

Kom i kog!

Gastronomisk guf & gear



Delikatessser på hollandsk

I tulipanlandet i syd sker der ligesom herhjemme store kulinariske forandringer. Det skal vi ikke snydes for i Danmark, synes den lille virksomhed Dutch Deli, som henter de bedste håndværksoste, skinker og pølser hos små gårdproducenter i Holland, så vi også kan smage på en rigtig gouda herhjemme. Dutch Deli fås i specialbutikker landet over, udvalgte Meny-forretninger og Salling i Aarhus.



Nyt italiensk madmekka

Elskere af italiensk mad har fået et nyt udflygtsmål lige midt i København. Hele underetagen i varehuset Illum, der før husede et

Kok med eget landbrug

I kølvandet på det nordiske køkkens renæssance er lokale råvarer og tætte bånd til landmænd blevet en selvfølge for mange kokke. Flere og flere restauranter er også begyndt at dyrke deres egne grøntsager og urter, så afstanden fra jord til bord kan blive så kort som muligt. Mest kendt er nok køkkenhaverne på Henne Kirkeby Kro og Dragsholm Slot, men også i storby-



Foto: Mikkel Bækgaard og PR.



NOMA TAGER TIL MEXICO

Der kommer blus på bålet og gang i de eksotiske råvarer, når Noma endnu en gang drager udenlands for at lave pop-up-restaurant. Denne gang er det Mexico, der er målet, og al maden skal laves over åben ild. Forvent kamp om pladserne, når René Redzepi og hans team indtager kystbyen Tulum fra 12. april til 18. maj 2017. Læs mere på noma.dk.

KØD SOM IKKE ER KØD

TREND
spotting
...

Den kødfri bølge vælter ind over os i disse år. Fokus på klima, bæredygtighed og sundhed får mange til at skrue ned for kødforbruget, og der er godt gang i arbejdet med at udvikle madvarer, der smager som kød uden at være det. Mest science-fiction-agtigt er det hos den hollandske professor Mark Post fra Maastricht Universitet. Han kunne i 2013 præsentere verden for den første burger lavet udelukkende af kød, der var vokset frem i et laboratorium. Metoden går ud på at få stamceller fra køers muskler til at vokse helt af sig selv. For tre år siden var prisen på kødet ekstremt høj, og selvom den er faldet sidenhen, er der stadig lang vej til, at man finder laboratoriekød i supermarkedets køledisk.



Smag til og fra

Enhver, der tager det at smage maden til