



Science for foodies

Grøn mad med masser af umami



Smag for Livet inviterer gastronomiens fagfolk og foodies til workshop om tilberedning af grøntsager og svampe, så de udgør et fuldt måltid med umami og velsmag uden brug af kød.

Mandag d. 21. september kl. 15-16.30

i GastroLab



på Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Du får:

- Indgående viden og eksempler på, hvordan umami og en spændende mundfølelse giver lyst til ikke bare at spise grønt, men også at spise mere af det.
- En lang række tips til, hvordan grøntsager, tang og svampe kan tilberedes, sammensættes og anrettes, så de bliver en oplevelse for alle sanser.

Tilmelding senest 11/9

Pris: kr. 50

TILMELD DIG HER

Dem kan du møde:

Ole G. Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved Københavns Universitet.

Klavs Styrbæk, kok og indehaver af STYRBÆKS.

Kokken og professoren har gennem et langt og tæt samarbejde kombineret videnskaben og håndværket bag smag med det formål at formidle ypperlige smagsoplevelser og udnytte råvaremulighederne maksimalt.



Science for foodies er en serie workshops i GastroLab på Kold College i Odense, arrangeret af forsknings- og formidlingscenteret Smag for Livet. Her præsenterer eksperter i gastrofysik, madhåndværk og smag nyeste viden og konkrete metoder til køkkenet.