie går uden tvivl flere århundreder længere tilbage, måske helt tilbage til romerne, der bragte de hårde oste til England.



Form, mål og vægt på Cheddar afhænger af, hvor den produceres. Modsat andre store europæiske oste er Cheddarnavnet ikke beskyttet og er derfor både blevet brugt og misbrugt. Den traditionelle, klædebundne Cheddar fremstilles kun få steder i dag. Cheddar er den ost, der produceres mest af verden over.

Crottin de Chavignol

Crottin de Chavignol er en fast, lagret ost med en naturlig skorpe. Dens oprindelsesland er Frankrig, og den fremstilles af gedemælk.

Den lille ost fra Loire-området, som nogen kalder verdens mindste hele ost, har en historie tilbage til det 16. århundrede. Bønder i Sancerreområdet har holdt geder siden 1500-tallet, og deres hovedindtægt gennem tiderne har været gedeoste. Det var således bønderne i Sancerre, der udviklede Crottin de Chavignol.

Det var imidlertid først i 1829, at gedeostene fra Sancerre fik navnet Crottin de Chavignol. Ordet crottin henviser oprindeligt til en lille olielampe i terrakotta, som osten havde form efter. Crottin betyder også hestepærer, hvilket har givet anledning til en del humoristiske skrivelser om osten.

Danablu

Danablu er en dansk halvfast blåskimmelost med cremet konsistens. Dens skorpe er marmoreret, og den er fremstillet af komælk.

Danske, blå oste blev fremstillet allerede før 1. verdenskrig, hvor danske mejerister eksperimenterede med forskellige skimmelkulturer på oste. Det var mejeristen Marius Boel, der i 1927 "opfandt" Danablu, da han som den første i verden fremstillede blåskimmelost af homogeniseret mælk. Dette gav osten en ny konsistens og aroma. I modsætning til eksempelvis Roquefort blev osten mere fedladen, mere hvid og den fik en hidtil ukendt smag. I starten dyrkede Marius Boel selv blåskimlen på rugbrød, men i dag fremstilles blåskimmelkulturen under kontrollerede forhold og kun få certificerede producenter har ret til at producere Danablu.

Danablu med et fedtindhold på 50+ er altid cylinderformet, mens den federe 60+ Danablu er firkantet. Der findes et par fedtfattige varianter (30+) af Danablu. Disse oste må imidlertid ikke kaldes Danablu pga. den lave fedtprocent.

Danbo

Danbo er en dansk fast-halvfast løbeost med regelmæssig hulsætning og en tør skorpe. Den fremstilles af komælk, som opstukken ost.

Danboen blev produceret første gang i 1897 af Rasmus Nielsen på Kirkeby Mejeri. Rasmus Nielsen kunne imidlertid ikke overbevise andelshaverne om fornuften i at producere en sådan "fed, russisk steppeost". Han overtog derfor mejeriet i forpagtning og satte selv gang produktionen. Rasmus Nielsen havde fået inspiration til osten på en legatrejse i 1896 til Tysklands daværende steppeområder på grænsen til Rusland og Polen. Rasmus Nielsen



havde også været i Holland, hvor han havde lært at producere Gouda og Ejdammer, men det var steppeosten, der slog an. Steppeosten er nu blevet en dansk ost med navnet Danbo.

I dag er Danbo Danmarks mest producerede ost, og den findes i et hav af forskellige mærker samt i en lang række lagringsgrader. Danbo fås også med kommen, der tidligere kendtes under navnet Christian IX.

Esrom

Esrom er en dansk halvfast løbeost med begrænset, uregelmæssig huldannelse og en skorpe, der er tynd og fedtet. Det er en fisket ost, som er lavet af komælk.

