

Store Smagedag

Smagen skal simre i 2013

Store Smagedag onsdag d. 18. september 2013

Store Smagedag er både en forening og en festdag. Foreningen består af en række frivillige ildsjæle, der ønsker at sætte smag og gode spiseoplevelser på dagsordenen rundt om i de danske storkøkkener.

Hvad er store smagedag

Store Smagedag har oprindeligt sit udgangspunkt i Frankrig som Smagens Dag. Her gik en række kendte kokke sammen for at skabe rammerne om en årligt tilbagevendende begivenhed, der skulle gøre skoleelever bevidste om landets regionale fødevarer og se det smagsmæssige potentiale i kvalitetsråvarer. De franske kokke fik formidlet ideen til andre europæiske lande, herunder Danmark.

Siden hen har det i Danmark udviklet sig til Store Smagedag, som er en årlig event, der hylder den gode smag i storkøkkener og kantiner.

Hvert år vælges der et tema, som arbejdes ud fra i samarbejde med en hovedsponsor. Temaet danner grundlag for en række gastronomiske Smagsseminarer og aktiviteter frem til køkkenernes egen Store Smagedag som er en årlig fest, hvor vi fejrer den gode smag.

Årets tema:

Smagen skal simre i 2013

Simresmag opstår når sæsonens råvarer mikses med kød, fisk, vildt, fjerkræ, grønt, frugt - med urter, krydderier og god øl, vin, fond eller most – lægger låg på hele herligheden og lader det simre ved lav varme til alt er mørt og saftigt.

Info fra: <http://www.storesmagedag.dk/om-os.aspx>

