

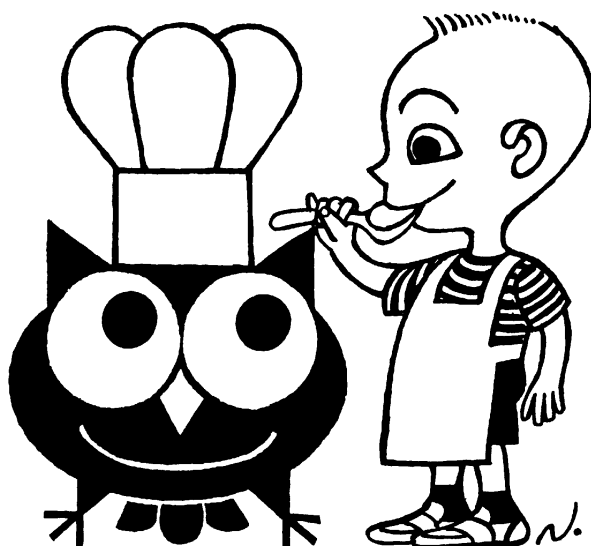
SMAGENS DAG

SOS for smagsløgene!

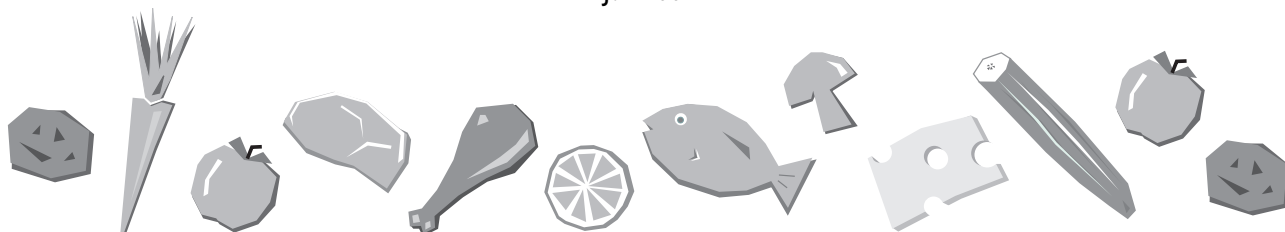
Sidste Onsdag i September

Materiale til Smagens Dag 2002

Fremtidens Smag



Udarbejdet af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen
Juli 2002



NYT OM SMAGENS DAG 2002 – TIL HJEMKUNDSKABSLÆRERE OG ANDRE INTERESSEREDE

FREMTIDENS SMAQ

Onsdag den 25. september 2002 har du og dine elever igen mulighed for at sætte fokus på smagssansen! SOS – den sidste onsdag i september er Smagens Dag, hvor smagen er omdrejningspunktet for elevernes sansemæssige oplevelser med råvarer i sæson. På Smagens Dag har eleverne mulighed for at fordybe sig i og koncentrere sig om smagssansens mangfoldigheder.

Smagens Dag kan være en temadag for alle skolens elever, indgå i årsplanen for hjemkundskab eller være en temadag i hjemkundskab. Desuden kan Smagens Dag være en del af et tværfagligt forløb, hvor fx fagene natur/teknik, biologi og hjemkundskab indgår.



DANSK NATURVIDENSKABSFESTIVAL 2002

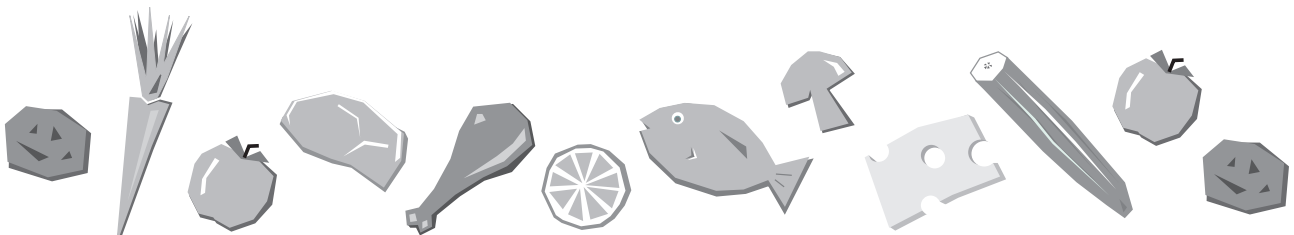
Det kan være en god idé, at knytte Smagens Dag til Dansk Naturvidenskabsfestival 2002, der afholdes fra 27. september til 6. oktober 2002. Årets tema er 2022.dk: Fremtid - Forskning - Fantasi. Læs mere om de mange arrangementer på www.dnf2002.dk

NYT GRATIS UNDERVISNINGSMATERIALE

På www.smagensdag.dk finder du et stort gennemarbejdet undervisningsmateriale – lige til at kopiere og bruge helt eller delvist på Smagens Dag. Målgruppen er 4.-7. klasse samt valghold i hjemkundskab. Materialet er som tidligere udarbejdet af de to erfarne hjemkundskabslærere Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen. Har du kommentarer til materialet eller gode ideer, hører vi naturligvis gerne fra dig. Du er altid velkommen til at sende en e-mail til Smagens Dag sekretariatet: mbn@2vejs.dk

SÅDAN PLANLÆGGER DU SMAGENS DAG

Dagen planlægges i præcis, som det passer jer: Prøv at få en aftale med en lokal kok, slagter, bager eller anden fagmand. Han eller hun er gæstelærer på skolen i nogle timer eller en hel dag. I planlægger sammen, hvad I vil nå med eleverne. Lad jer inspirere af ideerne på www.smagensdag.dk. Det behøver ikke at blive dyrt, men husk at aftale det i forvejen. Skolen betaler selv råvarerne. Se kokkeliste på www.smagensdag.dk og i materialet.



SMAGENS DAG 2002

VIND CHOKOLADE ELLER EN "GULERODS-CHECK"

For at kunne informere pressen om Smagens Dag og sætte medierne i forbindelse med skolerne, vil vi gerne vide, hvilke skoler, der holder Smagens Dag. Meld din skole til Smagens Dag på www.smagensdag.dk eller mail: mbn@2vejs.dk eller fax 43 60 03 76.

Der er flere gode grunde til hurtigt at tilmelde din skole. Vi trækker nemlig lod blandt de tilmeldte skoler om lækre smagepræmier:

- 10 x 1 kg lækker Valrhona chokolade blandt alle tilmeldte skoler
- 50 "gulerods-checks" a 30 kr:
Det økologiske gartneri Sørís sender en check på 30 kr. til køb af gulerødder til Smagens Dag til de første 50 sjællandske skoler, der melder sig.

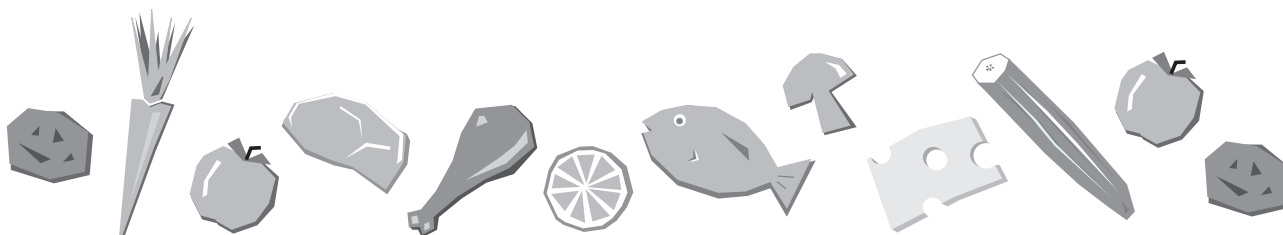
God fornøjelse med Smagens Dag – en ekstra mulighed for at give dine elever spændende smagsmæssige oplevelser:

Har du spørgsmål om Smagens Dag, er du velkommen til at kontakte sekretariatet for Smagens Dag, pressesekretær Mariann Bach Nielsen, Glentevej 3, 2670 Greve, e-mail: mbn@2vejs.dk. Du kan ringe til sekretariatet i to perioder: 12.-16. august og 17.-20. september 2002 alle dage kl. 12-16. Telefon 43 60 00 76. Du kan naturligvis altid maile til sekretariatet.

SMAGFULDE HILSNER FRA SMAGENS DAG

Kokkesammenslutningen Euro-Toques har bragt Smagens Dag til Danmark. Her er ideen båret videre af engagerede hjemkundskabslærere og kokke i fællesskab. Blandt disse er lærerne Helle Brønnum Carlsen og Irene Eckermann samt kokkene Jan Friis-Mikkelsen og Claus Meyer.

Smagens Dag er i år sponsoreret af: Danisco Sugar, Danske Slagterier, GAU Gartneriernes Afsætningsudvalg, Magasin Mad & Vin og Restauranter, Mejeriforeningen, Netto, Kartoffelafgiftsfonden og Sørís.



FREMTIDENS SMAG

Årets tema er Fremtidens Smag.

Smag og smagspræferencer ændrer sig. Det er vanskeligt at forudsige, hvilke smagsretninger, der vil udvikles og dominere fremtiden. Fremtidens smag vil blandt andet afhænge af, hvordan man på nye måder vil kombinere råvarer, tilberede og krydre dem. Formålet med Smagens Dag 2002 er, at eleverne arbejder praktisk konkret med smagens fire grundelementer: surt, sødt, salt og bittert. Forskning tyder på, at smagen har flere grundelementer, men for enkeltheds skyld holder vi os til de fire almindeligt kendte. Formålet er desuden, at eleverne eksperimenterer og bruger deres fantasi i kombination af nye smagsvariationer på baggrund af historiske retter og råvarer i sæson. Det er vigtigt, at eleverne på Smagens Dag får mulighed for at fordybe sig i smagsoplevelser og analysere og sætte ord på deres smagsoplevelser. Smagen – og hvorledes den bruges, sættes yderligere i et fremtidsperspektiv.

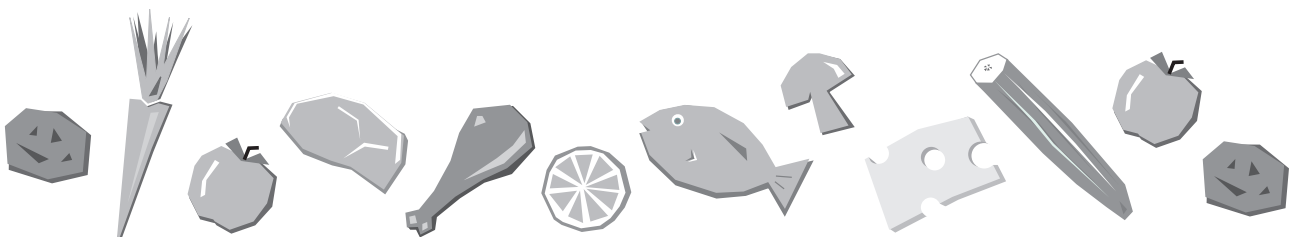
Målet med Smagens Dag 2002 er, at eleverne

- analyserer og sammenligner råvarers smag
- undersøger, hvordan sødt, salt og surt og salt påvirker en råvares smag
- undersøger, hvad der sker med råvarers smag ved forskellige tilberedningsformer
- arbejder eksperimenterende og vurderende med smag og smagens muligheder i fremtiden.

