

# Program

9.00-9.30. - **Fælles morgenmad**

9.30-10.00 - **Introduktion af workshop samt introduktion af de forskellige deltagere**

10.00 – **Workshop-tid:**

- **Hakke bakke bøf:**
  - Hvilken slags kød skal man bruge til at lave den perfekte hakkebøf? MAP eller Vakuum? Oksekød eller plantefars? Hvor længe skal den have på panden og hvad skal centrumstemperaturen være? Smag jer frem til hvad I bedst kan lide og tal om smagen samt konsistensen og mundfølelsen.
- **Spruttende umami:**
  - Hvordan ser en blæksprutte ud, hvordan kan man tilberede den og hvordan smager den, fx grissini med blæksprutteblæk. Hvad er tang og hvad kan vi bruge det til, udover sushi?
- **Kunsten af cavi-art:**
  - Lav din egen cavi-art, tal om de forskellige smage og hvordan man kemisk kan lave dette
- **Madpakker er ikke bare rugbrød ( gyotaku )**
  - Her kan man lave tryk på papir af en fladfisk malet med blæksprutteblæk, og efterfølgende lære hvordan den fileteres. Derefter laver man hver især sin egen madpakke med fisk, krydderurter og citrus, pakker ind i madpapir og bager i ovnen.

14.15 - **Afsluttende**

- **Kokkelev** fortæller kort om det at være under uddannelse som kokkelev
- Ros
- Om fælles spisning – hvad er madværtskab
- Oprydning – intro om at alle rydder op og hjælper hinanden

14.45 - **Fælles spisning**

Diplom

Oprydning

16.00 - **SLUT**