

EN VELSMAGENDE HILSEN FRA EUROPA

TAG MED PÅ JULEEVENTYR RUNDT I LANDET MED OST & KO OG KOKKE

Fra 25. november til 5. december besøger Mejeriforeningens ostekulturkampagne, Ost & ko, streetfoodmarkeder og julemarkeder landet over, hvor man kan smage nogle af landets bedste oste, og få lokale kokke og madprofessionelles bud på, hvordan ost kan løfte julens måltider til nye højder. Kom og smag, duft, lyt og lær. Der bliver masser af julehygge!

Det skete i de dage, at Ost & ko med vognen fuld af himmelske oste drog på juleturné for at oplyse danskerne om ostens mangfoldige muligheder på julebordet. Fra 25. november til 5. december besøger vi streetfoodmarkeder og julemarkeder i Aalborg, Aarhus, Odense og København, der kommer til at dufte af både jul og alverdens forskellige ostetyper.

"Julen er ostens højsæson, og i de fleste hjem er familiens yndlingsoste et uundværligt indslag til julefrokost og juleaften, hvor vi gerne deler dem hen over bordet i fællesskab. Derfor glæder det mig, at vi slutter året med endnu engang at komme rundt i hele landet med alle de gode oste fra de danske osterier", siger Lars Witt Jensen, Senior Marketing Manager i Mejeriforeningen.

Du kan glæde dig til at smage på nogle af kongerigets bedste oste, mens vores dygtige formidlere klæder dig på med viden om ostens univers, og giver dig den seneste opskriftssamling med hjem.

Du kan også smage på dagens retter, som er tilberedt af kokke fra en udvalgt lokal restaurant eller passionerede madbloggere og madprofessionelle fra området. De vil give masser af inspiration til, hvordan du udnytter ostens vidunderligheder bedst i julekøkkenet – og lader dig smage på deres bud på velsmagende julemad. Ost kan give en skøn, cremet dybde til vinterens grove salater, runde en ret af på en fantastisk måde, og løfte sovsen til nye højder, hvis man lister lidt blåskimmel ned i den.

"Ost er for mig uundværligt på julebordet, præcis som sylte, fiskefileter og sild. Det hører til på trods af min asiatiske side. Det meste ost har den umami, vi søger når vi steger, griller og koger. Det er sindssygt alsidigt i brugen med sin forskellighed i styrke og dybde, og ost kan få selv den kedeligste grøntsag til at fremstå elegant, fræk og pivlækker", siger Kim Jeppesen, ejer af Restaurant Menendez og Nam i Aalborg.

JYLLAND:

Aalborg Streetfood, torsdag 25. november, kl. 16.30-18.30
Aarhus Streetfood, fredag 26. november, kl. 11-13 + kl. 15-17

FYN:

Storms Pakhus Odense, lørdag 27. november, kl. 11-13 + kl. 15-17
Egeskov Slot, søndag 5. december, 10-12.30 + 13-15.30

KØBENHAVN:

TorvehallerneKBH, torsdag 2. december, kl. 11-13 + kl. 15-17.30
Bondens Marked Frederiksberg, fredag 3. december, kl. 14-18
Bondens Marked Østerbro, lørdag 4. december, kl. 10-12.30 + 13-15

NB! På grund af Corona, kan der ske justeringer i ovennævnte juleturnéplan. Hold dig derfor orienteret på hjemmesiden, som løbende opdateres i forhold til eventuelle ændringer for Ost & kos store juleturnéplan [her](#).

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.

Læs mere om Ost & ko på ostogko.dk, følg Ost & ko på Facebook eller Instagram, eller kontakt presseansvarlig Peter Warberg på 2510 2702 eller pw@peterwarberg.dk.

Læs mere om Mejeriforeningen på mejeri.dk

Indholdet af denne PR-kampagne afspejler kun forfatterens holdning og er alene dennes ansvar. Europa-Kommissionen og det Europæiske Forvaltningsorgan for Forskning (REA) påtager sig ikke ansvar for eventuelt misbrug af den deri indeholdte information.