

Välkommen till ett nytt seminarium på SIK

"Hur smakar Norden?"

Använd dina sinnen och låt smaklökarna ta dig med på en sinnenas resa och upptäck våra nordiska smaker! Lär dig mer om vad som påverkar smaken och hur den nordiska kosten verkar på vår hälsa.



Datum: 17 september 2014
Tid: 10:00 – 16:30 (kaffe och smörgås från 09:30)
Kostnad: 1250 SEK för medlemmar, 2500 SEK för icke medlemmar
Plats: SIK, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Program:

- | | |
|----------------------|--|
| 10:00 – 10:10 | Välkomna! |
| 10:10 – 11:00 | Smaka på Lappland - Låt alla dina sinnen förflytta dig till Lapplands vackra och vilda natur
<i>Eva Gunnare – Lapplands matkreatör, Essence of Lappland</i> |
| 11:00 – 11:50 | Den nordiske dietten - fortid, nåtid og fremtid
<i>Elling Bere - professor i folkehelsevitenskap ved Institutt for folkehelse, idrett og ernæring, Universitetet i Agder</i> |
| 11:50 – 12:50 | Lunch i nordiska tecken |
| 12:50 – 14:10 | Norden runt på 80 minuter - en smakresa runt vår unika region
<i>Tareq Taylor – Krögare och tv-kock som vurmar för de nordiska råvarorna och smakerna</i> |
| 14:10 – 15:00 | På opdagelsesrejse i de nordiske råvarer - innovation rodfæstet i tradition
<i>Michael Bom Frøst – Direktør Nordic Food Lab, lektor Københavns Universitet</i> |
| 15:00 – 15:20 | Kaffe och samtal |
| 15:20 – 16:10 | Smak – mer en bare smak?
<i>Kai Victor Hansen – Førsteamanuensis ved Hotellhøyskolen, Universitetet i Stavanger</i> |
| 16:10 – 16:30 | Avslut med frågor och diskussion. |

Detta projekt medfinansieras av

Välkommen med din anmälan till: kurs@sik.se senast 8 september.
 Informera om eventuella allergier.