



Maribo er en fast ost som hører til de avancerede at lave. Lagringen foregår over mindst 4 uger, så der skal også tålmodighed til. Kan du ikke opnå de nævnte lagringstemperaturer, kan osten lagres i køleskab, men så forlænges lagringstiden.

## **Ingredienser til cirka 1,5 kg ost:**

12 liter mælk, ikke homogeniseret  
5 knsp frysetørret syrevækker  
- eller 1 dl kerne- eller tykmælk  
5 ml osteløbe  
225 g salt  
Osteplast

## Eventuelt

5 knsp Øjeformationskultur  
2 knsp Rødkitkultur  
2 knsp Gærkultur

## **Redskaber:**

Gryde med låg  
Hulske  
Lang kniv  
2 små glas  
Håndklæde  
Minutur  
Køkkenvægt  
Beholdere  
Ostebakker  
Ostenet  
Osteforme  
Termometer  
Pipette

## Eventuelt:

Opvaskebørste  
Dørslag  
Øse med hank  
Skæreramme  
Knivspids-mål  
Termometerholder

## **Fremgangsmåde:**

- Hæld mælken i gryden og varm langsomt op til 32°C
- Bland syrevækker og eventuelt øjeformationskultur i et glas med lidt koldt vand – hæld dette i mælken og rør i cirka ½ minut
- Læg låg på og håndklæde over - Vent 30 min.
- Bland osteløbe i et glas med lidt koldt vand – hæld dette i mælken og rør i cirka ½ minut
- Læg låg på og håndklæde over - Vent 30 min.
- Mælken er nu stivnet som budding: Ostemasse
- Skær ostemassen i 1 cm tern med en laksekniv eller lignende. Rør forsigtigt med en hulske for at dele store og sammenklistrede klumper.
- Læg låg og klæde på, vent 15 min.
- Lav en saltvandsopløsning, ½ liter med 25 g salt.



- Fjern cirka 3 liter valle, gem vallen til senere.
  - Tilsæt saltvandet og rør rundt.
  - Kog 2 liter vand, og tilsæt dette i små portioner over 15 minutter for at øge temperaturen til 40°C.
  - Når temperaturen er 40°C, rør derefter i ostemassen i cirka 10 minutter.
  - Tag en lille portion ostekorn op, og pres dem let sammen. Hvis ostekornene ikke skilles fra hinanden igen ved et let tryk, fortsæt med at røre lidt endnu.
  - Kog 2 liter vand, tilsæt 200 g salt og afkøl – skal bruges til saltning senere.
  - Ostemassen fiskes op af vallen og placeres i en stor skål. Sørg så vidt muligt for at ostekornene ikke iltes ved at ostekornene hele tiden netop dækkes af valle i skålen. Tilsæt cirka 25 g fint salt. Ælt saltet ind i osten med hænderne. Ostemassen findeles derved så ostemassen nu består af mange små ostekorn. Brug eventuelt plasthandsker.
  - Læg 2 ostenet i bunden af en stor gryde. Derpå placeres en stor osteform, og deri et osteklæde og fyld lunt (40°C) valle halvt op i gryden. Den æltede ostemasse lægges ned i formen, igen med så lidt iltning som muligt. Fyld efter med valle så ostemassen er dækket. Fold osteklædet hen over ostemassen og op ad formsiden, hvorefter presselåget lægges på. Klædet skal fylde så lidt som muligt under presselåget, ellers bliver overfladen ujævn. Overskydende klæde lægges omkring oversiden af presselåget. Find et passende afstandsstykke som derved stikker mindst 3 cm. over osteformens øvre kant. Sæt endnu en gryde eller en spand som passer ned i den store gryde, og fyld den indre gryde/spand med vand for at give pres på den underliggende ost.
  - Osten hviler nu under pres i op til 12 timer. Man kan udmærket nøjes med mindre. En Danbo ost er ikke presset mere end cirka 1 time, hvor man så også har sørget for at holde vallens temperatur i gryden på 40°C.
  - Osten tages ud af ostepressen og lægges i saltlagen i 4-8 timer.
  - Osten tages op af saltlagen og placeres i en bakke med net for at tørre ostens overflade.
  - Når overfladen er tør, kan osteplast eller rødkit/gærkultur pensles på.
  - Ved rødkit/gærkultur: Opløs rødkitkulturen i ½ dl kogt og afkølet vand, tilsæt ½ tsk. salt. Lad dette hvile cirka 1 time og tilsæt så gærkulturen og rør grundigt. Blandingen pensles på osten eller man kan anvende en forstøverflaske og forstøve kulturen på ostens overflade. Lad osten tørre i cirka 30 min. før osten vendes og pensles/sprøjtes på den anden side. Behandlingen gentages efter cirka 1 uge.
- Osten lagres i 3-4 uger ved 16°C, derefter i 1-2 uger ved 12°C.
- Opstår der skimmelpletter, skrubes og vaskes disse grundigt af, hvorefter salt og osteplast rødkit/gærkultur kan påføres påny.