Det var sandsynligvis Cisterianermunkene på Esrum kloster, der opfandt Esrom. Det er imidlertid også muligt, at det var de lokale bønder i klosterets omegn, der var de første til at producere osten. Det er dog et faktum, at osten blev produceret på det nordsjællandske kloster, hvoraf en del i dag er restaureret som museum. Munkene arbejdede meget med osteudvikling, og det er derfor mest sandsynligt, at osten var deres opfindelse. Efter reformationen blev klosteret revet ned i 1559, og ostetypen synes at forsvinde, for i 1937 at blive genopdaget på Statens Forsøgsmejeri i Hillerød.

Særkendet ved Esrom er dens kitbehandling. Ved en metode, der kaldes "den danske måde", fremstilles osten, så man opnår en hurtig kitmodning, der modner osten både udefra og indefra.

I dag er der fire producenter, der er godkendt som producenter af Esrom.

Havarti

Havarti er en dansk halvfast løbeost med en tynd skorpe og fedtet konsistens. Den er fremstillet af komælk og er en fisket ost, hvilket er årsagen til ostens hulstruktur med de mange små, uensartede huller.

En af Danmarks største ostepionerer var Hanne Nielsen (født 1829). Blandt de oste, Hanne Nielsen startede produktion af, var Tilsiteroste, der i dag kende under navnet, Havarti. Osten blev opkaldt efter Hanne Nielsens gård, "Havartigård", der ligger i Øverød nær Holte i Nordsjælland.

Maribo

Maribo er en dansk halvfast løbeost, der har en tør skorpe med gullig farve. Det er en æltet ost lavet af komælk.

Maribo er opkaldt efter byen af samme navn beliggende på Lolland. Det er den eneste æltede ost, der produceres i Danmark. Æltningen giver osten en struktur med mange små, tætsiddende og ensartet fordelte huller af uregelmæssig form.

I dag produceres der kun få Maribo i Danmark og oftest i rektangulær form. Maribo ligner Goudaosten, og før 1952 solgtes osten under navnet "Dansk æltet Gouda".



Rygeost og Knapost

Rygeost er en dansk type ost og er en blød surmælksost uden skorpe. Det er en friskost, dvs. umodnet ost, der ryges.

Rygeosten er den eneste helt originale ostetype af dansk oprindelse, dvs. den eneste ost, som er opfundet i Danmark uden inspiration fra udenlandske oste.

Surmælksost er så vidt vides den oprindelige form for ost, og den er desuden meget let at fremstille. Rygeost er en gammel dansk specialitet, der fra begyndelsen af 1800-tallet blev fremstillet rundt om på de fynske gårde. Rygeostens egentlige oprindelse ligger dog formodentlig langt tilbage, måske helt tilbage i vikingetiden, hvor surmælksosten har sin oprindelse. Det var imidlertid fynboerne, der tog osten til sig og gjorde den kendt i hele landet. Derfor kaldes rygeost også typisk Fynsk rygeost. I dag foregår hovedparten af produktionen af rygeost stadig på små mejerier på Fyn.

Fremstillingen foregår ved, at rygeostemassen formes til små flade oste, der lægges på en rist og ryges, typisk over halm og tørrede brændenælder. Ostene ryges et par minutter på hver side, til de bliver svagt brune med striber efter risten. I nogle tilfælde drysses der kommen over Rygeosten.

Rygeost kaldes også røgeost. Knapost er i princippet en rygeost, der ikke er røget, men i stedet tilsat kommen.

En klosterost er en gammel dansk ostespecialitet, der også er baseret på surmælksost. Konsistensen er hård, smagen mere kraftig, men osten er hverken røget eller tilsat kommen.

Elbo

Løbeost

Emmentaler

Emmentaler er en fast ost med en gulbrun og tør skorpe. Dens oprindelsesland er Schweiz, og den fremstilles af komælk.

Emmentaler har sit navn fra dalen Emme i kanton Bern i Schweiz, hvor der er blevet fremstillet ost i flere hundrede år.