Materialet til årets tema: Fremtidens Smag indeholder 10 workshops. Eleverne skal arbejde aktivt, eksperimenterende og undersøgende med råvarer, hvor smag og smagssansen er i centrum. Eleverne kan i workshopsne få mange sansemæssige smagsoplevelser, der lægger op til refleksioner og diskussioner til fremtidens smagsnuancer og -kombinationer. Udgangspunktet for det praktiske arbejde er hovedsageligt danske råvarer i sæson. Da naturvidenskaben er i centrum i år, er det smagsoplevelsens sensoriske del, vi fokuserer på. I tidligere års materialer har det været det kulturelle, det historiske og det håndværksmæssige, der har været omdrejningspunktet.

Man kan arbejde med workshopsne i lektionsforløb eller på temadage.

Smagens Dag 2002 kan knyttes sammen med Dansk Naturvidenskabsfestival 2002, hvor temaet er 2022.dk Fremtid - Forskning - Fantasi, der foregår fra den 27. september til den 6. oktober 2002. I dette års materiale til Smagens Dag er hovedvægten lagt på, at eleverne bruger deres fantasi og udvikler analytisk kompetence til fremtidens smag. Hvis man ønsker at arbejde mere forskningspræget, kan arbejdet lægges i den Naturvidenskabelige uge, hvor fokus rettes mod mere tidskrævende madlavningsprocesser som saltning, syltning, røgning, ostefremstilling og de kemiske processer, der er forbundet med det.



SÅDAN TILRETTELÆGGER DU SMAGENS DAG 2002

TIL UNDERVISEREN

SÅDAN TILRETTELÆGGER DU SMAGENS DAG 2002

Materialet består af 10 workshops:

- Workshop 1: Smagsstjernen
- Workshop 2: Hvad sker der med æblets smag?
- Workshop 3: Pærer og skum
- Workshop 4: Agurkens forvandling
- Workshop 5: Salsa
- Workshop 6: Gulerodens forandring
- Workshop 7: Marinering af kød
- Workshop 8: Drik
- Workshop 9: Gem smagen
- Workshop 10: Fremtidens kombination

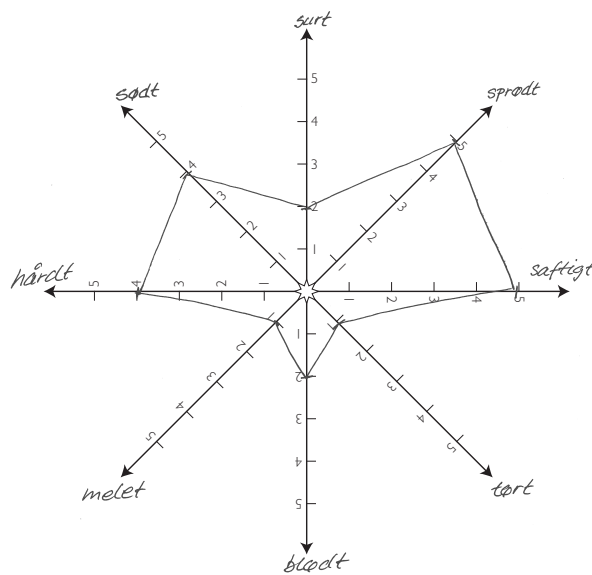
På Smagens Dag kan man arbejde med en eller flere workshops, men workshop 1: Smagsstjernen er baggrunden for elevernes analyse af og diskussioner om smag. Dette er grundlaget for arbejdet med flere af de øvrige workshops.

Underviseren planlægger og tilrettelægger undervisningen på Smagens Dag med udgangspunkt i elevernes forudsætninger og tidsrammen.

Kort beskrivelse af indhold i workshops

Workshop 1: Smagsstjernen

Smag er individuel og dog fælles i en kulturel og historisk ramme. Man kan ikke tale om, at der er en rigtig eller en forkert smag, men den enkelte person kan fx opleve et produkt mere sødt eller syrligt, end en anden person kan. Når man vil sammenligne produkters smag, kan man bruge smagsstjernen. Smagsstjernen kan anvendes, når to personer smager samme produkt og skal udtrykke deres smagsoplevelse, eller når en person sammenligner to eller flere varianter af et produkt. Smagsstjernen gør elevens smagsanalyse synlig, så eleven kan reflektere over, hvorfor han eller hun foretrækker en råvare frem for en anden. Med smagsstjerner kan en klasse sammenligne og diskutere deres smagsoplevelser. Smagen er en del af det ordløse sprog, men at tale om smagen øger opmærksomheden for det, der sker i den æstetiske oplevelse.



Eksempel på en smagsstjerne

Sådan bruges smagsstjernen. (Se bilag 1 og 2).

Smagsstjernen er et diagram med otte linier, der hver beskriver en smag. På hver linie kan man give en smag højst 5 point.

Når eleven skal smage på de to forskellige æblesorter, skal de først skrive æblets smageord for enden af de otte linier. Derefter smager eleven på æblet og giver hvert smageord point. Derefter trækkes en linie mellem de enkelte point. Eleven får nu sin egen smagsstjerne frem for æblet.

I arbejdet med smagsstjernen er det vigtigt, at eleverne får sat ord på deres smagsoplevelse og vurderer, hvorfor de foretrækker det ene æble frem for det andet.

Workshop 2: Hvad sker der med æblets smag?

Eleverne skal undersøge og vurdere, hvordan æblet forandrer smag under forskellige tilberedningsformer. Eleverne arbejder med smagsstjernen, når de analyserer de tilberedte æblers smagsnuancer og begrunder, hvilken smag fremtidens æbleretter skal have.

Workshop 3: Pære og skum

Kogt pære i sukkerlage med flødeskum: Eleverne eksperimenterer og analyserer den kendte og traditionelle desserts smagsmæssige fremtidsmuligheder.

Workshop 4: Agurkens forvandling

Den rå agurk har en neutral smag, der ændres, når agurken marineres eller indgår i salater. Eleverne skal undersøge agurkens smagsforvandling i tre forskellige salater og få en fornemmelse af, at agurkens forskellige smagsudtryk skal ses i en madkulturhistorisk tidsperiode. Eleverne undersøger, hvilke af smagens grundelementer, som skal dominere fremtidens salat med agurk?

Workshop 5: Salsa

Salsa er en forholdsvis ny og populær dip eller kold sovs i den danske madkultur. Eleverne skal undersøge smagsnuancerne i tre forskellige salsaer og beskrive, hvilken salsa de bedst kan lide. Hvilken smag dominerer denne salsa og på baggrund af deres smagsanalyser vurdere, hvilke smagsnuancer, der vil være fremtrædende i fremtidens salsaer.

Workshop 6: Gulerodens forandring

Workshoppen indeholder otte arbejdsopgaver med den gammelkendte grøntsag guleroden. Klassen kan vælge at sætte fokus på gulerodens smagsforandring under forskellige tilberedningsformer og dermed fordybe sig i gulerodens smagsmuligheder i fortid og fremtid. Klassen kan undersøge, hvad de enkelte gulerodsretter kan spises sammen med eller til. Desuden kan de undersøge, om guleroden kan tilberedes på endnu flere måder.

Workshop 7: Marinering af kød

Workshoppen kræver, at underviseren hjælper og vejleder, så eleverne ikke får blandet for store mængder af marinade, når de skal vælge mellem produkterne i skemaet. Det er også vigtigt at vejlede eleverne i eksperimentering af kryddring. Tal om, hvilke smagsretninger: sødt, surt, salt, bittert, stærkt og krydret, der udfordrer hinanden smagsmæssigt. Lad eleverne ud fra skemaet udvælge og diskutere, hvilke ingredienser, de vil have i marinaden, inden de begynder at blande. Hvis underviseren vil, er der her rig mulighed for at vise syre og salts betydning for mörning (denaturering af proteiner) af kød.

Workshop 8: Drik

I workshoppen fokuseres på drikke, der er lavet af friske råvarer. Eleverne skal ud fra opskrifter på fire drikke vurdere smagen ved hjælp af smagsstjerner og definere år 2022-drikken.

Workshop 9: Gem smagen

Formålet med workshoppen er, at eleverne får kendskab til, at man altid har gemt råvarer ved at konservere dem. Eleverne skal erfare, at en råvare ændrer smag og bliver et andet produkt ved syltning. Eleverne skal vurdere, om man fortsat vil sylte, og hvilken smag der vil være dominerende i fremtidens syltetøj. Eleverne kan evt. sammenligne syltetøjet med et købt produkt. Workshoppen kan udbygges med syltning af andre frugter og grønsager.

Workshop 10: Fremtidens kombination

Eleverne skal undersøge, hvilke smagsmæssige udtryk appelsinen får, når den tilsættes andre smagsnuancer og tegne smagsoplevelserne ind i smagsstjernen. Eleverne skal verbalt give udtryk for de smagsændringer, appelsinen får i forhold til appelsinens egen smag, og hvordan man vil kombinere fremtidens smag af sødt, salt, surt, bitter og stærkt.

WORKSHOP 1

SMAGSSTJERNEN

Navn: _____ Klasse: _____

Smagen af æbler

Æbler smager forskelligt afhængig af blandt andet sort, modning, plukningstidspunkt og andet.

Smag på to forskellige slags æblesorter fx Summerred og James Grieve – eller måske Pink Lady og Gråsten.

Sammenlign og vurder æblernes smag.

Tegn din vurdering ind i smagsstjernen.

Du skal bruge ordene:

sødt
surt
sprødt
saftigt
tørt
blødt
melet
hårdt

Du kan også vælge andre ord, du synes passer til et æbles smag. Skriv ordene på spidserne af smagsstjernen.

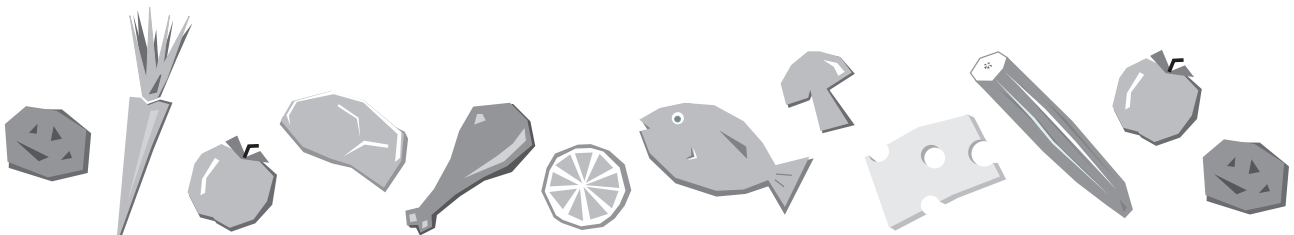
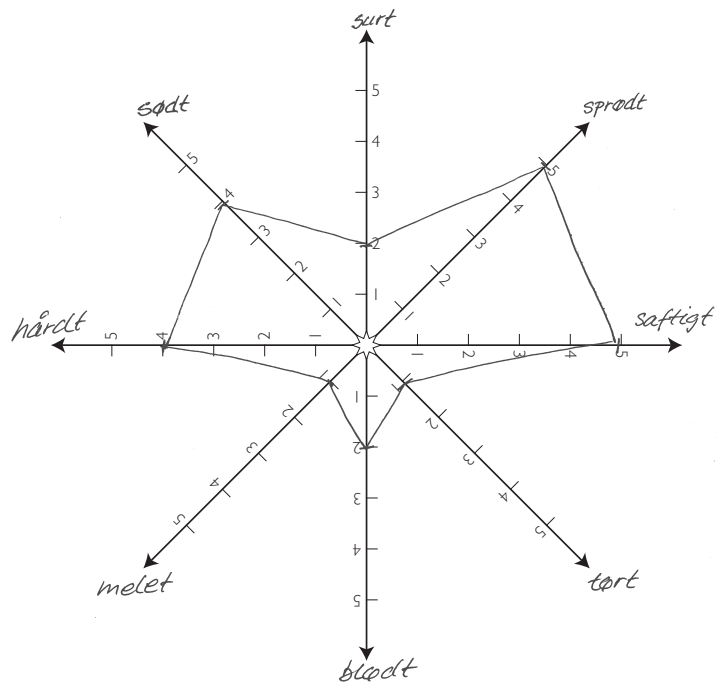
Vurder hvor mange point æblet skal have for sin søde smag, sin sure smag, sin saftighed og så videre.

