



SMAGSnyt juli

Store Storesmag 2016 - en hyldest til to gamle håndværk

Store Smagedag fejres som altid den 3. onsdag i september, i år den 21. september. I 2016 har vi fokuseret på syltning og fermentering – to gamle håndværk der for alvor er blevet moderne igen. Og heldigvis for det, for begge metoder er fantastiske smagsgivere, enten som tilbehør til eller som elementer i såvel det søde som det salte køkken. Det er derfor oplagt at fylde forråds-kammeret med alt det gode fra de lyse tiders overflod af frugter, bær, grøntsager og urter til at sætte prikken over i'et når sæsonens lokale valgmuligheder tynder ud og bliver lidt ensformige og småtrætte. Brug Store Smagedag til at iscenesætte september måneds overflod af velsmagende, sunde og superfriske råvarer og fejr dagen med at teste nye opskrifter og måder at gemme de herlige sager på.

Store Smagedagsprisen skifter navn

De fleste af Jer kender Store Smagedagsprisen og mange af Jer har deltaget i kampen om at modtage den. Gennem årene er Store Smagedag blevet fejret på et utal af måder og hvert år har juryen været på en særdeles vanskelig opgave for at udpege årets modtager. Vi synes den store indsats rundt om i Mad Danmark fortjener endnu mere anerkendelse og derfor bliver Store Smagedagsprisen nu til to priser: **Årets Smagsdirigent** og **Årets Måltidskomponist**. Konkurrenceregler kan findes på vores hjemmeside www.storesmagedag.dk.

Bliv klogere på sylt og fermentering

Tag med på smagsseminar og få inspiration til at anvende sylt og fermentering der hvor det smager godt og giver god mening. Få tips og gode ideer til såvel tilberedning som til anvendelsesmuligheder og sidst men ikke mindst – nyd en række udvalgte smagsprøver. Du kan møde:

Rene Mammen fra den et-stjernede Michelin restaurant Substans i Aarhus. Substans har for alvor fået øjnene op for den ekstra smagsdimension som fermentering tilfører deres altid sæsonaktuelle menu. Og Rene deler gerne ud af deres erfaringer med såvel teknikker som med anvendelsesmuligheder.

Helena Grayston alias "Syltedronningen" tryller med surt, sødt, salt, bittert og umami og tager os med på et sandt smagseventyr der sætter prikken over i'et i såvel det salte som det søde køkken.

Liselotte Dahlsen og Marianne Margaard Lange, Plejecenter Sølund i København er begejstrede for sylt og fermentering som variation i deres økologiske køkken. De har gjort deres egne erfaringer med metoderne i STOR målestok og kan således bidrage med en masse gode råd om hvad der virker og hvad der ikke virker.

Sonja Poulsen, Sop & Co der orienterer om Store Smagedag anno 2016 og løftere sløret for 2017.

Smagsseminarerne afholdes den 22. august i København og den 23. august i Aarhus. Læs mere på www.storesmagedag.dk.

For yderligere information; kontakt Sonja Poulsen på mail sp@sopogco.dk eller på tlf. 61 27 32 73. Husk at følge med på vores Facebookside *Store Smagedag* for løbende opdateringer og spændende nye aktiviteter.

Med smagfuld hilsen

Store Smagedag