



Pressemeddelelse, 4. februar 2013

## Premiere på "The Liquorice Taste Award" på Lakridsfestivalen

Der er fyret godt op i grillen og gjort klar til weekendens lakrids eventyr, når der for 2. år bydes indenfor til en guidet tur gennem smagen af lakrids. Lakridsaktører fra både ind- og udland, spændende blindsmagninger og kåring af udstillernes bedste produkt indenfor smagen af lakrids venter de heldige, der har sikret sig billet.

### Hvem vinder "The Liquorice Taste Award"?

Lørdag inviteres et smagspanel bestående af passionerede kokke, der ofte eksperimenterer med lakrids i madlavningen, madskribenter og lakridsentusiaster til en blindsmagning med udstillernes favoritprodukt indenfor smagen af lakrids. Vinderen af "The Liquorice Taste Award" annonceres lørdag kl. 17 fra Grilleriets scene.

### Apotekerens lakrids

Lakrids i farmaciens verden er årets tema, når Lakridsfestivalens gæster bydes velkommen med en lille lakridsintro. Per Grønlund fra Andreasen & Elmgaard er en af Danmarks mest vidende på feltet og han deler rundhåndet ud af sine guldkorn og giver bl.a. svaret på om lakrids kan påvirke blodtrykket, fremme hukommelsen eller styrke sexlysten?

### Sort arbejde på Lakridsfestivalen

Webers åbne køkken danner den perfekte ramme for de eksperimenterende lakrids workshops, hvor gæsterne enten kan kreere de populære A'ere og B'ere eller lakrids med helt nye smagsvarianter sammen med lakridskogerne fra LAKRIDS by Johan Bülow, få inspiration til grillede både forretter, hovedretter og desserter med lakrids i selskab med Grilleriets topkokke eller lave lakrids cookies og macarones med lakridstrøffel under kyndig vejledning af Allan Andersen fra Konditori Antoinette.

### Lakrids Scrub - lige til at spise!

I anledning af lakridsfestivalen har Raz Spa udviklet en helt ny Lakrids Spa serie, som lanceres på festivalen. Blandt de nye sorte velværeprодукter præsenteres bl.a. en helt ny lakrids Scrub med ekstremt salt lakrids og så gennemført økologisk, at den kan spises!

### Fakta :

Lakridsfestival, lørdag d. 9. og søndag d. 10. februar 2013  
Grilleriet by Weber, Dampfærgevej 10, 2100 København Ø

Mere information på [www.lakridsfestival.dk](http://www.lakridsfestival.dk) eller på [facebook.com/lakridsfestival](https://facebook.com/lakridsfestival)

Program med udstilleroversigt og beskrivelse af miniworkshops er vedhæftet.

For yderligere information og presseakkreditering kontakt :  
Expo Viva, Eva Vedel, tlf. 21 20 75 85, [ev@expoviva.dk](mailto:ev@expoviva.dk)

LAKRIDS by Johan Bülow, Rie Vasehus, tlf. 50 20 50 30,  
[rie@lakrids.nu](mailto:rie@lakrids.nu)

Grilleriet by Weber, Anne Jungersen Thomsen,  
tlf. 99 36 31 52