Emmentaler er gennem århundreder blevet fremstillet af Sennehyrderne, der tilbragte somrene i de høje alper med deres kvæg. Hyrderne ejede det mest eftertragtede kvæg og erhvervede sig de bedste enge, hvor kvæget kunne græsse. De brugte deres hytter som mejerier og læsede de færdige oste på æsler, hvorpå turen gik fra alperne ned til de forskellige markedspladser i dalene. Dengang var ostene ikke af samme størrelse som i dag, men vejede blot mellem 4 og 10 kg. I det 16. århundrede lærte hyrderne at producere større oste, der kunne holde sig længere, og man kunne begynde at imødekomme den efterhånden store efterspørgsel. Der er dog formodentlig endnu en årsag til, at



Emmentalerostene blev så store, nemlig at man i ældre tid i Frankrig pålagde en styktold på importerede oste.

Den originale Emmentalerost fremstilles i Schweiz og er mærket "Schwitzerland" med rødt på skorpen.

Feta

Feta er en blød løbeost med et stort saltindhold og uden skorpe. Oprindeligt er fetaosten fremstillet af fåremælk, men nu både af gede-, fåre- og komælk.

Fetaostens præcise oprindelse er ukendt, men det menes, at den stammer fra et sted mellem Kroatien og Iran. Feta er gennem tiden blevet fremstillet mange forskellige steder og formentlig også i mange forskellige varianter. Grækerne har dog i årtier fastholdt, at Grækenland var Fetaens hjemegn.

Grækenland er et meget ugunstigt landbrugsland og kun nyttigt til meget primitive former for dyrkning. Det bedst lønnede job har derfor i århundreder været at vogte geder og får, der stiller små krav til vegetation og klima og alligevel er leveringsdygtige i mælk. Mælken herfra har derfor været den eneste sikre proteinkilde i den daglige kost for adskillige generationer.

Grækenland fik i 1996 eneret på at anvende Feta-navnet. Regeringerne i henholdsvis Danmark, Tyskland og Frankrig lagde sag an, da man mente, Feta var en ostetype, og en sådan ikke kunne knyttes til et bestemt land. Man understregede endvidere, at Fetaostens ophav var ukendt. I marts 1999 afgjorde EU-domstolen, at Grækenlands eneret til at anvende navnet Feta skulle annulleres.

FlødeOst

Flødeost fremstilles af fløde der syrnes med mælkesyre kulturer. Det er karakteristisk, at flødeoste ikke tilsættes løbe. Under fremstillingen gennemgår ostemassen en række opvarmningsprocesser, tilsættes salt og evt. krydderier. Flødeost fremstilles naturel og med krydderurter, spiritus, nødder eller frugt.

Friskost (Skørost)

Friskost eller Skørost, er en ikke modnet surmælksost lavet af sødmælk, modsat kvarken som er lavet på skummetmælk. Osten er syrlig med et stort indhold af proteiner og fedtstoffer.

Fontina

Fontina er en fast skæreost med elastisk konsistens og sparsom huldannelse. Den har en fast, tynd og orange/brun skorpe. Det er en italiensk ost, der fremstilles af upasteuriseret komælk.

Fontina er en af de ældste og mest anerkendte oste i Italien. Osten har fået sit navn fra bjerget Fontin nær Aosta i Piedmont-provinsen i det nordlige Italien. Området domineres af



de højeste bjerge i Europa, og i de rundt om liggende græsgange er der et frodigt udbud af vegetation. Dette har dannet grundlaget for den osteproduktion, der har foregået her siden det 11. århundrede. Den lokale ost var dengang kendt som "caseus", hvilket simpelthen betød, at den var fremstillet af komælk. Duften og smagen af Fontina siges at være meget aromatisk og er malende blevet beskrevet rummende duften i de lokale græsmarker og enge.

Fontina modner i 2-6 måneder, typisk dog 3 måneder. Hver osteproducent har sit eget favoritsted til modning af Fontina. Det kan være huler, tunneller, tidligere militærbunkers eller nedlagte miner.

Gloucester

Løbeost, se Chester.

