Smagslågen - en podcast om fermentering: Ost

Forfattere: Johanne Hvelplund, Emilie Daugbjerg Christensen, Eva Rymann
Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
Få et indblik i fermenteringens mangfoldige univers, når Johanne Hvelplund fra Hotel- og Restaurantskolen tager dig igennem forskellige fermenteringer. Hun vil med sin viden om gastrofysik og mikrobiologi fortælle om forskellige fermenteringer suppleret af andre entusiaster og eksperter. Dette afsnit handler om ost og hvordan fermentering spiller en vigtig rolle for ostes forskellighed i smag og tekstur

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Dagens afsnit handler om ost og hvordan fermentering spiller en vigtig rolle for ostes forskellighed i smag og tekstur.

Johanne vil sammen med mejeriingeniør og smagsambassadør Emilie Daugbjerg Christensen tage dig igennem processen med at lave en friskost derhjemme. Derudover vil Johanne og Emilie smage på fire forskellige oste og forklare deres forskellighed med udgangspunkt i fermentering med bl.a. bakterier og skimmel.

Hvis du vil høre mere om, hvordan effekterne af fermenteringen kommer til udtryk i smagen, så lyt med her i afsnittet Ost i podcasten Smagslågen – en podcast om fermentering. Du kan finde opskriften på den friskost, som Emilie laver hjemme i sit køkken her

Listen to "#9 Smagslågen - Ost" on Spreaker.

2 Vil du vide mere om ostefremstillingens grundprincipper og smag. Så kan du læse mere i denne artikel: Ostefremstillingens grundprincipper og smag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Foto: Johanne Hvelplund