

Grøn Masterclass

Tirsdag den 29. april 2025



Er du nysgerrig på, hvordan du skaber grønne retter, som smager så godt, at dine gæster slet ikke savner kødet? Og hvordan du forvandler madrester til grønt guld med teknikker som fermentering og upcycling?

Så er denne masterclass skræddersyet til dig.

Du får ikke flere opskrifter på hummus eller seminarer om, at du bør og skal indtage 100g bælgrugter pr. dag. I stedet dykker vi ned i **neurogastronomi**, **MUDA-organisering** og **smarte upcycling-teknikker**, som giver dig konkrete løsninger, kokke-tips og tricks til at få mere grønt – og mere velsmag - på menuen.

Grøn omstilling skal ske med smag og glæde - ikke med løftede pegefingre. Måltidet skal vække sanserne og skabe begejstring – både hos dig og **ikke mindst for dine gæster**.

Ingen gider kedelig råkost og udkogte grøntsager.

Smag er altid driveren – og når vi forstår, hvad hjernen craver, kan vi imødekomme gæsternes behov på nye, velsmagende og anderledes måder.

Vi giver dig opskriften på vellykket grøn mad! (bare uden kedelige opskrifter)

På dagen forkæler vi både mave og hjerne med grøn velsmag og går all in på den sensoriske tilgang "De 5 T'er" og praktisk viden om kreative og upcycledede smagsgivere.

Din køkkenhverdag bliver grønnere, sjovere og mere kreativ!

Tilmeld dig nu, og vær med, når vi sætter det grønne i højsædet den 29. april 2025.

Det er gratis MEN der er begrænsede antal pladser.

Vi glæder os til en dag fyldt med smag, inspiration og praktiske løsninger!

[Tilmeld dig her](#)

Mød folkene bag Grøn Masterclass:



Anders Nicolajsen

*Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice,
Landbrug & Fødevarer*



Christian Bøjlund

Kok & madentreprenør.



Rasmus Bredahl

*Kok, forfatter og en del af Gejst teamet på Hotel og
Restaurants skolen og sensorisk lærer.*



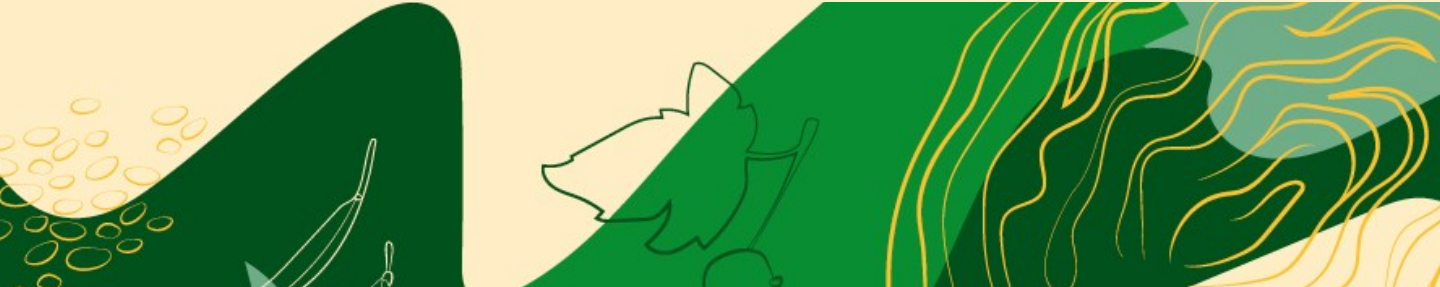
Rasmus Lech Fischer

*Kok, ejer af Gastronomisk Innovation og del af Gejst teamet på Hotel
og Restaurant skolen, samt det grønne food lab.*



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER





Praktiske oplysninger:

Dato: tirsdag den 29. april 2025

Lokation: Brønnum Ellekær 10, 2730 Herlev

Kontaktperson: Anders Nicolajsen
E-mail: andn@lf.dk

Dagens program:

9.00 – 9.30	Velkomst og morgenmad <i>m. Anders Nicolajsen, Christian Bøjlund & Rasmus Bredahl</i>
9.30 – 9.45	Introduktion og præsentation <i>m. Anders Nicolajsen, Christian Bøjlund & Rasmus Bredahl</i>
9.45 – 10.15	Oplæg Smag og sensorik i det grønne køkken <i>m. Rasmus Bredahl</i>
10.15 – 11.00	Masterclass Demo og smagning <i>m. Rasmus Bredahl</i>
11.00 – 11.15	Pause
11.15 – 11.45	Oplæg Organisation & MUDA-model i det grønne køkken <i>m. Christian Bøjlund</i>
11.45 – 12.00	Pause
12.00 – 13.00	Frokost Byg-selv hotdog og bao workshop <i>m. Christian Bøjlund & Rasmus Bredahl</i>
13.00 – 14.00	Oplæg Upcycling og fermentering af grøntrester i køkkenet <i>m. Rasmus Lech Fisher</i>
14.00 – 14.30	Pause Kage og kaffe <i>m. Christian Bøjlund & Rasmus Bredahl</i>
14.30 – 15.00	Evaluerings, sparring og networking <i>m. Anders Nicolajsen, Christian Bøjlund & Rasmus Bredahl</i>
15.00	Tak for i dag



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