Tegn en linie mellem hvert tal, så får du din smagsstjerne for æblet. Du skal lave en smagsstjerne for hvert æble.

Hvilket æble kan du bedst lide? Hvorfor? Se på dine smagsstjerner. Sammenlign og diskuter klassens resultater.

Hvordan tror I fremtidens æble vil smage?

Tegn eventuelt en smagsstjerne for fremtidens æble. Giv æblet navn.



WORKSHOP 2

HVAD SKER DER MED ÆBLETS SMAQ?

Navn: _____ Klasse: _____

Æblet ændrer smag, når det bliver kogt, tørret og stegt.

Undersøg, hvad der sker med æblets smag:

- når det bliver tørret
- når det bliver kogt
- når det bliver stegt.

Hvad kan I bedst lide?

Smag på et rå æble, de tørrede æbleringe, æblemosen og de stegte æbleringe.

Tegn jeres smagsoplevelser ind på fire smagsstjerner. I kan bruge nogle af disse smageord i smagsstjernen: Sød, syrlig, vandet, stærk, mild, blød, sprød, sur.

I skal bruge den samme æblesort til alle undersøgelserne fx Cox Orange, Ingrid Marie eller et andet sødt æble.

Hvordan tror I, æblet vil blive tilberedt i fremtiden?



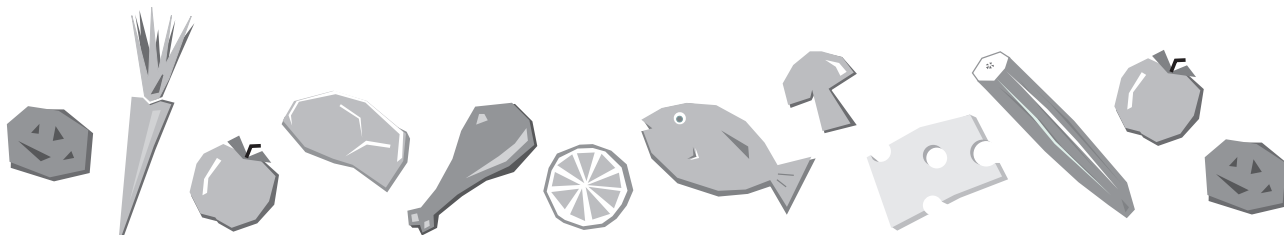
Tørrede æbleringe

Opskrift

2 æbler

Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Vask æblerne.
3. Stik kernehuset ud.
4. Skær æblerne i tynde ringe.
5. Læg æbleringene på bagepladen og sæt dem i ovnen.
6. Tænd en varmluftsovn på 150 grader.
7. Tør æblerne i ca. 20 minutter. Vend æblerne og tør dem i 20 minutter.
8. Mærk om æblerne er tørre.



WORKSHOP 2

Æblemos

Opskrift

4 æbler
1 tsk. citronsaft
1 spsk. vand
1/2 stang vanille

Sådan skal du gøre

1. Vask og skræl æblerne
2. Fjern kernehuset og skær æblerne i både.
3. Kom æblerne, citronsaften og vandet i en gryde.
4. Skrab kornene ud af vanillestangen og kom korn og vanillestang i gryden.
5. Kog æblerne til de er møre. Pisk æblerne til mos.
6. Hæld æblemosen i en skål.

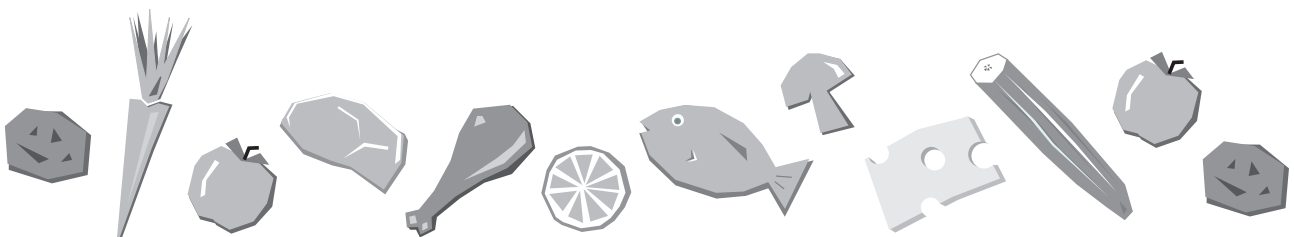
Stegte æbleringe

Opskrift

2 æbler
25 g rørsukker
20 g smør

Sådan skal du gøre

1. Vask æblerne.
2. Stik kernehuset ud.
3. Skær æblerne i ca. 1 cm tykke ringe og vend dem i sukkeret.
4. Kom smørret på panden og brun det. Skru ned.
5. Læg æbleringene på panden og steg dem ca. 1 minut på hver side.
6. Læg æbleringene på et fad.



WORKSHOP 3

PÆRE OG SKUM

Navn: _____ Klasse: _____

Pære kogt i sukkerlage og serveret med flødeskum er en gammel dansk dessert. Hvordan vil den dessert se ud i fremtiden? Undersøg, hvad det betyder for pærens smag, når den tilberedes med forskellige krydderier og spises med krydret flødeskum.

Lav fire forskellige kogte pærer og flødeskum:

- Pære med sukker og vanille
- Pære med sukker og chili
- Pære med sukker, vanille, ingefær og citron
- Lav selv en ny kombination med pære kogt i sukker

Flødeskum:

- Flødeskum naturel
- Flødeskum med kardemomme
- Flødeskum med hakket chokolade
- Flødeskum efter egen fantasi

Sammenlign og vurder desserternes smag. Hvad er der sket med smagen i forhold til den gamle danske pæredessert? Sæt jeres vurderinger ind i skemaet eller i fire smagsstjerner.

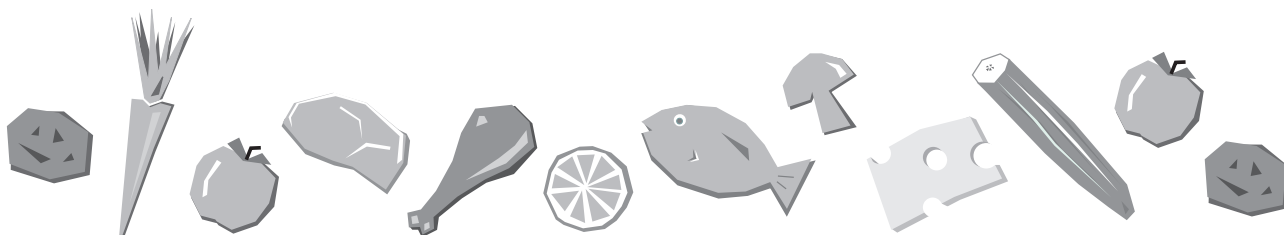
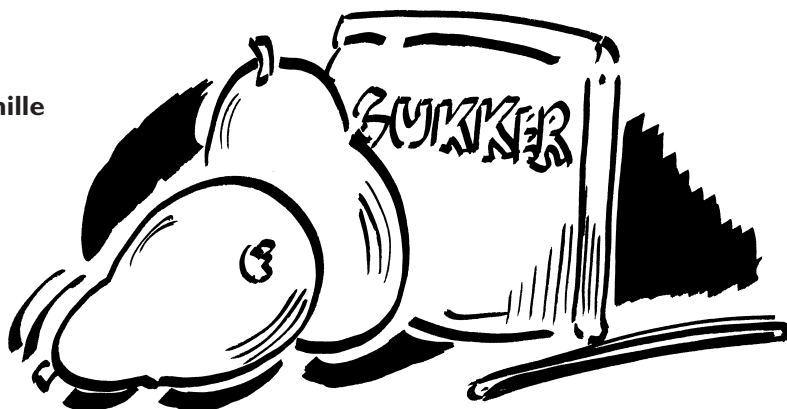
Pære med sukker og vanille

Opskrift

- 2 pærer
- 2 dl vand
- 125 g sukker
- 1/2 stang vanille

Sådan skal du gøre

1. Vask og skræl pærene.
Lad stilkene blive på.
2. Kom vand og sukker i gryden. Kog sukkerlagen.
3. Skrab kornene ud af vanillestangen og kom korn og vanillestang i gryden.
4. Kom pærene i gryden. Læg låg på gryden.
5. Kog pærene i ca. 10 minutter, til de er møre.
6. Lad pærene køle af i sukkerlagen.



Pære med sukker og chili

Opskrift

2 pærer
2 dl vand
125 g sukker
1/2 rød chili

Sådan skal du gøre

1. Vask og skræl pærene. Lad stilken blive på.
2. Kom vand og sukker i gryden. Kog sukkerlagen.
3. Skyl chilien og hak den. Kom den i gryden.
4. Kom pærene i gryden. Læg låg på gryden.
5. Kog pærene i ca. 10 minutter til de er møre.
6. Lad pærene køle af i sukkerlagen.

Pære med sukker, vanille, ingefær og citron

Opskrift

2 pærer
2 dl vand
125 g sukker
1/2 stang vanille
2 cm frisk ingefær
1/2 tsk. citronsaft

Sådan skal du gøre

1. Vask og skræl pærene. Lad stilken blive på.
2. Kom vand og sukker i gryden. Kog sukkerlagen.
3. Skrab kornene ud af vanillestangen og kom korn og vanillestang i gryden.
4. Skræl ingefæren.
5. Kom ingefær og citronsaft i gryden.
6. Kom pærene i gryden. Læg låg på gryden.
7. Kog pærene i ca. 10 minutter til de er møre.
8. Lad pærene køle af i sukkerlagen.

Lav selv en ny kombination med kogt pære i sukkerlage. Brug fantasien og vælg krydderier fx stjerneanis, kanel, appelsinsaft, nellike, peberkorn eller andet.

Til den kogte pære skal der servers flødeskum.

Lav 4 forskellige slags flødeskum.

Pisk flødeskum af 1 dl piskefløde.

Spis den naturel eller smag den til med:

Kardemomme

Læg 3 kapsler kardemomme på en pande og rist dem.

Tag frøene ud af kapslerne og knus dem i en morter.

Kom kardemommen i flødeskummen og smag til.

WORKSHOP 3

Chokolade

Hak 30 g chokolade og kom den i flødeskummet.

