

INSPIRATIONSKURSUS

NATURENS OPRINDELIGE SMAG

På dette kursus smager vi på naturen og lader os inspirere af årstidens variation, planternes mange gastronomiske liv, her pipper vi også lige forbi køkkenhaven. Sammen gennemgår vi mulighederne for at give menukortet et lille strejf af de oplevelser vi får, når vi går derude i naturen.

Efter kurset kan du eksperimentere med de nye idéer hjemme i dit eget køkken, eller invitere alle på en tur i naturen med efterfølgende fællesspisning. Hvis du arbejder med mad på dit arbejde, hvor det ikke er muligt at gå ud og hente friske vilde planter, går du hjem med en helt ny måde at tænke årstider på, fordi vi kikker på planternes mange gastronomiske liv. Det vil uden tvivl give dig ny inspiration til kreative "special"-effekts på dit menukort.

Tidsplan for kurset:

Kl. 10.00

Opstart og introduktion til årstiden – Smagsprøver, der naturligvis er inspireret af vilde planter

Kl. 10.30

Går vi ud i naturen og finder urter – her er vadehavet en særlig perle, men også langs den almindelige mark kan vi finde fantastiske smage og opdage planternes territorier.

12.00

Så er vi klar til at lave mad, her er der rig mulighed for at udveksle historier og erfaringer og lade sig rive med af vilde idéer.

Kl 13.00

Så pyntes tallerkenen og vi er klar til at nyde naturens oprindelige smag.

14.00

Vi får ryddet op, medens vi taler om vores fantastiske mad og hvilke andre spændende tilberedningsmuligheder der findes.

15.00

Vi har nu rundet dagen af og alle kan gå mætte hjem gennem den skønne natur og se landskabet med helt andre øjne

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 ligger på kanten af Nationalpark Vadehavet

På fastlandet nord for Rømø dæmningen