Gorgonzola

Gorgonzola er en blåskimmelost med elastisk konsistens og en rødlig, fugtig skorpe. Gorgonzolaens oprindelsesland er Italien, og den fremstilles af komælk.

Gorgonzola har været fremstillet i mere end tusind år, og den har sin oprindelse i den lille norditalienske by af samme navn. Osten hed oprindeligt Stracchino di Gorgonzola. Det italienske ord "stracco" betyder træet. Det blev knyttet til osten, fordi osten blev fremstillet, efter kørerne var drevet fra græsgangene på bjergene ned mod Po-dalens sletter. Turen gjorde kørerne trætte, og det gav mælken den særlige konsistens til fremstilling af Gorgonzola.

Det fortælles, at en ung mand en aften i utide forlod sit arbejde med at fremstille ost for at være sammen med sin kæreste. Da han den følgende dag vendte tilbage, blandede han mælken fra aftenmalkningen med den friske morgenmælk. Herved blev den unge mand skyld i tilblivelsen af en helt ny ost, Gorgonzola. Oprindeligt blev Gorgonzola lagret i gruber i Valassina-dalen.

Helt frem til det 19. århundrede var osten, der i dag er verdenskendt, blot en lokal specialitet.

Gorgonzolaosten må idag kun fremstilles i Italien på godkendte mejerier efter godkendte regler. Fremstilles osten andre steder, skal den sælges under andet navn.

Gouda

Gouda er en halvfast løbeost med en gul, hård og tør skorpe, oftest er osten paraffineret. Dens oprindelsesland er Holland, og den fremstilles af komælk.

Osten har navn fra byen Gouda i Sydholland. Den første Gouda skulle dog være blevet produceret i byen Stolwijk. Det var som hjemmefremstillet hollænderost, Gouda blev verdensberømt. Typisk var det bondekoner på de mange små gårdmejerier, der stod for ostefremstillingen og således lagde grundstenen for mejerierne.



Gouda udgør mere end 60 % af osteproduktionen i Holland. Det meste Goudaost bliver i dag produceret på store mejerier, men der er dog stadig en del små gårdmejerier, hvor der produceres Gouda efter de håndværksmæssige traditioner.

Modsat andre osteproducerende lande i Europa, der fremstiller et stort og bredt udvalg af oste, har hollænderne primært koncentreret sig om to oste, nemlig Gouda og Edam, ud fra hvilke alle øvrige hollandske oste er baseret. Begge oste har gennem historien spillet en betydelig rolle i den hollandske økonomi.

Edam er lidt blødere i konsistensen end Gouda og har desuden en lavere fedtprocent. Edam er formet som en bold og har typisk rød voksskorpe.

I Holland findes ikke et egentligt kontrolsystem af oste, og efterligninger og kopier fremstilles således verden over.

Tidligere producerede Søholm Gårdmejeri, v. Jørgen Christiansen, Gouda af upasteuriseret mælk.

De to danske ostetyper Fynbo og Maribo svarer ret nøje til den hollandske Gouda, dog med mindre huller. Maribo blev tidligere solgt under navnet "Dansk æltet Gouda" eller "Hollænder ost". Gouda findes også med hvidløg, brændenælder, urter m.m. samt i en røget variant.

Gruyere

Gruyere er en fast løbeost med elastisk konsistens, næsten uden huller og med en gyldenbrun skorpe. Den fremstilles af komælk. Dens oprindelsessted er enten Schweiz eller Frankrig.

Der hersker en del uenighed mellem Schweiz og Frankrig om Gruyere-ostens afstamning. Gruyere er dog opkaldt efter Gruyereområdet i Schweiz.

Det vides, at Gruyere har eksisteret helt tilbage til det 12. århundrede, hvor den første greve af Gruyere i 1115 grundlagde klostret i Rougement. Han udskrev en kirkeskat, der inkluderede betaling i ost fra hele regionen. Dette var den selv samme ost, der i dag kendes som Gruyere.

