

Smagslågen - en podcast om fermentering: Charcuteri

Forfattere: Johanne Hvelplund, Eva Rymann

Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:

Man har fermenteret kød lige så længe, man har spist det. Det er en måde at konservere og dermed opbevare kød på i lang tid. Gastrofysikerne Johanne Hvelplund og Louise Beck Brønnum ser nærmere på charcuteri sammen med kok Jens Jepsen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder