



Stor faglig ostesmagning på College360 i Silkeborg:

Populært ostekursus går online: Mejeriforeningens Ost & ko inviterer erhvervsskoleelever på College360 i Silkeborg til digital ostesmagning

75 elever fra College360 i Silkeborg sidder klar til digital hjemmeundervisning torsdag 25. marts, når Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko blænder op for den store faglige ostesmagning. 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. Eleverne skal bl.a. smage og stifte dybere bekendtskab med oste fra lokalområdet.

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 har indbudt til online-undervisning i ostekultur. Det sker 25. marts, hvor 75 kokke- og tjener elever skal igennem halvanden times guidet ostesmagning og undersøgelse af den danske ostekultur.

Mejeriforeningen har samarbejdet med College360 om ostefaglige kurser siden 2017 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 College 360 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.

Ostekultur fra produktion til pairing

I løbet af halvanden time skal eleverne smage på seks forskellige danske oste som Guld Danbo fra Mammen, Grubelagret Vesterhavsost fra Thise Mejeri, Gudenå Grande Them Mejeri, Gammel Knas fra Arla Unika, Frausin fra Osteriet Hinge og Danablu fra Bornholms Andelsmejeri, - og samtidig lære noget om ostetyperne, kvalitetsvurdering, sensorik, ostefagligt sprog, produktion, pairing og anvendelse.

“Vores elever har tidligere arbejdet med virtuelle oplæg, hvor der har indgået smagsprøver eller råvarer, som de fagligt har skulle arbejde med. Det har generelt være et koncept, som har fungeret godt med stor faglig værdi. Det har naturligvis krævet noget forberedelse fra både underviser, leverandør og ikke mindst elever. Der er ingen tvivl om, at vi alle savner de praktiske elementer og ikke mindst det at koble teori sammen med det praksisnære, men vi oplever også, at der er en stor glæde ved at kunne være i gang med noget og ikke bare sidde hjemme og afvente,” siger Per Søndergaard, faglærer på Hotel- og Restaurantskolen College360.



MEJERIFORENINGEN





Den digitale ostesmagning fandt første gang sted på Hotel- og Restaurantskolen i København i februar.

Fakta om 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.

Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko omstiller deres undervisning for elever på College 360 til online undervisning.

Det sker torsdag 25. marts 2021 kl. 8.30-10.00 for 75 kokke- og tjener elever.

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

Læs mere om Mejeriforeningen på [mejeri.dk](#) og om [College360](#)



MEJERIFORENINGEN

