

## Fynske oste folder sig ud på SPIS! Odense

**Madfestivalen SPIS! Odense Food Festival hylder fra 10.-15. september fynsk og dansk mad- og måltidskultur – og hvad er udover brunsviger mere fynsk end rygeosten, der på festivalen nu får sin egen Rygeostens Dag 14. september. Men fynsk ostekultur er meget mere end røget friskost. Det vil Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko vise festivalgæsterne, når de fynske oste foldes ud i match med labre cocktails, i ostede overraskelser på morgenbordet og i sensoriske smagninger af dansk madkulturs laktiske grundpiller.**

Det fynske skatkammer af lækre råvarer og kvalitetsprodukter strømmer over i Odense, når SPIS! Odense Food Festival på Flakhaven og Platanpladsen afholder workshops, foredrag, kokkeskoler, filmfremvisninger og et stort madmarked, som tager fynsk og dansk madkultur op til debat og bringer gæsterne tættere sammen om det gode måltid.

De mange events sætter spot på lokale råvarer og retter, fx kåres Danmarks bedste brunsviger, men den fynske specialitet rygeost får selvfølgelig også del i spotlightet på Rygeostens Dag fredag 14. september, hvor du fra 15-17 kan se, hvordan Gundestrup Mejeri ryger deres oste. Ligesom du også selv kan smøre ærmerne op og lave din egen rygeost sammen med familien fredag fra kl. 15, book billetter [her](#).

### **Til drinks og dansemus – og morgenbuffet og kammermusik**

Fredag eftermiddag er der mulighed for at opleve Fyns bedste oste parret med kække cocktails fra de fynske drinksnedkere på Rebæl. Og er du ostehelt om natten, kan du også være ostehelt næste morgen, når det klassiske danske morgenbord lørdag morgen bliver udfordret med innovative ostede overraskelser og friske mælkedrikke. Akkompagneret af kammerkoret.

### **Stik næsen dybt i det laktiske univers**

Og så kan du blive klogere på grundpillerne i det danske køkken, nemlig smør, syrnede mejeriprodukter, mælk og ost. Det sker, når Mejeriforeningen inviterer til Smag & kos blindsmagning af mælk, smør og ost, hvor der bl.a. bliver nørdet helt igennem på mælkens mange nuancer. Det sker lørdag 15. september kl. 13.30, book billetter [her](#).

Som afslutning på den fynske festuge kan du deltage som publikum til kokkekonkurrencen Schøitz-prisen, hvor fem af landets bedste kokke dystes på kreativitet og snilde – blandt andet ved brug af de bedste fynske mælkeprodukter, herunder oste, mælk og smør.

### **Fakta: HVAD ER RYGEOST, kilde: Ost & ko.**

Rygeosten er en af vores mest originale oste, både i smag og udseende. Den stammer oprindeligt fra Fyn, hvor den er blevet produceret så længe, at nogle mener, den kan spores helt tilbage til vikingetiden. Fremstillingen kan klares på en enkelt dag: Syrnet mælk drænes, så vollen løber fra, der tilsættes salt og evt. kommen, og efter formning ryges osten over røg fra naturligt træ eller halm, evt. suppleret med aromatiske urter som fx brændenælder. De mørke streger på top og bund af den hvide ost kommer fra placeringen på risten i rygeovnen.

--

For opskrifter på nye retter med rygeost, information om rygeost, andre fynske og danske oste eller Ost & kos aktiviteter på SPIS! Odense Food Festival, læs mere på [www.ostogko.dk](http://www.ostogko.dk), følg Ost & ko på Facebook eller Instagram eller kontakt pressekontakt Marie Sainabou Jeng på 2614 7260 eller [marie@mariejeng.com](mailto:marie@mariejeng.com)

### **Om Ost & ko**

Ost & ko er en oste-kampagne finansieret af Mejeriforeningen, som har til formål at oplyse, uddanne og inspirere danskerne om og inden for danske oste, ostekultur og dansk mejeri-iværksætteri.