Gruyere hører til Emmentalergruppen og ligner således Emmentaler i fremstilling, formning og lagring dog har den kun få og små huller, den må gerne flække, og den er mere fast end Emmentaler. Gruyere kaldes også Emmentalerostens lillebror.

Osten bør lagres 1 år for at få sin fulde velsmag. I dag produceres Gruyere i hele den vestlige, fransktalende del af Schweiz.

Hytteost (Cottage Cheese)

Hytteost er en grynet ost lavet som løbeost, og opvarmet for at opnå hurtig afdræning af valle. Blandes eventuelt med fløde og krydderier.



Ketalotyri

Kefalotyri er en ost, som stammer fra Cypern og Grækenland, som originalt produceres af gede eller/og fåremælk, dog produceres den danske variant af komælk. Kefalotyri tilhører kategorien Functional Foods, da den anvendes til madlavning. Den laves som 40+, som er den rivbare variant, og som bruges til at rive over retter som gratineres. Den anden variant er en 45+, som anvendes til Saganaki, hvor en tyk skive pandesteges i olivenolie på hver side, og efterfølgende spises sammen med salat som forret. Osten er en hård modnet ost med højt saltindhold og en udpræget lipasesmag som forstærkes ved tiltagende alder.

Klosterost

En klosterost er en gammel dansk ostespecialitet, lavet som friskost med tilsat osteløbe, så konsistensen bliver hård og smagen kraftig.

Kvarg (Knapost)

Kvark eller Knapost, er en ikke modnet surmælksost lavet af skummetmælk. Osten kan tillige være fremstillet som løbeost. Osten er syrlig, fedtfattig og med et stort indhold af proteiner. Spises naturel eller krydres med vanilie.

Manchego

Manchego er en fast til hård løbeost med en tør, strågul/brunsort skorpe, der til tider er paraffineret. Der anvendes fåremælk til fremstillingen Manchego og dens oprindelsesland er Spanien.

Spanien har en lang tradition for fåremælksoste, da vegetationen og klimaet ikke er særlig gunstigt for køer.

La Mancha, det spanske højslettelandskab som er blevet berømt gennem Cervantes' roman "Don Quijote", er Manchego-ostens hjemegn. Her er osten blevet fremstillet ved håndkraft af hyrder helt tilbage fra romertiden. La Mancha bliver i dag overrislet, og hvor der førhen kun levede får, er der nu vinmarker.

Osten modner typisk i 3 uger, men smagen forbedres, hvis den får lov at modne længere, helt op til 10 måneder. En mild Manchego (ca. 13 uger) kaldes "Curado", en modnet ost (over 3 måneder) kaldes "Viejo", og en Manchego, der er lagret i over et år, betegnes "Anejo". I visse egne af Spanien behandles Manchego med olivenolie, og en ost, der gennemgår en sådan proces, kaldes "en aceite" og er en særlig delikatesse.

Molbo

Opstukket ost, som Danbo

Morolique

Osten modner typisk i 3 uger, men smagen forbedres, hvis den får lov at modne længere, helt op til 10 måneder Denne ost er kraftigt syrnet og meget salt (næsten som en Feta), og den smager da også herefter. Osten er lavet meget fast, og den presses i blokke på 50 kg, ofte op til 48 timer.



Mozzarella

Mozzarella er en blød friskost uden skorpe og med elastisk konsistens. Dens oprindelsesland er Italien og den fremstilles af bøffel­mælk.

Mozzarella har opnået verdensberømmelse på grund af dens anvendelse i pizza. Oprindeligt stammer osten fra Salerno­provinsen i Syditalien, hvor udviklingen af Mozzarella di Bufala foregik, og ostens historie kendes meget langt tilbage.

Til fremstillingen af Mozzarella anvendes enten bøffel­mælk eller komælk. Den oprindelige er bøffel­mælksosten, der også er den dyreste, mest smagfulde og den eneste, der må betegnes Mozzarella di Bufala. Betegnelsen di Bufala betyder bøffeløje og hentyder til ostens form. Den italienske komælks-mozzarella kaldes Fior di Latte. Røget Mozzarella kaldes "affumicata". Der findes endvidere Mozzarella-oste, der er fremstillet af en kombination af komælk og bøffel­mælk. Mozzarella sælges ofte svømmende i egen valle.

