



Mat og vinkurs

GASTRONOMISK INSTITUTT AS

Gastronomisk Institutt er et nasjonalt kompetansesenter for aktørene i verdikjeden for mat og drikke. Vi arbeider innen feltene undervisning, formidling og måltidsutvikling, både for de som driver profesjonelt med mat og drikke og for alle som er interessert i mat og matkultur.

Vi gløder for det gode måltid

Gastronomisk Institutt setter fokus på god mat, sprer matglede og arbeider for å øke forståelsen for mat og drikke som viktige kulturbærere. Siden 1990 har dette fagmiljøet systematisk rekruttert de aller beste kokkene i Norge. Vi har stimulert selvfølelse blant fagfolk, og løftet fram noen av de flinkeste mat- og vinambassadørene.

Besøk oss på www.gastronomi.no

I forbindelse med landsmøtet i Stavanger arrangerer vi to eksklusive kjøkkenteater med kombinasjonen mat og vin i fokus. Vi har dessverre kun plass til 16 stykker per helaften så vær tidlig ute med påmelding.



10 retters meny med Gastronomisk Institutt

Mat og vin i kombinasjon – et måltid i smakens tegn

Hva gjør en god kombinasjon til en minneverdig opplevelse, og hvorfor ble det slik? Det er nesten umulig å sette en fasit på den perfekte mat- og vinkombinasjonen, variablene er alltid mange. Kokken, råvarens kvalitet, den enkelte vinproducents stil, vinens alder og årgang, og ikke minst personlige preferanser – bare for å nevne noen. Men det er logiske spilleregler for hvordan vi setter mat og vin sammen, med det ene målet for øyet: å heve smaken i både maten og vinen.

Mens dere nyter en liten aperitiff å litt og bite i, avdekker vi hemmeligheter fra vinens forunderlige verden. Vi gjennomfører ca. 1 times grunnleggende innføring i fremstilling, lagring og servering av vin. Videre fordypet vi oss i spillereglene for lettere å kombinere mat og vin.

Vi flytter oss så til kjøkkenbenken for å oppleve sesongens beste råvarer tilberedt spesielt for å frembringe det perfekte samspill mellom mat og vin. Vår smaksmeny bestående av minst 8 retter blir forklart og demonstrert. Det blir også mulighet til å plukke opp noen tips på tilberedning, tallerkenvalg, og menypresentasjon langs kjøkkenbenken. Vi serverer en ny vin til hver rett, og de teoretiske prinsippene blir her demonstrert i praksis.

Vi avslutter ved at hovedrett og dessert siden nytes ved bordet i restauranten. Dette er en uforglemmelig opplevelse som gir deg nok kunnskap til å imponere i ditt neste lystige lag. Dere vil også få med dere et kompendium som beskriver grunnleggende vinkunnskap og enkle retningslinjer for smaking av vin.

Deltakerantall

Maks 16 per kurs

Tid

Onsdag 11. oktober kl. 1600–2300

Lørdag 14. oktober kl. 1600–2300

Sted

Gastronomisk Institutts lokaler i Universitetet i Stavanger

Pris

Prisen på arrangementet er kr 2 500 per person. Dette inkluderer rikelig med fantastisk mat og drikke, samt et enkelt kompendium om vin og mat i kombinasjon.

Påmelding

Se påmeldingsskjema på side 599.

NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøte.