

”Det er et ganske særligt ansvar at tilberede et måltid til andre mennesker. Et måltid er nemlig meget, meget mere end blot at stille sulten. Måltidet er et naturligt samlingspunkt, en lille oase i en fortravlet hverdag, en afstressende og livsbekræftende platform for dialog og samvær, samt en unik lejlighed til at inspirere til bedre spisevaner og bedre livskvalitet. Det gode måltid fortjener derfor respekt og omtanke fra alle de interessenter, der har indflydelse på det færdige resultat. Men det gælder også modsat, for alle Jer ildsjæle, der året rundt lægger sjæl og hjerte i at sørge for velmagende måltider, fortjener også den største respekt og opbakning - og I fortjener at blive hyldet for jeres indsats. Og det er netop det Store Smagedag og Store Smagedagspriserne handler om”. Sådan indledte Sonja Poulsen, indehaver af Sop & Co, der står bag netværket Store Smagedag, da hun bød velkommen til uddeling af Store Smagedagspriserne 2016 som fandt sted på MAD i Ridehuset i Aarhus.

Køkkenernes festdag og en hyldest til måltidets og hverdagens ildsjæle

Store Smagedag blev som altid fejret den 3. onsdag i september. Store og små køkkener landet over satte denne dag ekstra fokus på årets tema: syltning og fermentering. Det er to gode, gamle håndværk, der for alvor er blevet moderne igen. Traditionen tro blev dagen fejret på et utal af spændende måder, til stor glæde for såvel de spisende som for personalet selv. Ligesom de forgangene år tog mange køkkener udfordringen op og deltog i kampen om Store Smagedagspriserne.

Dommerpanelet, bestående af Helena Grayston, Syltedronningen.dk, Malou Rotvel Pagh, Klidmøster.dk, samt René Mammen fra Restaurant Substans og Pondus i Aarhus, udtrykte stor begejstring og respekt for de mange bidrag. Og det var da heller ikke nogen nem opgave at finde frem til de tre vinderkøkkener, der hver især modtog en pengepræmie på kr. 12.000,-.

Årets Smagsdirigent

En ægte Smagsdirigent mestrer smagens kunst, og formår at kombinere den gode smag med nytænkning, kreativitet, faglig stolthed og masser af engagement samt godt håndværk. I år var det Malene Smedegaard Barslund og hendes dygtige team fra kantinen på VIA University College i Herning, der til fulde mestrede dette. De fordybede sig i emnet og udfordrede sig selv for at finde den helt rigtige smag og den helt rigtige anvendelse til en perlerække af syltede og fermenterede produkter.



Malene og team fra Via University College Herning

Årets Måltidskomponist

Den ægte Måltidskomponist kender sine gæster og er bevidst om det fuldendte, velsmagende måltids betydning for sundhed og livskvalitet. Måltidskomponisten iscenesætter måltider der gør en forskel og som vil blive husket fordi de sætter rammen for nærvær, samvær, dialog og formidling. Dommerne var da heller ikke i tvivl om, at gæsterne hos Dinner-de-Luxe kantinen hos Arla i Hobro vil huske Store Smagedag 2016. Dennis Horn og hans dygtige medarbejdere valgte nemlig at omdanne kantinen til en gourmet restaurant for en dag. De serverede en tre-retters menu med et sandt bombardement af velkomponerede og velgennemtænkte syltede og fermenterede lækkerier, ledsaget af en drikkemenu bestående af matchende hjemmebrygget kvass.



Dennis og team, Dinner-de- Luxe Arla Hobro

Hjerteprisen 2016

Hjerteprisen hylder det personale, der med respekt, faglig stolthed, stort engagement og kærlig omsorg, prioriterer at anvende det gode måltid til at skabe glæde, nærvær, samvær og masser af livskvalitet for de målgrupper, der ikke selv har mulighed for at varetage dette.

Sådan et køkken er PlejeGribskov. Her er hjertet og omsorgen i højsædet, og det viste de med al tydelighed, da de fejrede Store Smagedag ved at invitere deres borgere til at sylte og fermentere forud for den store fejring. Da dagen oprandt, bød de på en tre retters menu, hvor de sammen med borgerne nød resultaterne af de fælles anstrengelser. Det er en fornøjelse at se fotos af glade mennesker, der nyder samværet om den velsmagende mad og glæden og stoltheden ved at have været en del af et fælles projekt.



Lena og team, PlejeGribskov

Store Smagedag er også for dig

Kontakt Sonja Poulsen og hør hvordan du bliver en del af det spændende og værdiskabende netværk. Sammen med smags og måltidsinteressenter på kryds og tværs bliver vi klogere, dygtigere, smartere, nysgerrigere og får udvidet vores horisont til glæde og gavn for dem det handler om – **de spisende.**

Følg med på <https://www.facebook.com/storesmagedag/>

Med smagfuld hilsen

Store Smagedag