



Stor faglig ostesmaging på Hotel- og Restaurantskolen

Populært kursus går online: Mejeriforeningens Ost & ko inviterer til ostesmaging for rekordmange erhvervsskoleelever

330 elever fra Hotel- og Restaurantskolen sidder klar til digital hjemmeundervisning i denne uge, når Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko blænder op for deres hidtil største ostesmaging. På grund af corona foregår undervisningen online, når eleverne skal igennem kurset om ostens fagre verden. I år er første gang Mejeriforeningen tester online-undervisning af deres populære erhvervsskolekursus, men Hotel- og Restaurantskolen og Mejeriforeningen ser stort potentiale i den ny metode, da det kan være starten på en ny måde til at styrke kendskab til og forståelsen for dansk ostekultur.

Når én dør lukkes, må man finde en ny at åbne - og nu har corona også sat sit spor på undervisningen på landets erhvervsskoler, hvor Mejeriforeningens Ost & ko for første gang har indbudt til online-undervisning i ostekultur. Det sker 17. og 18. februar, hvor 330 elever skal igennem halvanden times guidet ostesmaging og undersøgelse af den danske ostekultur.

Mejeriforeningen har samarbejdet med Hotel- og Restaurantskolen om ostefaglige kurser siden 2015 og ser frem til den nye online form, som kurset nu indtager.

“Ost spiller en betydelig rolle i dansk gastronomi, og derfor er vi glade for, at vi sammen med Hotel- og Restaurantskolen kan omstille os til den nye virkelighed og teste online-formatet, så de nye elever også kan blive klogere på vores traditionsrige og innovative ostekultur i Danmark,” fortæller Lars Witt Jensen, Senior Marketing Manager i Mejeriforeningen.

Eleverne bliver delt op efter faggrupper, således at tjener- og kokkeelever modtager differentieret undervisning. På den måde kan undervisningen specialiseres og målrettes i højere grad i det nye format, hvor eleverne ikke er fysisk samlet.

“Vores elever, som de er flest, vil gerne lære med deres hænder og i et værksted, og det udfordrer onlineundervisningen selvsagt. Modsat har onlineundervisningen også nogle muligheder for gentagelser og træning, som er vanskeligere i et køkken med mange elever, men vigtige i udviklingen af godt håndværk. Onlineundervisningen kan også ramme et markant større antal elever, end fysisk undervisning på skolen kan. I dette tilfælde kan vi arrangere det sådan, at mere end 300 af vores elever får glæde af dette glimrende osteinitiativ, samtidig med at de lærer med hænderne,” udtaler vicedirektør Søren Poul Nielsen fra Hotel- og Restaurantskolen.



MEJERIFORENINGEN





Ostekultur fra produktion til pairing

I løbet af halvanden time skal eleverne smage på seks forskellige danske oste inden for ostetyperne hvidskimmel, blåskimmel, fast modnet og BGB-ostene danbo og havarti - og samtidig lære noget om ostetyperne, kvalitetsvurdering, sensorik, ostefagligt sprog, produktion, pairing og anvendelse.

Hotel- og Restaurantskolen har under nedlukningen haft god erfaring med at understøtte hjemmeundervisningen med råvarepakker til eleverne:

“Vi udleverer ostepakker til vores elever forud for den digitale undervisning, og hjemme foran deres skærme skal de sammen og hver for sig nørde i eksempelvis dansk ostekultur, ostetyper og sensorik. De skal simpelthen sidde med hver deres hvidskimmeloste, danbo og BGB-oste foran computerne, hvor de gode mennesker fra Ost & ko vil guide dem, forstå smagninger og den slags,” udtaler vicedirektør Søren Poul Nielsen fra Hotel- og Restaurantskolen.

Hvis den nye online form for undervisning bliver en succes, overvejer Mejeriforeningen at brede konceptet ud til andre erhvervsskoler i landet.

Fakta om den faglige ostesmagning:

Mejeriforenings ostekulturkampagne Ost & ko omstiller deres undervisning for elever på Hotel- og Restaurantskolen til online undervisning.

Fire undervisninger på halvanden time hver afvikles for i alt 330 elever, som deles op efter fagretning. Det finder sted 17. og 18. februar 2021.

Se mere her [Mejeriforeningen](#) og [Hotel- og Restaurantskolen](#)

Fakta om ostekulturkampagnen Ost & ko:

Ost & ko er Mejeriforeningens ostekulturkampagne, som har til formål at oplyse, uddanne og inspirere danskerne om og inden for danske oste, ostekultur og dansk mejeriiværksætteri.

Læs mere på www.ostogko.dk, følg Ost & ko på [Facebook](#) eller [Instagram](#), eller kontakt presseansvarlig Louise Taarnhøj på 2728 8879 eller louise@koalitionkbh.dk.