Den danske Mozzarella fremstilles af komælk, og smagen har derfor ikke samme aroma som bøffel­mælksmozzarellaen. Produktionsmetoden til komælksmozzarella er den samme som til den originale af bøffel­mælk, blot erstattes bøffel­mælken med komælk, og ostens form er en anden. Hvor den italienske bøffel­mælksost er en blød friskost, der kan spises i salater m.m., så er Dansk Mozzarella en halvfast ost med en mere fast konsistens, der primært egner sig til smeltning.

Munster

Munster er en fransk blød til halvfast rød­kitost med ingen eller meget få huller. Den har en gul-orange til rødbrun skorpe. Den fremstilles af komælk og der anvendes skimmelsvampen *Penicillium roqueforti*.

Munster er formodentlig den mest kendte rød­kitost. Den fremstilles i Munsterdalen i Vogeserne i Alsace lige ved den fransk-tyske grænse, i det område der kaldes Alsace-Lorraine. Det siges, at osten blev opfundet af irske munke, der havde slået sig ned i Vogeserne helt tilbage i den tidlige middelalder. Navnet Munster er sandsynligvis udledt af det franske ord for kloster, monastere.

Efter fremstilling sættes Munster til tørring. Herefter lægges ostene til lagring i kældre. Under lagringen ligger de unge Munster side om side med modnede Munster, fra hvilke de får deres rød­kitflora. Under hele lagringsperioden, som er minimum 21 dage, vaskes ostene jævnlige med saltvand. Denne proces fremmer udvikling af den karakteristiske rød­kitoverflade.

Munster Gerome fra Lorraine er en lignende ost bare i en mindre udgave, der kan veje helt ned til 120 g. Munster au Cumin er en populær variant med kommen. Produktionen af den franske Munster sker tæt på den tyske grænse, og der findes således også en tysk produktion af Munster.



Mycela

Mycella er en Dansk udgave af Gorgonzola, en blå-grøn ost med mild aromatisk smag. Navnet stammer fra det latinske mycelium. Det er en cremet, blå skimmelost lavet af komælk.

Myseost

Myseost fremstilles ved inddampning af valle, eventuelt tilsat lidt fløde. Inddampningen af valle foregår ved kraftig varme hvorved ostemassen bliver fast og brunlig.

Parmesan

Parmesan er en fast, hård ost uden huller med en stråfarvet eller mørkfarvet skorpe. Den fremstilles af upasteuriseret komælk og dens oprindelsesland er Italien.

Den originale Parmesanost hedder Parmigiano-Reggiano. Osten blev udviklet i byen Bibbiano allerede i det 10. eller 11. århundrede. Navnet Parmigiano-Reggiano er sammensat af navnene på provinserne Parma og Reggio Emilia, hvorfra osten har sin oprindelse.

I 1955 blev reglerne for, hvor Parmigiano-Reggiano må produceres, strammet. Samtidig blev reglerne vedrørende produktionsmetoden lagt fast. Køerne, hvis mælk anvendes til ostefremstillingen, må få frisk græs, hø eller lucerne.

Parmesanost bliver i dag produceret fra april og til midten af november. Parmesan skal modne i minimum 24 måneder, før den får den helt rigtige smag og konsistens.

På Ranum Mejeri produceres Ranumi Regatto, som er en dansk parmesantype. Grana Padano er en variant af Parmesan, der også produceres i Italien. Der er små forskelle på de to oste, men i produktionsmetode følger de i grove træk det samme mønster. Grana Padano fremstilles i større kar end Parmesan, og aftenmælken og morgenmælken blandes ikke, som den gør ved fremstillingen af Parmesan. Grana Padano lagres kun 1 år, og der anvendes ikke upasteuriseret mælk. Der findes også en Dansk Grana.