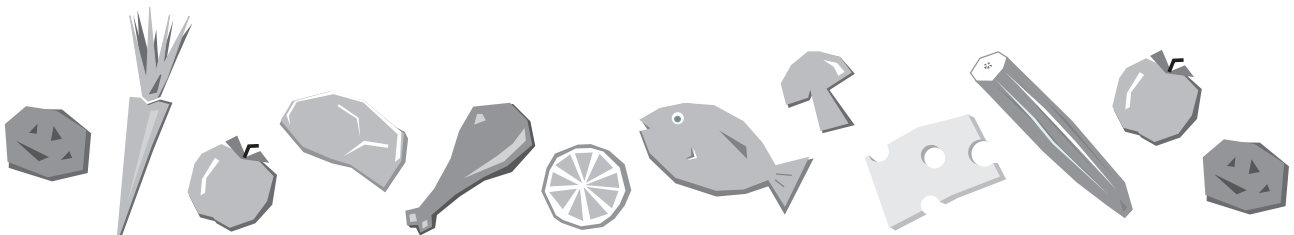
Flødeskum efter egen fantasi

Lav selv en flødeskum efter fri fantasi. I kan fx bruge valnødder, abrikos, nødder, nougat og andet.

Vurderingsskema:

	PÆRE MED SUKKER OG VANILLE	PÆRE MED SUKKER OG CHILI	PÆRE MED VANILLE, INGEFÆR OG CITRON	PÆRE I EGEN KOMBINA- TION
SØDT				
SYRLIGT				
BITTERT				
STÆRKT				
KRYDRET				
*				
*				
*				
HVILKEN SLAGS FLØDESKUM PASSER BEDST TIL PÆRERNE?				
HVILKEN PÆRE ER FREMTIDENS PÆRE?				

*= vælg selv



AGURKENS FORVANDLING

Navn: _____ Klasse: _____

I Danmark har man i mange år spist agurken rå eller lavet agurkesalat af den. I de sidste 10 år er det også blevet almindeligt at spise den græske agurkesalat tzatziki, som er lavet af revet agurk, yoghurt hvidløg, salt og peber. Agurken smager forskelligt i salaterne. Prøv at lave nye salater med agurken. Kombiner og eksperimenter med agurken til fremtidens agurkesalat. Hvilken af smagens fire grundelementer – sødt, surt, salt eller bitter skal dominere? Sammenlign og vurder salaten med rå agurk, agurkesalat og tzatziki.

Lav en smagsstjerne for den rå agurk, agurkesalaten, tzatziki og fremtidens agurkesalat.

Smageord til smagsstjernen: sødt, surt, salt, bittert, stærkt, krydret, mild, vandig.

Diskuter de fire smagsstjerner i klassen. Er I enige om smagen på fremtidens agurkesalat?

Agurkesalaterne kan fx spises til:

- røget makrel
- røget torskerogn
- røget skinke

Agurkesalat

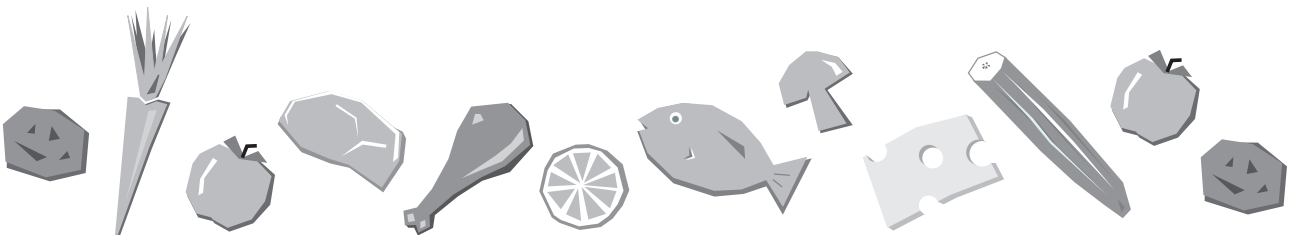
Opskrift

1 agurk
1 dl eddike
3 spsk. sukker
lidt salt
lidt peber



Sådan skal du gøre

1. Vask agurken og skær den i tynde skiver.
2. Kom eddike, sukker, salt og peber i en skål. Bland marinaden.
3. Læg agurkeskiverne i marinaden.
4. Sæt agurkesalaten i køleskabet i ca. 15 minutter.



WORKSHOP 4

Tzatziki

Opskrift

1 agurk
1 tsk. salt
2 dl græsk yoghurt
1 fed hvidløg
lidt peber

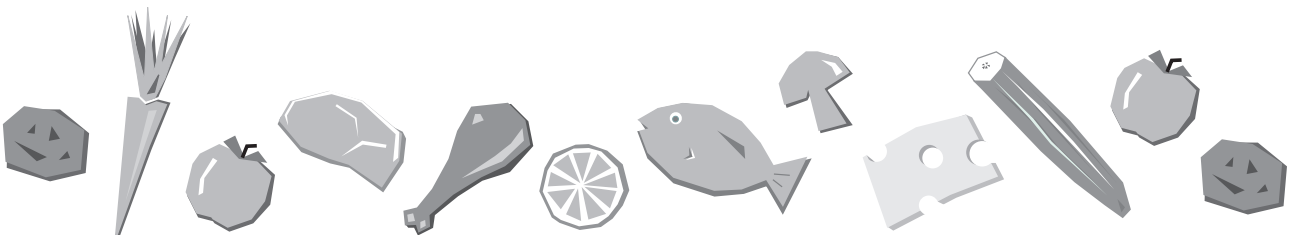
Sådan skal du gøre

1. Vask og riv agurken.
2. Drys salt over agurken. Lad agurken stå i 10 minutter.
3. Kom yoghurten i en skål.
4. Pil og pres hvidløget.
5. Kom hvidløg og peber i yoghurten. Bland.
6. Læg agurken på et viskestykke og vrid vandet ud af agurken.
7. Kom agurken i yoghurten og bland tzatzikien.
8. Smag tzatzikien til med salt og peber.

Fremtidens agurkesalat

Kombiner fremtidens agurkesalat. Bestem hvordan agurken skal skæres ud. Skal salaten være i en marinade, skal den være meget stærk, sød sur, salt eller bitter? Brug skemaet, og lav salaten.

HOVED- INGREDIENS	SØDT	SURT	SALT	BITTERT	STÆRKT	ANDET
AGURK I SKIVER	SØD FRUGT	CITRON	SALT	GRAPE	CHILI	SUR- MÆLKS- PRODUKT
AGURK I TERNINGER	FX MELON, APPELSIN	EDDIKE		RUCCOLA	LØG	
REKET AGURK	SUKKER	LIME		ROSOSALAT	PAPRIKA	
SKRÆLLET	SØD EDDIKE				HVIDLØG	
AGURK	HONNING					
AGURKEBÅDE	INGEFÆR					
AGURKESTAVE						
ANDET						



SALSA

Navn: _____ Klasse: _____

Salsa er en slags kold sauce. Man kan købe mange forskellige kolde saucer fx chilisaucе, ketchup, tomatsalsa og andre. I Danmark bruges salsa oftest som dip. Hvordan skal fremtidens salsa smage, og hvad skal den spises sammen med?

Lav:

- Tomatsalsa
- Salsa verde
- Druesalsa

Smag på de tre salsaer: Hvilken salsa kan I bedst lide? Beskriv smagen i denne salsa. Er den stærk, sød, bitter, sur, salt, krydret, mild, rund, fersk?

Hvad kan salsaerne spises til?

Spiser man salsa i 2022?

Prøv:

- At smage salsaerne sammen med chorizo pølse
- At smage salsaerne sammen med tortillachips
- At smage salsaerne sammen kogte kartofler

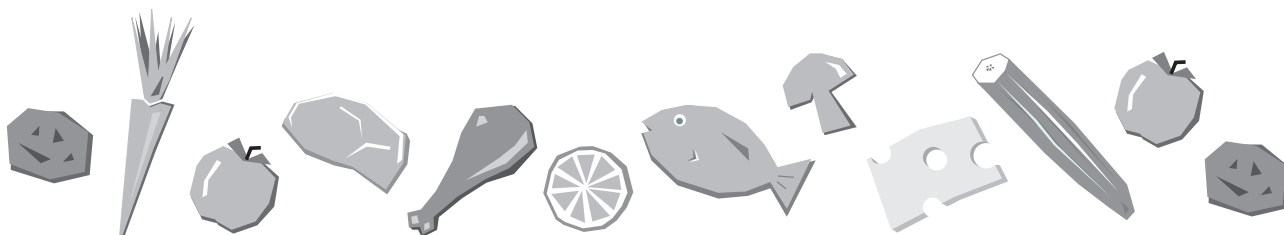
Tomatsalsa

Opskrift

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1 grøn chili
- 2 tomater
- lidt salt
- 1 spsk. frisk koriander

Sådan skal du gøre

1. Pil løg og hvidløg.
2. Skyl chilien og fjern kernerne.
3. Skyl tomaterne og skær dem i både.
4. Kom løg, hvidløg, chili og tomat i en foodprocessor. Hak.
5. Smag til med salt.
6. Hæld salsaen i en skål.
7. Skyl og hak korianderbladene og drys dem over salsaen.



Salsa verde

Opskrift

1 dl persille
1 dl basilikum
1 tsk. dijonsennep
1 spsk. kapers
1/2 dl olivenolie
lidt salt
lidt peber

Sådan skal du gøre

1. Pluk persillen og skyl den.
2. Pluk basilikummen og skyl den.
3. Kom persille og basilikum i en foodprocessor.
4. Kom sennep, kapers og olivenolie i foodprocessoren. Hak.
5. Smag til med salt og peber.

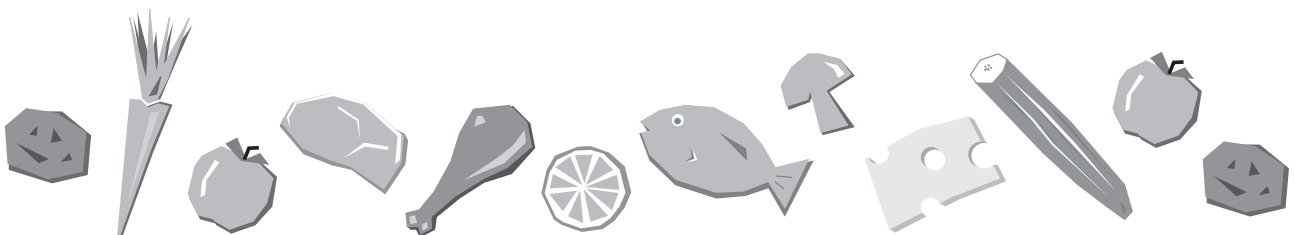
Druesalsa

Opskrift

250 g grønne vindruer
1 skalotteløg
1 rød chili
1/2 dl bredbladet persille
1 spsk. balsamico eddike
1 tsk. olivenolie
lidt salt
lidt peber

Sådan skal du gøre

1. Skyl vindruerne og skær dem over. Tag stenene ud.
2. Læg druerne i en skål.
3. Pil og hak løget og kom det i skålen.
4. Skyl chilien og hak den. Kom den i skålen.
5. Skyl og hak persillen og kom den i skålen. Bland salsaen.
6. Hæld balsamico, olie, salt og peber i en kop. Rør det sammen og hæld det over vindruerne.
7. Bland salsaen.



