



Store Smagedagsprisen 2013



Foreningen Store Smagedags bestyrelse

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov



FAKTAKBLAD OM Store Smagedagsprisen 2013

Slip smagen løs og vind Claus Holm!

Hold kreativ smagsfest i dit køkken 3. onsdag i september på Store Smagedag og gå efter Store Smagedagsprisen 2013

Igen i år sættes der fokus på den gode smag i de professionelle køkkener med fejringen af Store Smagedag d. 18. september. Og igen i år kan dit køkken deltage i kapløbet om årets Store Smagedagspris, som uddeles den 5. november. Prisen en lærerig og inspirerende eftermiddag fuld af ahaoplevelser i selskab med kokken Claus Holm.

Alle kan være med

Hvordan sætter du og dit køkken fokus på smagen, og hvilken ret kommer der ud af det? Årets Store Smagedag-tema i 2013 er SIMRESMAG, og Store Smagedagsprisen gives til det køkken, der mest overbevisende sætter fokus på årets tema ved at skabe sin egen simredag og simresmag ved fejringen af Store Smagedag den 3. onsdag i september.

For at være med i opløbet til Store Smagedagsprisen skal dit køkken blot følge nogle enkle regler og fremstille en ret, der udtrykker gennemtænkt madhåndværk med fokus på smag og på spisesituationen.

Dommerpanelet består af Marianne Palner, Danske Banks Kantiner, Kirsten Skovsby, Mad & Måltider, Gribskov, Rasmus Bay Arnbjerg, Landbrug & Fødevarer og Claus Holm. Dommerne siger: For os er SIMRESMAG smagen af de forskellige ingredienser, der efter lang tilberedning ved lave grader udvikler en ny og samlet smagsoplevelse. Vi er ikke optaget af nogle bestemte ingredienser, men af det kreative arbejde med SMAG. De 5 Simreregler hjælper denne proces på vej.

De 5 Simreregler

- Der må anvendes i alt 8 ingredienser, inkl. salt.
- Retten tilberedes under låg og over længere tid.
- Vis og forklar, hvorfor retten har SIMRESMAG.
- Vis og forklar, hvordan I skaber fokus på oplevelsen hos den spisende.
- Vis og dokumenter, hvordan I fejrer Store Smagedag.

Send jeres materiale (fotos, tekst osv.) senest fredag den 27. september 2013 til sp@sopogco.dk. Alle landets professionelle køkkener indbydes til at deltage i Store Smagedag og i kapløbet om Store Smagedagsprisen 2013. Alle kan være med, og bedømmelserne tager højde for det enkelte køkkens særlige situation som størrelse, bemanning og målgruppe. Vinderkøkkenet præmieres med en eftermiddag i selskab med kokken Claus Holm – forløbet aftales individuelt med Claus Holm og Store Smagedags sekretariat. Der er selvfølgelig også præmier til 2. og 3. pladsen.

Det med småt

Vi forbeholder os ret til at anvende det fremsendte materiale inkl. fotos i forbindelse med både intern og ekstern markedsføring og pr. F.eks. via Facebook, storesmagedag.dk og i trykte materialer. Bemærk venligst, at det er indsenders ansvar at vedkommende har alle rettigheder til at videregive såvel fotos som opskrifter.

Foreningen Store Smagedags bestyrelse

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov



FAKTABLAD OM fejring af STORE SMAGEDAG

Velsmagsbarren skal løftes

”Vi skal sætte fut under gryderne og knald på smagen over hele Danmark!” Sådan lød det, da en flok ildsjæle tilbage i 2009 gik sammen og dannede Store Smagedag. Målet dengang såvel som nu er at sætte velsmag og gode spiseoplevelser på dagsordenen rundt om i de danske kantiner og storkøkkener. *For selvom det er godt, kan det altid blive bedre.* Gennem årets tema, workshops, events og inspirationsmateriale arbejder Store Smagedag på at løfte barren og give begejstring, faglighed og sanselighed plads til at blomstre rundt om og i gryderne, så alle de mange brugere og kunder får større og bedre smagsoplevelser – hver dag.