Port Salut

Port salut er en halvfast ost med smidig konsistens og små huller. Den har en bleggul, kunstig skorpe, der kan spises. Den fremstilles af komælk og dens oprindelsesland er Frankrig.

Port Salut er efterkommeren af den oprindelige munkeost fra klostret "Notre Dame de Port-du-Salut" i Entrammes i Normandiet. Ostens historie starter ved nogle Trappistmunke, der vendte tilbage til Notre Dame efter at have levet i eksil under Napoleons regeringstid. Med sig bragte de malkekvæg og påbegyndte en produktion af en fremragende ost, hvilket i første omgang dog udelukkende var til eget forbrug. Osten var den, der nu kendes som Port-du-Salut eller Port Salut. Munkene formåede at forøge deres produktion, da de fik mulighed for også at anvende de lokales bønders mælk, og således blev det muligt for den lokale befolkning at nyde Port-du-Salut.



Provolone

Provolone er en halvfast til fast løbeost med enkelte små huller. Den har en tynd skorpe, der ofte er paraffineret og med snor. Det er en æltet ost fremstillet af komælk og dens oprindelsesland er Italien.

Historien om Provolone går langt tilbage. Man ved, at den havde stor succes hos romerne, der foretrak at spise osten godt modnet og røget. Ingen ved dog præcist, hvorfra osten stammer, men det vides, at den var en af de første oste, som romerne kendte. Provolone Valpadana er ostens officielle navn. De lokale navne for Provolone-osten hentyder oftest til faconen og/eller størrelsen, hvilket kan variere enormt. Osten formes i varmt vand, og faconen kan være pæreformet, aflang, cylindrisk eller flad. Vægten afhænger ligesom formen helt af producentens humør. Eksempelvis er Giganti-osten af og til over 3 meter lang. Det mest almindelige Provolone er dog en ost i pølseform.

Provolone-oste hænges op i snore i lange rækker på lageret under modningstiden. En mild Provolone kaldes Dolces (sød), og en lagret Provolone kaldes Picante (pikant). Der findes et hav af Provolone-varianter. Af italienske kan nævnes: Pancettoni, Giganti, Mandarine, Provole, Ragusani, Salamini, Silani, Topolini og Bocini. Nogle typer gennemgår en røgning.

Ricotta

Ricotta fremstilles ved opvarmning af valle, eventuelt med hjælp fra tilsat eddike eller citron og eventuelt tilsat lidt fløde. Valleopvarmningen foregår ved jævn varme hvorved valleproteinerne udfældes og bliver til en fast masse. Ricotta er en forholdsvis mager ost.

Roquefort

Roquefort er en halvfast blåskimmelost. Den har ingen skorpedannelse, men osten er ofte dækket af et hvidgulligt smøre. Dens oprindelsesland er Frankrig og den fremstilles af upasteuriseret fåremælk.

Osten har fået sit navn fra den lille by Roquefort i departementet Aveyron i Sydøstfrankrig, der har et gunstigt klima til modningen af denne ost. Det er ikke fårenes mælk, der gør osten særegen, men derimod grotterne i bjerget Combalou, hvori Roquefort modnes. Klimaet i grotterne er helt specielt, og det søges efterlignet ved lagring af andre blåskimmeloste. De bedste grotter er dem, der har de bedst udviklede "fleurines", som er en betegnelse for de smalle sprækker i bjerget. Sprækkerne er op imod 100 meter høje, og ind gennem sprækkerne kommer der konstant frisk luft på 8-9°C med en luftfugtighed på 95%. Sprækkerne virker således som et naturligt klimaanlæg i ostelagrene.

Roquefortostens historie går helt tilbage til de gamle romere. Osten kan med sikkerhed dateres tilbage til år 79 e.Kr., men ostens historie går sandsynligvis længere tilbage.