GULERODENS FORANDRING

Navn: _____ Klasse: _____

Gulerødder kan man spise hele året, da man i Danmark dyrker både sommer- og vintergulerødder.

Gulerodens smag varierer alt efter, hvordan den tilberedes. Find og beskriv gulerodssmagen, når guleroden er rå, kogt, stegt, bagt, i marmelade, i relish og i suppe.

Relish er en blanding af hakkede eddikesyltede grønsager (og frugter), der bruges som tilbehør.

Hvordan forandrer gulerodssmagen sig i de enkelte retter?

Hvilken gulerodssmag kan I bedst lide?

Hvad kan de forskellige gulerodsretter spises sammen med?

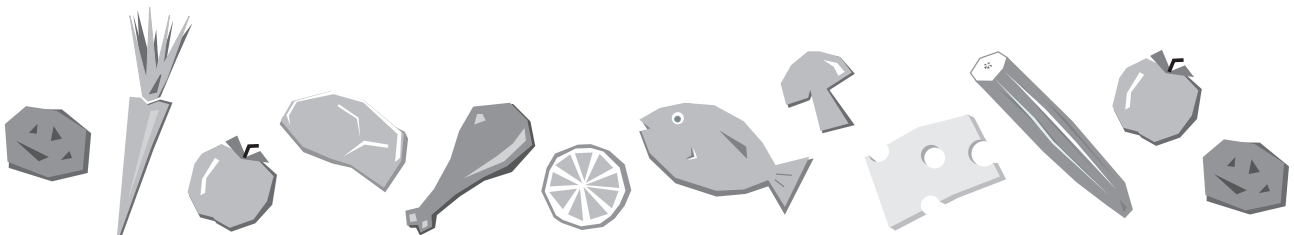
Hvordan vil I tilberede guleroden i år 2022?



GULEROD	SMAG	UDSEENDE
RÅ Skyl og skræl guleroden.		
KOGT Skyl og skræl guleroden. Skær den i stave. Kog den i saltet vand i ca. 5 minutter.		
STEGT Skyl og skræl guleroden. Skær den i stave. Steg dem i 1 tsk. olivenolie på en pande i ca. 5 minutter.		
BAGT Skyl og skræl guleroden. Skær den i stave. Pensl dem med 1 tsk. olivenolie og bag dem i ovnen ved 225 grader i ca. 10 minutter.		

WORKSHOP 6

GULEROD	SMAG	UDSEENDE
<p>I MARMELADE</p> <p>2 appelsiner – ikke overfladebehandlede 200 g gulerødder 1 dl vand 300 g rørsukker</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skyl appelsinerne og skær dem i terninger. Fjern kernerne. 2. Skyl og skræl gulerødderne og skær dem i tykke skiver. 3. Kom appelsiner og gulerødder i en gryde. 4. Hæld vand i gryden og kog i ca. 20 minutter med låg. 5. Hæld marmeladen i en foodprocessor og hak. 6. Hæld marmeladen tilbage i gryden og kom sukkeret i. 7. Kog i ca. 15 minutter uden låg. Fjern skum. 8. Hæld marmeladen i rene Atamonskyllede marmeladeglas. 9. Gem marmeladen i køleskab. 		
<p>I RELISH</p> <p>300 g gulerødder 200 g løg 1 1/2 dl hvidvinseddike 100 g sukker 1/2 spsk. salt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vask og skræl gulerødderne. Riv dem. 2. Pil og hak løgene. 3. Kom eddike, sukker og salt i en gryde. Kog. 4. Kom gulerødder og løg i gryden 5. Læg låg på gryden og kog ved svag varme i ca. 40 minutter. Pas på det ikke koger tørt. 6. Hæld relishen i rene Atamonskyllede glas. 7. Gem relishen i køleskabet. 		



WORKSHOP 6

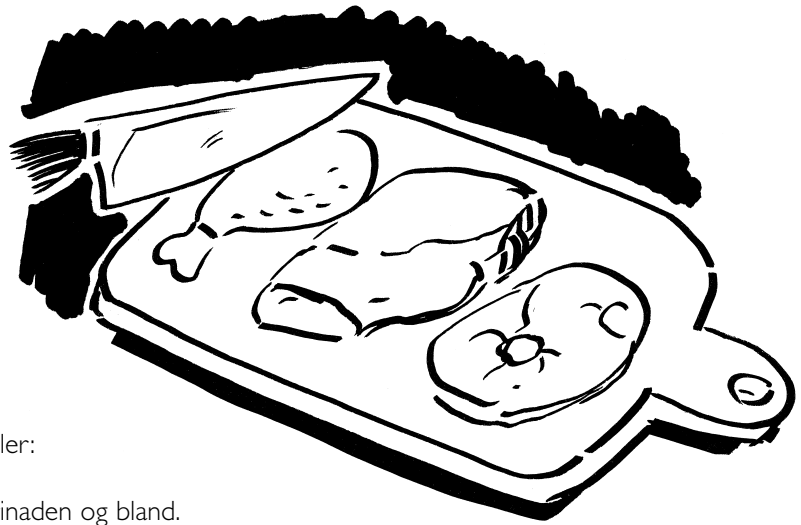
GULEROD	SMAG	UDSEENDE
<p>I GULERODSSUPPE</p> <p>500 g gulerødder 1 lille løg 1 fed hvidløg 2 cm frisk ingefær 2 stilke bladselleri 20 g smør 7 dl vand 2 tsk. akaciehonning 1 laurbærblad 1/2 tsk. salt lidt peber 1 dl piskefløde</p> <p>Til pynt: hakket persille</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vask og skræl gulerødderne.2. Skær dem i terninger.3. Pil og hak løg og hvidløg.4. Skræl ingefæren og riv den.5. Skyl bladsellerien og skær den i små terninger.6. Kom smørret i en gryde. Smelt smørret.7. Kom alle grønsagerne i gryden og svits i 5 minutter.8. Kom vand, honning, laurbærblad, salt og peber i gryden. Læg låg på gryden og kog i 20 minutter.9. Fjern laurbærbladet.10. Hæld suppen i en blender og blend i 1 minut.11. Hæld suppen tilbage i gryden.12. Pisk fløden til flødeskum.13. Kom 2 spsk. flødeskum i suppen og rør.14. Smag suppen til med salt og peber.15. Server suppen i tallerkener.16. Læg 1 spsk. flødeskum i hver tallerken. Lav en spiral af fløden og suppen med en kniv.17. Drys med hakket persille.		

MARINERING AF KØD

Navn: _____ Klasse: _____

Det er meget populært at marinere magert kød for at give det smag og gøre det mere mørt. Man kan marinere svinekød, oksekød, kalkunkød eller kyllingekød og -vinger. I en marinade indgår der ofte noget sødt, surt, salt og bittert. Det er især syre og salt, der mørner.

Prøv at lave en marinade, der også vil blive spist i år 2022.



Mariner 200 g wok strimler:

Sådan marinerer I wok strimler:

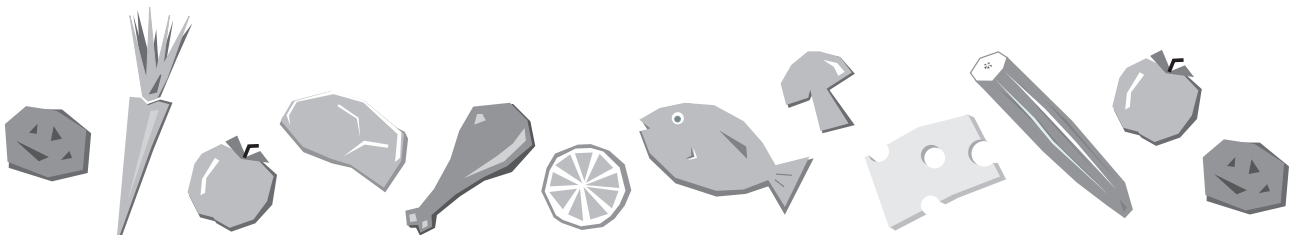
1. Lav en marinade i en skål.
2. Læg wok strimlerne i marinaden og bland.
3. Læg film over skålen og sæt den i køleskab i mindst 20 minutter.
4. Hæld 2 tsk. olie på en pande.
5. Tak wok strimlerne op og steg dem i ca. 2 minutter på hver side.
6. Læg wok strimlerne på en tallerken og vurder smagen.

I kan spise de marinerede wok strimler sammen med fx:
Kartoffelmos, kogte kartofler, bagte kartofler eller kartoffelbåde og forskellige grønsager

Til en marinade kan du bruge forskellige råvarer, der er sure, salte, søde, bitre, stærke og krydrede.

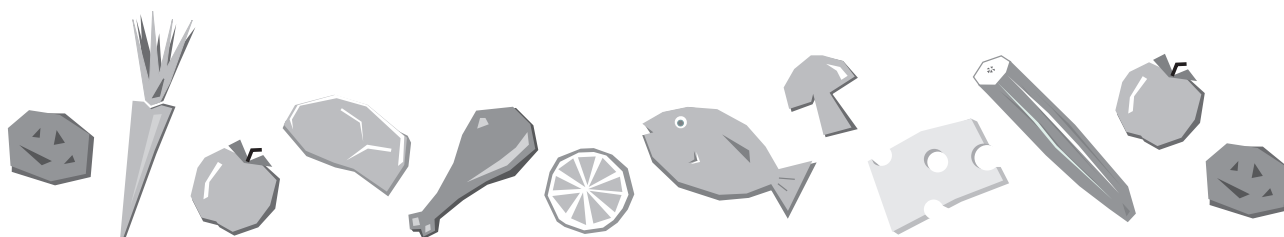
Når I eksperimenterer med marinaden, skal der være ca. 1/2 dl væske i alt. Prøv jer frem med krydderier. Brug kun få krydderier, og find ud af, hvad der smager godt sammen.

OBS. Smag kun på marinaden, inden kødet kommer il!



WORKSHOP 7

SMAG	RÅVARER	DET VIL VI BRUGE
SURT	CITRONSAFT VINEDDIKE LIMESAFT TOMATPURE HINDBÆREDDIKE CITRONGRÆS	
SALT	SOYASAUCE SALT	
SØDT	SUKKER FARIN HONNING SØD CHILISOVS APPELSINSAFT	
BITTERT	GRAPESAFT REKET CITRONSKAL	
STÆRKT OG KRYD- RET	CHILI HVIDLØG FRISK INGEFÆR TØRREDE KRYDDERIER FRISKE KRYDDERURTER	



WORKSHOP 8

DRIK

Navn: _____ Klasse: _____

I Danmark er forbruget af sodavand og andre søde drikke meget stort. Mange drikke er fremstillet af vand, sukker, sødestoffer, farvestoffer og aromastoffer. Juice og saft er lavet af friske frugter og grøntsager. Hvordan vil fremtidens drik smage og se ud?

Hyldebærsaft er en gammel dansk saft, der blev brugt til hyldebærsuppe og varm eller kold hyldedrik. Æblemost er også en gammel dansk drik, som blev lavet af nedfaldsæbler, der blev presset til æblemost. Juice er en amerikansk tradition, der blev almindelig i Danmark i 60'erne, specielt til morgenbordet, og det var især appelsinjuice. Nu presser man juice af mange forskellige frugter og grøntsager, fx ananas, grape, lime, tomat og gulerod.

Lav fire forskellige drikke:

- Hyldebærsaft
- Presset saft
- Limedrik
- Sangria-drik

Smag på drikkene, og lav en smagsstjerne for hver drik.

I kan bruge følgende ord: syrlig, sødlig, stærk, mild, bitter, rund, fersk, kraftig.

Vurder hvilke af drikkene, der også drikkes i 2022.

Hyldebærsaft

Opskrift

1 kg hyldebær
1/2 l vand
400 g sukker
1/2 citron

Sådan skal du gøre

1. Klip de grove stilke af og skyl bærrerne.
2. Læg bærrerne i en gryde.
3. Hæld vandet i gryden og kog bærrerne i 10 minutter.
4. Læg et rent viskestykke i en stor si.
5. Hæld saften gennem sien og lad saften dryppe af.
6. Hæld saften tilbage i gryden og kog den.
7. Kom sukker i gryden.
8. Pres citronen og smag saften til med citronsaft og sukker.
9. Saften kan gemmes på to måder:
 - a) Hæld saften i plastbokse og frys saften.
 - b) Hæld 1 tsk. Atamon i saften og hæld den på rene, skoldede flasker. Flaskerne skal opbevares i køleskab.

Servering

Hyldebærsaft skal fortyndes med vand. Saften kan serveres varm eller kold.



Juice

Opskrift

Vælg forskellige citrusfrugter, fx appelsin, rød eller gul grape, ugli, lime, pomelo, tangelo

Sådan skal du gøre

1. Vask frugterne og pres dem.
2. Smag saften og vurder, om du vil tilsætte mere sød, sur eller bitter saft.
3. Server juicen friskpresset.

Limonada

Opskrift

1 citron
1 lime
1/2 dl sukker
6 dl koldt vand
20 isterninger

Sådan skal du gøre

1. Vask citron og lime og pres dem.
2. Hæld saften i en kande.
3. Kom sukker og vand i kanden.
Rør godt.
4. Kom isterningerne i kanden og server limonadaen.



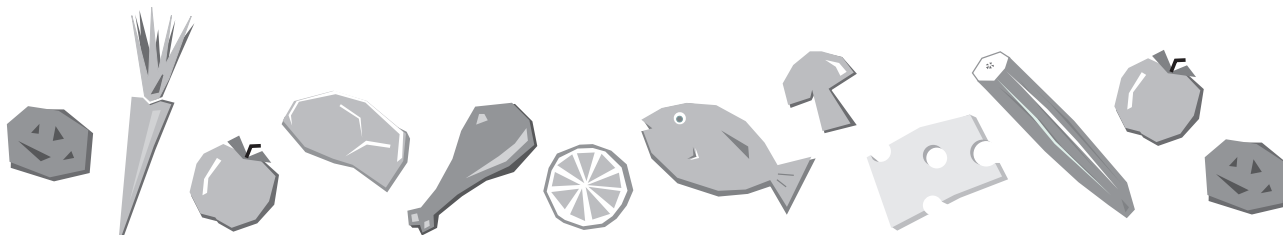
Sangria-drik

Opskrift

2 dl blandet rød saft
9 dl koldt vand
1 appelsin – ikke overfladebehandlet
1 citron – ikke overfladebehandlet
10 vindruer
10 isterninger

Sådan skal du gøre

1. Hæld saft og vand i en kande.
2. Vask appelsinen og citronen. Skær dem i skiver.
3. Skær hver skive i 4 stykker og kom dem i kanden.
4. Skyl vindruerne og skær dem midt over.
5. Kom vindruerne i kanden.
6. Kom isterningerne i kanden og server saften.



GEM SMAGEN

Navn: _____ Klasse: _____

Igenem århundrede har man gemt sæsonens råvarer ved syltning, saltning eller røgning for at samle forråd. Frugt blev syltet eller tørret, kød og fisk blev saltet eller røget. På den måde gemmer man også en del af råvarernes naturlige smag, men den ændres også. I dag sylter, salter og røger man for at få en bestemt smag og ikke for at gemme råvaren som forråd.

Lav blommemarmelade og eksperimenter med smagen.

Sammenlign og vurder de tre marmelader:

Hvordan vil fremtidens blommemarmelade smage, og hvad vil man spise den til?

Prøv at spise blommemarmeladerne sammen med:

- rygeost
- parmaskinke
- chokoladekage

Blommemarmelade

Opskrift

500 g blommer

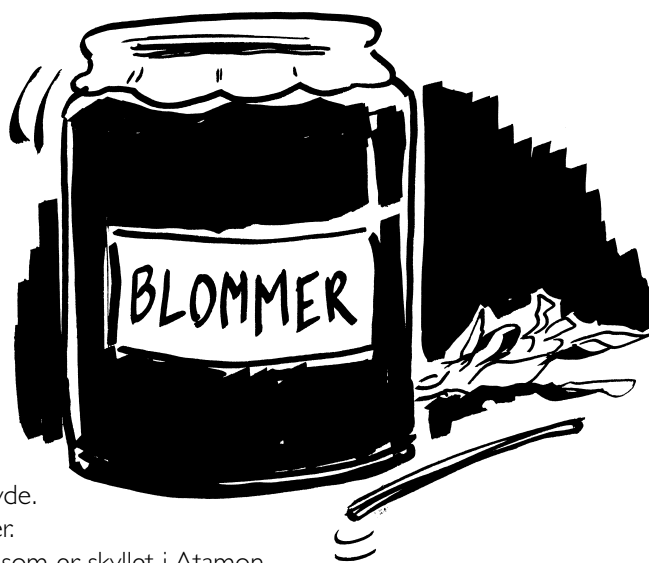
225 g sukker

2 spsk. vand

1/2 tsk. Atamon

Sådan skal du gøre

1. Skyl blommerne og tag stenene ud.
2. Kom blommer, sukker og vand i en gryde.
3. Læg låg på gryden og kog i 15 minutter.
4. Hæld blommemarmeladen i rene glas, som er skyllet i Atamon.
5. Marmeladen skal opbevares i køleskab.

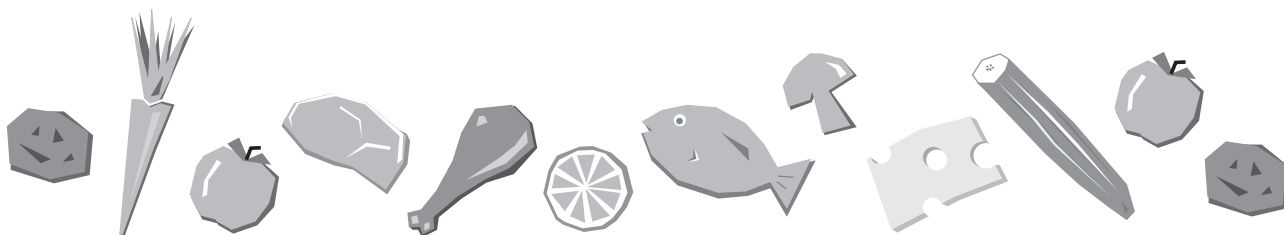


Prøv også at lave en blommemarmelade med:

- 1 stang kanel og 1 cm frisk ingefær
- 1/2 stang vanille og 1/2 tsk. revet citronskal og 1 tsk. citronsaft

Til marmeladen kan også bruges hyben, æbler eller brombær i stedet for blommer.

Tip: Vil du sylte uden tilsætningsstoffer, må du øge mængden af sukker til det dobbelte eller spise marmeladen inden for en uge (opbevaring i køleskab). Krydderier som kanel og ingefær mindsker også mug-dannelsen.

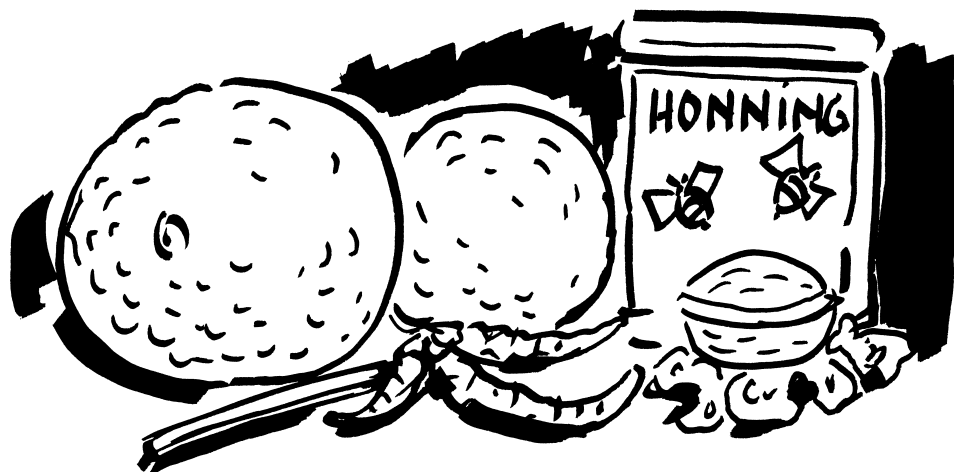


WORKSHOP 10

FREMTIDENS SMAQ?

Navn: _____ Klasse: _____

Hvordan smager appelsinen? Tegn det ind i smagsstjernen.
Undersøg, hvad der sker med appelsinens smag, når I tilsætter en ny smag.
Hvilke kombinationer vil dominere fremtidens smag? Surt, sødt, salt, bittert, mildt, stærkt, rund, krydret?



Undersøg:

Skær en appelsin i skiver.

Skær hver skive i 4 dele.

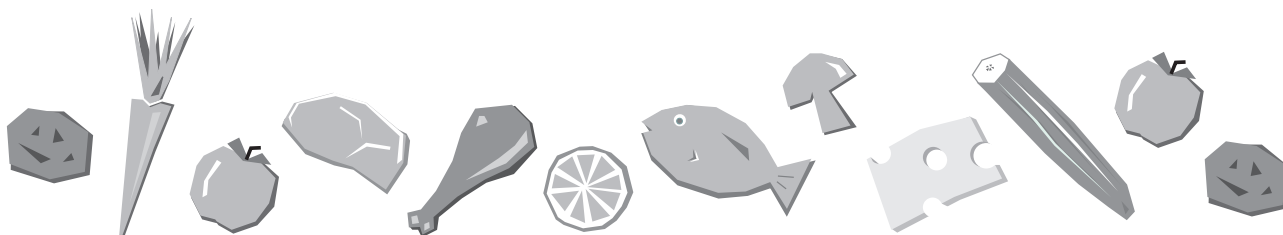
Smag på et stykke appelsin.

Tegn din smagsoplevelse ind i smagsstjernen.

Drys eller læg lidt af flg. på et stykke appelsin:

- salt
- chili
- kanel
- sukker
- honning
- fennikel
- hakket valnød
- citronskal
- peberfrugt
- oregano
- andet?

Tegn tre af dine smagsoplevelser ind i en smagsstjerne med hver sin farve. Hvad skete der med appelsinens smag?

