

Danske proteinafgrøder til fremtidens køkken

Hvordan kan du gøre brug af de næringsrige danske proteiner i dit køkken?

Kender du det, at du gerne vil spise og lave mere plantebaseret mad, men har svært ved at finde ud af, hvilke andre proteinkilder du skal bruge – og hvordan de bedst skal bruges i madlavningen. Efter denne workshop vil dette ikke længere være en udfordring. Du vil nemlig blive introduceret til de nyeste danske produktudviklinger med danske proteinafgrøder såsom linser, kikærter og quinoa.

Eventet byder på smagsprøver og oplæg om fødevarer sikkerhed og miljømæssig produktion af danske plantebaserede fødevarer med høj ernæringsmæssig kvalitet, som ligeledes peger ind i Fødevarestyrelsens nye kostråd fra 2021 med alternativer til kød.

Så tag del i en smagfuld og informativ dag, hvor du som producent, kok, køkkenchef, delikatessemedarbejder, leverandør, fagmedie eller bare madglad, præsenteres for de gastronomiske resultater af test med plantebaserede fødevarer. Udover oplæg kan du få konkrete råd og vejledninger og smagsprøver ved dagens stande til emner såsom tilberedning og anvendelses muligheder af bl.a. tempeh, bælgfrugter, quinoa.

Dato
17. maj 2022

Tid
kl. 11.00-14.00

Sted
**Professionshøjskolen
Absalon, Sdr. Stationsvej
30, 4200 Slagelse**

Deadline for tilmelding er d. 10. maj 2022 og foregår efter først-til-mølle-princippet.

Kontakt Louise Buron, hvis du har spørgsmål til arrangementet
Tlf.: 29 65 29 99 eller
mail: louise@corolab.dk

**TILMELD
DIG HER**

PROGRAM

- 11.00** Ankomst og registrering
- 11.15** **Danske proteinafgrøder til fremtidens køkken** v. Sven-Erik Jacobsen, Quinoa Quality
- 11.30** **Quinoa på menuen: teori og velsmag** v. Margit D. Aaslyng, PH Absalon
- 11.45** **Tempeh af danske bælgfrugter og korn – en velsmagende kilde til grønne proteiner** v. Tobias Noe Harboe, Contempehrary
- 12.00** Pause og lækkerier ved stande
- 12.45** **Klimamad** v. Gitte Gross, Københavns Madservice
- 13.00** **Vejen til plantebaseret vækst: smag og nemhed og danske proteiner** v. Teis Lynfort, Simple Feast
- 13.15** **Lokale helte** v. Kristian Lauridsen, Food Solutions
- 13.30** Pause og flere lækkerier ved stande
- 14.00** Tak for i dag!

* Vi tager forbehold for ændringer i programmet

Nye samarbejder på tværs, skaber nye muligheder og vækst, vi er stolte af