

SMAGSPILOT

intensivt kursus for fremtidens smags- og fødevareguider

For dig der vil formidle viden mellem fødevare-producenter og bruger, leverer **gaarden** et intensivt kursus med nogle af landets absolut mest kompetente undervisere.

4 weekender i smagens tjeneste

Gourmet Bornholm og **gaarden** har igen sammensat årets bedste fødevarekursus. I 2018 gennemførte 25 bornholmske producenter, formidlere, lærere m.fl. Læs om deres erfaringer på www.gaarden.nu I år udbyder vi til et nationalt hold!

Kurset foregår over 4 weekender fordelt mellem madkulturhuset på **gaarden** på Bornholm og i CPH Food Space i København.

Weekend 1 • 5-7 April på Bornholm

Smag og sensorik

Weekend 2 • 27-28 april i København

Antropologi, æstetik og etik

Weekend 3 • 3-5 Maj på Bornholm

Værtsskab og oplevelsesøkonomi

Weekend 4 • 17-19 maj på Bornholm

Lokalt og i praksis

Eksamen foregår 1. eller 2. Juni i CPH Food Space i København



Emner og undervisere

Det danske måltid i 15.000 år: Bettina Buhl
Madhistoriker, museumsinspektør Madens Hus

Grundsmagene: Helle Justesen
Madkulturel Formidler, gaarden

Sensorik - hvordan smager man på...: Michael Bom Frøst
Institut for Fødevarer, Københavns Universitet

Elementære fødevareteknikker og begreber: Nikolaj Løngreen
Kok og daglig leder af Plantagen

Antropologiske vinkler på smag og madkultur: Susanne Højlund
Institut for Kultur og Samfund - Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet

Maddannelse i krydsfeltet mellem æstetik og etik: Helle Brønnum Carlsen
Professionshøjskolen KP og Ph.D i Mad og Æstetik

Oplevelsesøkonomi: Jesper Thisted Larsen
Cphbusiness

Eksperimenter med lokal smag - en cocktail-workshop - Søren S. Lorentzen

Oplevelsesbaseret fødevarerformidling: Maden sat i scene - Mette Martinussen
Madkulturel iscenesætter, kok og iværksætter

Fødevarerlovgivning mm.: Signe Folke
Rådgiver om fødevarerikkerhed, Bornholms Landbrug & Fødevarer

Terroir: Liselotte Hedegård
University College Lillebælt, Smag for Livet

Bornholms terroir: Thomas Guldbæk
Formidlingschef, gaarden

Bornholm er Silicon Valley for fødevarerudvikling i Danmark: Mikkel Bach-Jensen
Sekretariatschef Gourmet Bornholm, leder af gaarden

Olivenolie-smagning - sensoriske øvelser: Simikka Larsen
Olivenolie-sommelier

Derudover vil der være virksomhedsbesøg, øvelser, workshops m.m.

Læs nærmere om alle undervisere på www.gaarden.nu

Det praktiske

Kurset koster kr. 8.500,- + moms per person.
Dertil kommer transport, overnatning og forplejning.
Vi har indgået et samarbejde med **TeamBornholm**.
Ring til dem på tlf. 56 95 85 66 og sig "smagspilot" ...så har de en samlet løsning til
en god pris! Du kan også kontakte dem per mail: info@teambornholm.dk

Undervisningen på Bornholm er selvfølgelig tilrettelagt så det passer med
færgeafgangene - både frem og tilbage.

Tilmelding på mail til: Thomas Guldbæk senest 8. marts på
thomas@gaarden.nu

Hvis du har spørgsmål må du meget gerne kontakte Thomas Guldbæk på mail
eller tlf. 29 27 59 64.

Læs mere på www.gaarden.nu



gaarden
CENTER FOR BORNHOLMSK MADKULTUR

Melstedvej 25A • 3760 Gudhjem • Tlf: 20 30 28 20 • www.gaarden.nu