



Science for foodies

# Chokoladeinnovation med Kirsten Thur



Smag for Livet inviterer gastronomiens fagfolk og foodies til workshop om hvordan man innoverer i køkkenet. Med bager, konditor og chocolatier Kirsten Thur i spidsen tager vi udgangspunkt i chokoladekagen Gateau Marcel i en innovationsproces, der trækker på både kreativitet, håndværk og gastrofysisk viden.

**Mandag d. 9. november kl. 15-16.30**

i GastroLab

**GastroLab**

på Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

### Du får:

- Viden om og praktiske værktøjer til at strukturere og gennemføre innovation i køkkenet.
- Inspiration og konkrete måder at udvikle på kager og desserters udseende, smag og tekstur.

**Tilmelding senest 30/10**

Pris: kr. 50

**TILMELD DIG HER**

### Dem kan du møde:

**Kirsten Thur**, legatmodtager i Smag for Livet, tidligere bagedyst-deltager, bager, konditor og chocolatier.

**Morten Christensen**, gastrofysiker i Smag for Livet.

Kirsten Thur har sammen med Smag for Livet udviklet et undervisningsforløb om at arbejde innovativt i køkkenet. Nu får du muligheden for at prøve det sammen med Kirsten selv, og gastrofysiker Morten Christensen.



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.