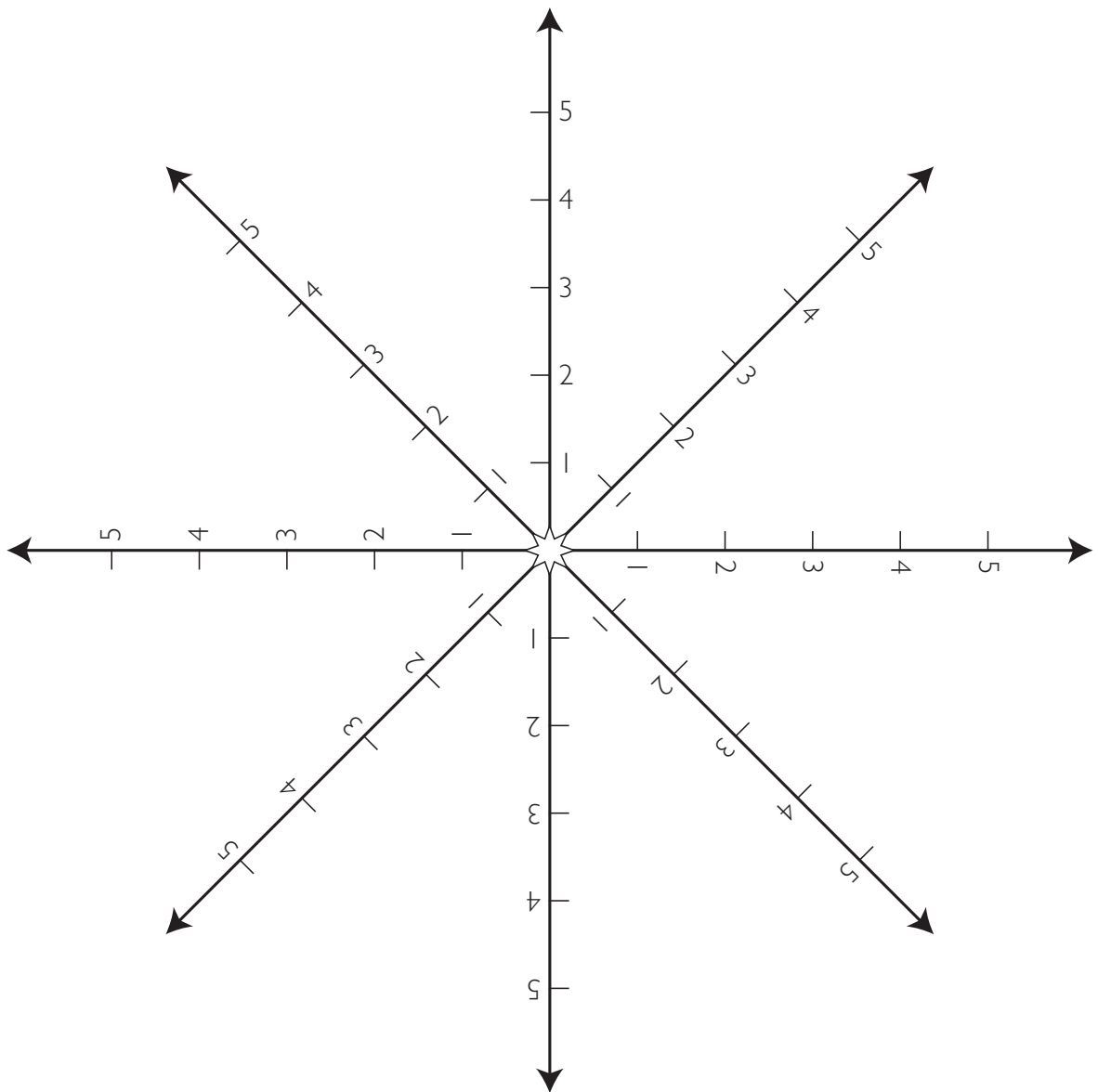


BILAG 1

SMAGSSTJERNEN

Navn: _____ Klasse: _____

Smagstjerne for: _____

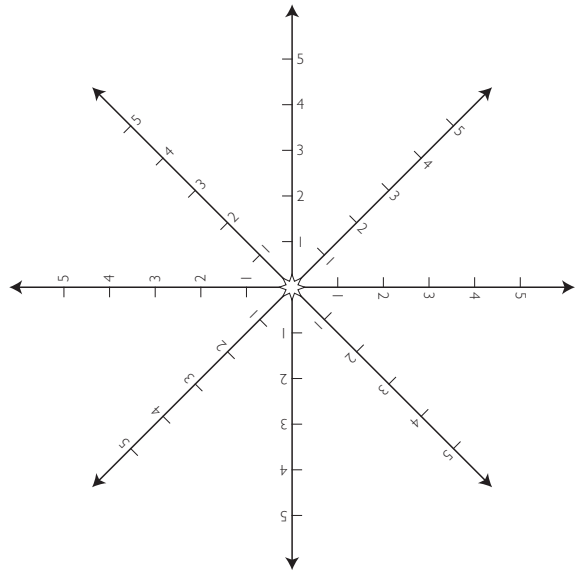
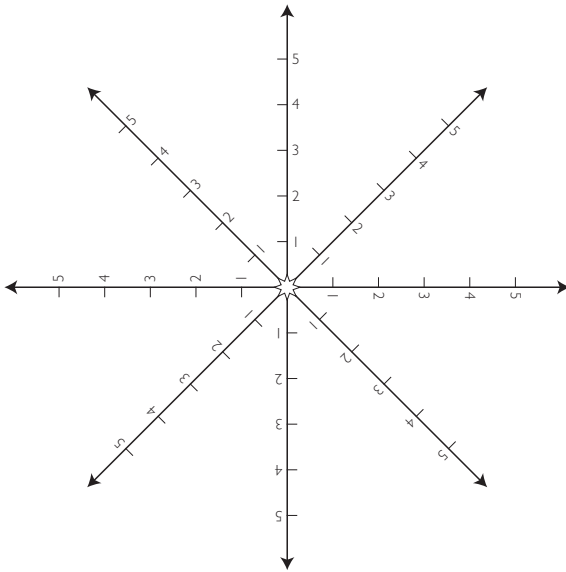


BILAG 2

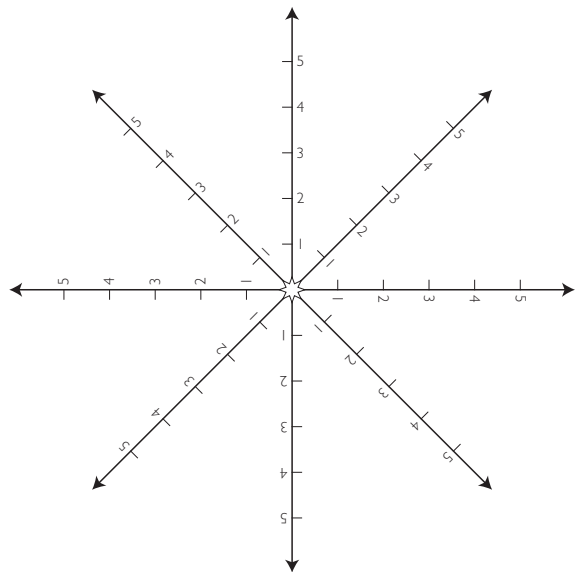
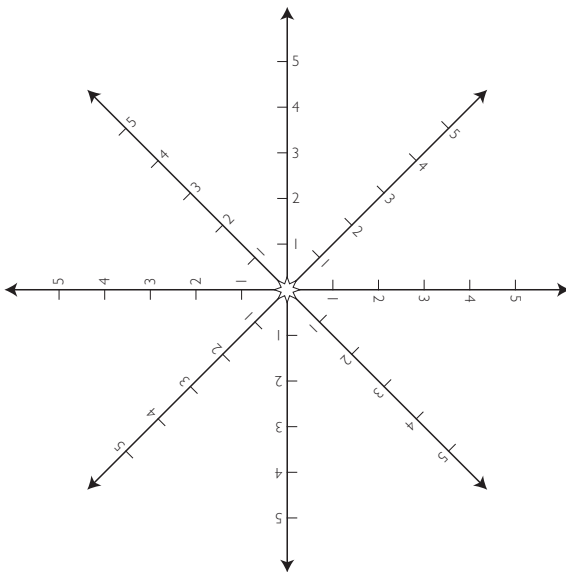
SMAGSSTJERNEN

Navn: _____ Klasse: _____

Smagsstjerne for: _____ Smagsstjerne for: _____



Smagsstjerne for: _____ Smagsstjerne for: _____



HER KAN DU LÆSE MERE

HER KAN DU LÆSE MERE

Bær og frugter

af Else-Marie Boyhus og Helle Brønnum Carlsen
L&R Fakta 2000

Dansk Naturvidenskabsfestival 2022.dk

Fremtid Forskning Fantasi
Inspirationshæfte og Aktivitetshæfte
Redaktion: Bent Otto Poulsen og Irene S. Poulsen
Dansk Naturvidenskabsformidling 2002

Den grønne syltebog

af Tørsleffs Husmoder Service
1999

Grønsager – en køkkenhistorie

af Else-Marie Boyhus
Gyldendal 1996

Mad, hygiejne og mikroorganismer

af Fødevaredirektoratet i samarbejde med
Danske Slagterier
2000-2001

Materialer fra Danske Slagterier

Se mere på www.danskeslagterier.dk

Materialer fra Kartoffelafgiftsfonden

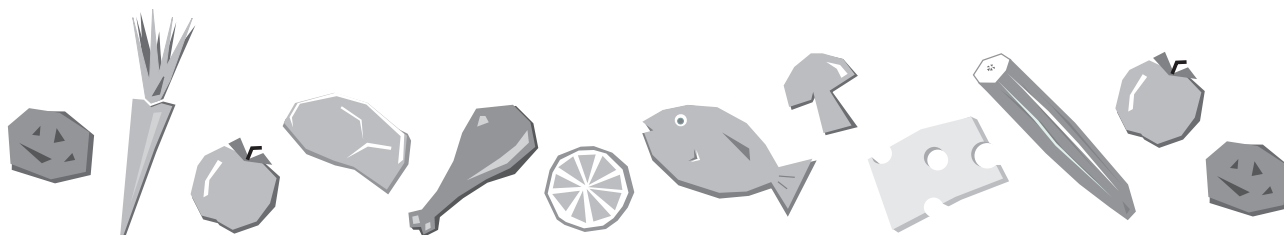
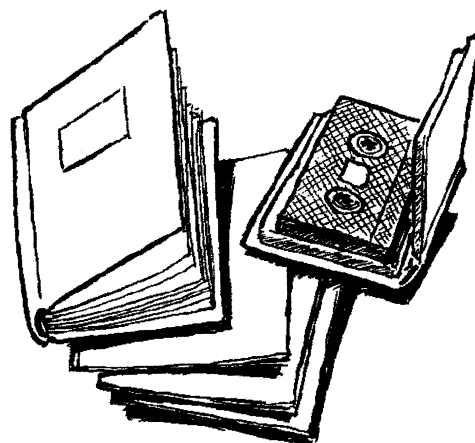
Materialer fra Mejeriforeningen

