

INSPIRATIONSKURSUS

KONSERVERING – HVILKE MULIGHEDER GEMMER SIG?

På dette kursus oplever vi køkkenhaven og naturen, vi tænker konservering lige fra tørring over syltning til fermentering, hvad gør det ved smagen og hvordan kan vi udnytte konservering til at skabe nye smage i vores traditionelle madlavning. Du vil opleve, hvad tredimensionel smag er – det er den med historie og det er den, der giver smagen twist.

Efter kurset vil du tænke helt anderledes på kardemommesyltede squash og tørrede jordskokker, for slet ikke at nævne brændt brændenældsalt. Du vil have stribevis af idéer til at give tallerkenen, det sidste lille prik over i'et.

Tidsplan for kurset:

Kl. 10.00

Opstart og introduktion til konserveringens historie. Der er smagsprøver og du får dagens første aha-oplevelser.

Kl. 10.30

Går vi ud og ser på det, der er friskt i naturen og i køkkenhaven. Hvad er det planterne indeholder og hvad egner de sig til?

Kl. 12.00

Så er vi i gang med gastronomiske eksperimenter - dem med lang historie – det er viden om konservativ konservering, det er udnyttet til nye tanker og lader sig gemme i traditionel madlavning og først komme frem, når smagsløgene sendes på en anderledes oplevelse ved bordet.

Kl 13.00

Så skal tallerkenen have det sidste twist og vi skal smage, hvad der gemmer sig.....

Kl. 14.00

Vi får ryddet op, medens vi taler om vores fantastiske mad og hvilke andre spændende nye muligheder vores fantasi pludselig leger med.

15.00

Vi har nu rundet dagen af og alle kan gå mætte hjem med maven fuld af overraskelser og hovedet fuld af idéer.

Pris 750 kr. pr. person 4-10 deltagere (er der brug for flere deltagere finder vi en løsning på det)

Inkluderet i prisen er smagsprøver (nok til at slå sulten væk et par timer), samt kaffe og te, frokosten, hvor der også er noget at drikke.

Kurset er målrettet mennesker der arbejder professionelt med mad. Prisen er ex. moms
Søndernæsgård Under Åben Himmel ligger på kanten af Nationalpark Vadehavet
På fastlandet nord for Rømø-dæmningen