

# Artikel: Fermentering: Når bakterier og gær skaber smagen

**Forfattere:** Birthe Kofoed Mortensen

**Faglige temaer:** Fermentering, Konservering

## Introduktion:

Kimchi, kombucha, kefir - flere slags gæret og fermenteret mad dukker op herhjemme, ligesom vi har spist tykmælk og spegepølse længe. Cand.brom. Birthe Kofoed Mortensen giver her en grundig introduktion til fermentering

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder