

2. marts 2017
Pressemeddelelse

Eksklusiv Lakridsfestival matcher behov for autentiske madoplevelser

I takt med den øgede digitalisering og konstante færden på de sociale medier, er der opstået et stigende behov for nærvær og autenticitet, når vi mødes in real life.

"I det techsmarte Silicon Valley er det nye sort at skabe sine egne madoplevelser i frokostpausen, hvor man gladeligt betaler 250 kr. for at få lov til at kreere sin egen frokostsandwich baseret på råvarer af høj kvalitet" fortæller trend- og fremtidsforsker Liselotte Lyngsø fra Future Navigator.

Den samme tendens opleves på weekendens eksklusive lakridsfestival, hvor storytelling og medskabelse er nogle af de vigtige nøgleord for festivalens succes.

Smagsrejsen byder på både rå lakrids, chokolade, is, kager, øl, cocktails og sågar popcorn med lakrids.

De deltagende producenter er håndplukkede og lægger sig i selen for at præsentere deres ypperste signaturprodukt. De mødes af nysgerrige madentusiaster, der gerne vil høre historien om produkternes historie og har stor interesse for ny viden omkring sammensætning, kvalitet og smag.

De samme gæster kaster sig med stor entusiasme over udfordringerne i de åbne køkkener og blander deres egne favoritkrydderiblandinger under kyndig vejledning fra krydderiekasperterne fra Mill & Mortar. Andre skaber deres egen lakrids i Lakridsværkstedet, hvor lakridsmagerne fra Lakrids by Johan Bülow giver gode råd til de bedste smagssammensætninger. Der er dog ikke to sammensætninger, der er ens, når gæsterne går derfra med deres egen æske signaturlakrids.

At eksperimentere med lakrids i det salte køkken er også en stigende trend i de danske køkkener, hvor især hverdagsmaden spices op med nye krydderier. Inspiration til nemme hverdagsretter står i høj kurs og derfor er temaet for festivalen i år "Tilbage til lakridsrødderne". Det har inspireret Webers grillkokke til en nyfortolkning af lørdagskyllingen og sågar en pizza med lakrids.

Lakridsfestivalen er en cocktail af viden, inspiration, involverende workshops, opskrifter og smagsprøver på alle lækkerierne i både det søde og salte køkken med smagen af lakrids.

Som kulmination på de sorte løjer, kåres årets produkt med smagen af lakrids i "The Liquorice Taste Award". Smagspanelet består af topkokke, madredaktører, madbloggere og lakridsentusiaster.

Michelin kokken Francis Cardeneau overrækker vinderprisen til den heldige vinder lørdag d. 4. marts kl. 14.30 under selve Lakridsfestivalen.

Hvad?

Lakridsfestival – en eksklusiv rejse gennem smagen af lakrids

Hvor?

Weber Grill Academy, Dampfærgevej 10, 2100 København Ø

Hvornår?

Lørdag d. 4. marts og søndag d. 5. marts, begge dage "forestillinger" kl. 10-12, 12.15-14.15 og 14.30-16.30. Begrænset antal pladser. Forhåndsbooking via www.lakridsfestival.dk

Kontakt: Arrangør Eva Vedel på tlf. 21 20 75 85 eller ev@expoviva.dk