Se mere på www.mejeri.dk

Syltebogen

Sødt, surt og stærkt

af Bente Nissen Lundsgaard
Aschehoug Dansk Forlag A/S 2002



INTERESSANTE NETADRESSER

INTERESSANTE NETADRESSER

Danske Slagterier	www.danskeslagterier.dk
Mejeriforeningen	www.mejeri.dk
Netto	www.netto.dk
Fødevareministeriet, Rådet for Bedre Madkvalitet	www.fvm.dk
Kartoffelafgiftsfonden	www.lkfvandel.dk
GAU	www.gau.dk
De Danske Sukkerfabrikker	www.daniscosugar.dk
Forbrugerstyrelsen	www.forbrugerstyrelsen.dk
Sundhed dk	www.sundhed.dk

Opskrifter

6 om dagen	www.6omdagen.dk
DANSKE SLAGTERIER - opskrifter med svinekød	www.15opskrifter.dk
Anne Larsen opskrifter	www.annelarsen.dk
"Appetit" - kogebog	www.appetit.dk
"Go-on" - kogebog	www.home3.inet.tele.dk/go-on.mp
"Karolines Køkken" - kogebog	www.karoline.dk
"Kokke leg"	www.kokkeleg.dk
"KVIK opskrifter"	www.kvik.dk/madweb/
"Mortens Opskriftsamling" - kogebog	www.sol.dk/dk/io/sections/livsstil/madvin/mortens
"Porten til Det Grønne Køkken" - kogebog	hjem.get2net.dk/Madldeer
"Weblin" - kogebog	www.weblin.dk/kogebog
Chokoladeselskabet	www.chokoladeselskabet.dk
Jubii sundhed og opskrifter	www.jubii.dk/Sundhed_Samliv/Kost_Ernaering/Madlavning_Opskrifter

Andre sider på internettet

Om frugt og grønt	www.fruktogront.se/produkter/frukt.html
Smag og sans	www.smag-og-sans.dk
Jordtilbord.dk	www.jordtilbord.dk
Om mad og sundhed	www.madogsundhed.dk

GÆSTELÆRERE

GÆSTELÆRERE

Gastronomer og fagfolk

Når du skal finde en gæstelærer til Smagens Dag, har du flere muligheder. Prøv at lede i dit lokalområde efter en dygtig fagmand: slagter, bager, fiskehandler eller kok. Det kan også være en anden gastronom, fx ernærings- og husholdningsøkonom. Prøv at kontakte din nærmeste tekniske skole. Måske er der nogle dygtige faglærere eller sidste-års kokkeelever, der kan komme og være med til at inspirere dine elever.

Gæstelærer fra Magasin

Magasin Mad & Vin og Restauranter har også en række dygtige fagfolk i Ålborg, Århus, Kolding, Odense og Københavnsområdet. Hvis du har mulighed for at afholde Smagens Dag et par dage tidligere end den "officielle" Smagens Dag sidste onsdag i september, kan du kontakte Magasin, Tonny Jensen, telefon 33 18 31 40 og høre, om han har en gæstelærer til netop din skole.

KØKKE FRA EURO-TOQUE

Du kan også prøve at kontakte en af kokkene fra kokkesammenslutningen Euro-Toques medlemsliste:

København

Thomas Rode Andersen, 1070 København K, 33 16 44 43
Frank Lantz, 1202 København K, 38 19 42 44 – 40 10 93 13
Jette Norrild, 1264 København K, 33 15 85 77
Thomas Herman Pedersen, 1362 København K, 33 15 17 54
René Bolvig, 1606 København V, 33 12 80 00 – 33 93 80 31
Rasmus Bo Bojesen, 1619 København V, 33 21 75 75
Tom Mørck, 1711 København V, 33 86 22 00 – 33 86 22 99
Mikkel Friis-Holm Ottosen, 1720 København V, 33 25 52 24
Claus Meyer Nielsen, 1876 Frederiksberg C, 33 24 37 06 – 33 24 55 53
Morten Heiberg, 2000 Frederiksberg, 38 11 12 11
Lars Samsø Nielsen, 2000 Frederiksberg, 38 19 70 12
Lars Hermansen, 2100 København Ø, 35 55 35 00
Morten Køster, 2100 København Ø, 20 66 86 37
Pernille Bækgaard, 2100 København Ø, 23 20 18 82 – 33 16 17 50
Claus Valdemar Jensen, 2100 København Ø, 36 42 97 98
Francis Cardenau, 2200 København N, 35 36 34 34
Rasmus Koføed, 2200 København N, 33 16 12 92
Lars Scheel Sørensen, 2200 København N, 35 82 35 98
Mikkel Egelund Rasmussen, 2200 København N, 38 10 10 18
Jørgen Michelsen, 2300 København S, 32 54 44 44
Kim Schytt Olesen, 2300 København S, 24 24 97 50
Bo Bech, 2300 København S, 21 46 81 80
Rasmus Grønbech Andersen, 2450 København SV, 35 35 99 45

Sjælland

Per Voss Hansen, 2605 Brøndby, 51 23 15 17
Rasmus Kjær Sørensen, 2650 Hvidovre, 36 77 81 91
Søren Thyboe, 2700 Brønshøj, 38 28 28 79
Kim Gravenhorst, 2791 Dragør, 32 53 01 36 – 32 53 35 31

WORKSHOPS

Benny Nielsen Spiseriet, 2840 Holte, 45 80 12 69, 45 80 19 62
Herman Fagerlund, 2880 Bagsværd, 44 98 11 04
Erwin Lauterbach, 2900 Hellerup, 39 40 03 70
Michael Koch, 2900 Hellerup, 26 82 84 44
Carl Jones, 2920 Charlottenlund, 39 62 00 51
Anders Houmann, 2920 Charlottenlund, 31 63 19 76
Betina Repstock, 2960 Rungsted Kyst, 45 76 06 08
Lars Sonne-Hansen, 2990 Nivå, 49 18 16 84
Gert Sørensen, 3060 Espergærde, 49 13 12 46
Hanne Skelgård, 3210 Vejby, 40 46 93 27
Jan Hurtigkarl, 3140 Ålsgårde, 49 70 90 03 - 49 70 97 93
Humberto Petersen, 3250 Gilleleje, 48 30 30 39
Roland Raisch-Untereiner, 3300 Frederiksværk, 47 76 11 12
Jan Friis-Mikkelsen, 3300 Frederiksværk, 48 71 22 35 - 48 71 36 10
Jan Jørgensen, 3300 Frederiksværk, 47 77 27 90 - 23 25 99 67
Mogens Nielsen, 3650 Ølstykke, 47 17 47 42
Poul Bøje Nielsen, 4300 Holbæk, 59 18 50 58
Jan Pedersen, 4340 Tølløse, 59 18 50 54 - 59 18 50 78
Leif Nielsen, 4673 Rødvig Stevns, 38 74 62 38
Vivi Schou, 4760 Vordingborg, 55 34 30 30

Bornholm

Bent Gudbergesen, 3700 Rønne, 56 95 13 69 - 56 95 52 73

Fyn

Lars Knudsen, 5000 Odense C, 66 12 11 77
Claus Præstegaard, 5260 Odense S, 66 14 29 90
John Kofod-Pedersen, 5260 Odense S, 66 13 28 26
Jens Martin Buch, 5260 Odense S, 63 13 20 43 - 63 13 20 44
Thomas Pasfall, 5330 Munkebo, 98 42 07 13
Elsebeth J. Poulsen, 5592 Ejby, 64 78 11 66 - 40 59 41 22
Anne Bille Brahe, 5600 Faaborg, 62 61 94 90 - 62 61 78 61

Jylland

Mette Asta Thomsen Robertson, 6000 Kolding, 75 85 49 09
Flemming Trier Andersen, 6000 Kolding, 79 32 01 52
Henning Kohl, 6070 Christiansfeld, 74 56 02 82
Franck Carstensen, 6200 Aabenraa, 74 62 30 38 - 74 62 30 73
Jens Peter Kolbeck, 6200 Aabenraa, 74 61 34 46 - 74 61 30 67
Per Dupont Holdt, 6200 Aabenraa, 74 62 00 92 - 74 62 10 92
Jens Christian Mikkelsen, 6270 Tønder, 74 73 83 83
Anders Nissen, 6300 Gråsten, 74 65 24 62
Christian Bind, 6340 Kruså, 70 60 83 14
Preben Madsen, 6670 Holsted, 75 39 33 90
Bjarne Rahr, 6700 Esbjerg, 75 42 32 04
Kurt Kjær Jensen, 6950 Ringkøbing, 86 46 84 61
Alec Gray Robertson, 7100 Vejle, 75 85 49 09
Brian Møllegaard Laugesen, 7100 Vejle, 86 85 15 54
Flemming Værn-Jensen, 8000 Århus C, 86 14 04 00
Søren Kjær Gammelgaard, 8000 Århus C, 22 33 23 58
René Knudsen, 8000 Århus C, 86 12 15 34, 86 18 47 51

WORKSHOPS

Søren Pedersen, 8320 Mårslet, 86 93 71 95
Jesper Koch, 8400 Ebeltoft, 86 36 22 00
Søren Mikkelsen, 8400 Ebeltoft, 86 33 63 03
Peder Pedersen, 8400 Ebeltoft, 20 86 45 77
Ronald Dijkstra, 8464 Galten, 86 40 37 33
Bent Videriksen, 8500 Grenaa, 86 30 19 92
Søren O. Larsen, 8500 Grenaa, 86 32 62 05
Søren Sejersen, 8500 Grenaa, 86 30 95 87
Arne Tang-Petersen, 8600 Silkeborg, 89 23 40 00, 89 23 40 99
Marc Noel, 8600 Silkeborg, 86 81 12 55 – 86 81 88 13
Rikke Brockstedt, 8600 Silkeborg, 86 83 74 92 – 86 83 75 85
Lorenz Jensen, Søborgvej 9, Glud, 8700 Horsens
Visti Ernstsén, 8700 Horsens 75 67 35 69
Steen B. Jacobsen, 8700 Horsens, 75 61 60 22, 75 61 66 63
Jesper Schytte, 8721 Daugård, 75 89 60 85
Brian Sørensen, 9000 Aalborg, 22 33 53 42
Karl Otto Schmidt, 9000 Aalborg, 98 18 28 08
Jesper Thomsen, 9000 Aalborg, 99 33 11 11 - 99 33 13 83
Morten Nielsen, 9000 Aalborg, 98 10 37 54
Mikael Christensen, 9000 Aalborg, 98 16 40 74
Jacob Julin, 9200 Aalborg SV, 98 18 32 08
Carlo Liberati, 9240 Nibe, 98 34 20 76
Per Mandrup, 9280 Storvorde, 98 31 11 31
Lene Hartvig Pedersen, 9310 Vodskov, 98 29 34 38
Kasper Nielsen, 9330 Dronninglund, 20 89 89 42
Marianne Sloth Kiil, 9382 Tylstrup, 98 26 51 00
Henrik Willert Nielsen, 9400 Nørresundby, 98 29 61 64
Elsebeth Palsgaard-Jensen, 9400 Nørresundby, 98 29 61 64
Dennis Kindberg, 9800 Hjørring, 40 51 43 32
Allan Vinther Jensen, 9800 Hjørring, 98 91 00 01
Åge Vinther, 9881 Bindslev, 98 93 12 06
Ole Claus Bauer, 9900 Frederikshavn, 40 53 60 63
Jack Tarby, 9990 Skagen, 98 45 01 00
Thomas Riis, 9990 Skagen, 20 28 63 42