Roquefort fremstilles i perioden fra februar til august i fårets laktationsperiode. Mælken til fremstillingen fås fra får rundt om i hele Frankrig. Tidligere blev osten produceret af lokale bønder, men er nu overgået til mejerier. For at Roquefortnavnet må benyttes, skal osten



være fremstillet af fåremælk og modnet i de berømte naturgrotter i bjerget Combalou ved Roquefort. Roquefort er forgængeren for andre blå oste.

Rødkitost

Rødkit er en kultur, der smøres *uden* på oste, hvorved der startes en modningsproces "udefra". Rødkit bruges både på faste oste og bløde oste. Betegnelsen rødkitoste bruges ofte til skimmeloste med rødkit. Kulturen giver ostene en orange eller rødlig farve. Ofte vaskes rødkitoste i saltvand under modningen, hvilket giver den karakteristiske smag og udseende. Rødkitoste har oftest en cremet konsistens, som bliver stadig mere cremet efterhånden som osten modnet, samtidig med at smagen bliver mere fyldig

Smelteost

Smelteost er, som navnet siger, fremstillet ved at smelte ost. Osten blev oprindeligt lavet af hensyn til holdbarheden. Den faste ost findeles og blandes med smeltesalte (fosfater), cirtonsyre og krydderier og opvarmes kraftigt. Efter afkøling kan man tilsætte andre smagelementer, fx. rejer, skinke, frugt eller andre krydderier.

Smøreost (Labne / Labneh)

Smøreost laves ved at dræne yoghurt, A-38, Ymer, Creamefraiche, Fromacefrais eller et andet surmælksprodukt. Der tilsættes salt og krydderurter. Kan opbevaret i olivenolie.

<http://cookalmostanything.blogspot.com/2006/09/making-labne.html>

<http://www.dr.dk/DR1/Rabatten/Indslag/2004/1005165804.htm>

Samsø

Samsø er en dansk fast løbeost med begrænset hulsætning og en tør, gullig skorpe. Det er en opstukken ost af komælk.

Samsøosten er blevet produceret i mange generationer på øen Samsø. Produktionen startede omkring år 1800, hvor danske osteproducenter blev interesserede i at fremstille udenlandske ostetyper til hjemmemarkedet. Det var mejeristen Constantin Bruun, der inviterede schweiziske osteproducenter til Danmark for at lave en produktion af dansk Emmentaler. Selv om den første produktion var en succes, videreudvikledes osten til den vi i dag kender som Samsø. I 1952 blev navnet Samsø det officielle navn for den "Danske Schweizer".

Stilton

Stilton er en halvfast blåskimmelost med en brunlig, naturlig skorpe. Den fremstilles af komælk og dens oprindelsesland er England.

Hvem, der først fremstillede osten, er blevet debatteret i århundreder, men en kilde siger, at osten blev fremstillet for første gang af en husholderske, Mrs. Paulet, på Quenby Hall. Mrs. Paulet havde en svoger, der bestyrede "The Bell Inn", en velbesøgt kro i Stilton på den gamle romervej "The Great North Road". Mrs. Paulet forsynede sin svoger med den hjemmelavede ost, der hurtigt blev meget populær, og osten blev hurtigt kendt i hele England.



Thybo

Thybo er det første historiske navn, der kendes på en dansk ost. I middelalderen var det den mest berømte af alle danske oste. I begyndelsen af 1900-tallet kom den til at hedde Taffelost og fra 1952 igen Tybo - denne gang uden h.

Thy osten er en præsteost, hvilket betyder at sognets landbrugere i 1600-1700-tallet leverede denne ost som tiende, det vil sige som et supplement til præsternes løn. Thy osten fremstilles som opstukket eller æltet ost, i stil med Gouda, med og uden kommen. Thybo-osten nævnes i skrifter så tidligt som i 1500-tallet var kendt viden om, og som dengang blev beskrevet ved Pavens hof i Rom som den bedste ost i Norden.

Kilde

[Ostehandlerforeningen for Danmark](#)