Den gode smag fejres

Store Smagedag er også en festdag. Hvert år fejres dagen tredje onsdag i september i de storkøkkener og kantiner, der har lyst til at være med. I 2013 sker det onsdag d. 18. september. Her får køkkenernes medarbejdere lov til at lege og eksperimentere med den gode smag. Dagen giver oplevelser, læring og energi til hverdagen, så maden, der efterfølgende tilberedes, bliver endnu bedre. Præcis hvordan, dagen fejres, er helt op til det enkelte køkken. Alle steder er omdrejningspunktet dog årets tema.

Årets tema er simresmag

Årets tema 2013 er simresmag. Simresmag opstår, når du mikser sæsonens gode råvarer - kød, fisk, vildt, grønt, fjerkræ, frugt - med urter, krydderier og godt øl, vin, fond eller most – lægger låg på hele herligheden og lader det simre ved lav varme til alt er mørt og saftigt. Nemt, enkelt og utrolig velsmagende.

Store Smagedagsprisen

Store Smagedagsprisen går til det køkken der har fejret årets bedste Store Smagedag. Konkurrence reglerne er forskellige fra år til år – se venligst side 2.

Hvor kan man få mere information om Store Smagedag?

Læs mere på www.storesmagedag.dk og følg os på facebook www.facebook.com/storesmagedag

Store Smagedags sekretariat kan kontaktes på info@storesmagedag.dk og på telefon 61 273 273

Foreningen Store Smagedags bestyrelse

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov



FAKTAKBLAD OM foreningen Store Smagedag

Hvad er Store Smagedag?

- En forening af ildsjæle, der alle brænder for den gode smag i mad til mange
- Navnet på den årligt tilbagevendende begivenhed den tredje onsdag i september, hvor den gode smag fejres i storkøkkener og kantiner landet rundt.

Hvor længe har Store Smagedag eksisteret?

Siden 2009 i den nuværende form.

Hvilke aktiviteter står Store Smagedag for?

- Events og inspirationsseminarer
- Afholder konkurrencen "Store Smagedagsprisen"
- Fejring af Store Smagedag den 3. onsdag i september. Er en tilbagevendende event for alle køkkener
- Informationsmateriale
- Inspiration til fejring af Store Smagedag den tredje onsdag i september
- Workshops for Store Smagedags ambassadører

Hvordan deltager man i Store Smagedags aktiviteter?

For 125 kr. om året kan man blive medlem af Store Smagedag. Som medlem får man tilsendt nyhedsbreve, bliver inviteret til at deltage i de forskellige arrangementer og mulighed for at være med til at præge foreningens fremtidige arbejde.

Alle, medlemmer såvel som ikke medlemmer, har mulighed for at hente inspiration på Store Smagedags hjemmeside og fejre Store Smagedag den tredje onsdag i september.

Hvor mange ambassadører har Store Smagedag?

Ca. 55 smagsentusiaster landet rundt arbejder for den gode sag. Der er både faglige ambassadører, der arbejder med madproduktion til dagligt og brancheambassadører, der arbejder i branchen, men ikke direkte med produktion i et køkken.

Hvordan finansieres Store Smagedag?

Udover medlemskontingenter bidrager et antal sponsorer fra forskellige brancherelaterede virksomheder med økonomisk støtte, så Store Smagedag fortsat kan kæmpe for den gode smag. Find sponsorerne på storesmagedag.dk

Hvad har været årets tema tidligere?

2009: Kød

2010: Grove rødder og søde bær

2011: Fisk – et hav af inspiration

2012: God smag – godt håndværk

Hvad er årets tema 2013?

Simresmag er årets tema, hvor Store Smagedag slår et slag for stegesoen og de langsomme retter. Simresmag opstår, når du mikser sæsonens gode råvarer - kød, fisk, vildt, grønt, fjerkræ, frugt - med urter, krydderier og godt øl, vin, fond eller most – lægger låg på hele herligheden og lader det simre ved lav varme til alt er mørt og saftigt. Nemt, enkelt og utrolig velsmagende.

Foreningen Store Smagedags bestyrelse

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov