

Pressemeddelelse 20. marts 2018

Lakridsdronning på sort arbejde i påskeferien

Som optakt til påskeferien slår Lakridsfestivalen for 7. år i træk dørene op til årets oplevelsesrejse gennem smagen af lakrids i weekenden d. 24. og 25. marts.

Igen i år lægger Weber Grill Academy's smukke pakhusramme til de sorte løjer og åbner køkkenerne for involverende aktiviteter i både børne- og voksenhøjde.

Der bydes som noget nyt indenfor i bolcheværkstedet, hvor man kan lave sine egne lakridsbolcher af den varme bolchemasse fra Møn Bolcher og tilsætte sin egen favoritsmag.

I konfektværkstedet hos Hattesens Konfektfabrik får man mulighed for at færdigdesigne sin egen lakridskonfektkage, der består af en specialdesignet brownie i tre lag med en lys top og bund med citrussaft og et mørkt lag lakrids i midten. Det endelige look bestemmer man selv.

I anledning af årets køkkentema "Bag med lakrids", går Weber også all in på bagetemaet i det salte køkken og giver tips til bagning på grill med nyudviklede opskrifter på bl.a. oksetærte med lakrids og lakridssnegle med oliventapenade.

"Gæsterne på lakridsfestivalen er meget videbegærlige og derfor er der i år også en smagsstation med introduktion til de forskellige typer af rålakrids og et varieret sortiment af produkter, der indeholder lakrids. Lakrids er ikke bare populært i det søde køkken, men også som det lille ekstra krydderi i det salte køkken.

Som et kuriosum kan man i år også opleve skønhedsprodukter med lakrids og kokos, som er udviklet og produceret af Lakridsdronningen Elisabeth Johansson, der er indbudt som årets gæst på festivalen." siger Eva Vedel, der er arrangør af Lakridsfestivalen

Traditionen tro kan gæsterne også glæde sig til at gå på smagsopdagelse blandt de særligt udvalgte aktører, der hver især medbringer årets signaturprodukt med lakrids. Det gælder bl.a. kager, øl, chokolade, bolcher og is med smagen af lakrids.

Signaturprodukterne præsenteres også for smagspanelet i The Liquorice Taste Award. Vinderen af årets bedste produkt med smagen af lakrids kåres og hyldes på selve festivalen lørdag d. 24. marts kl. 14.30.

Panelet består af både topkokke, madskribenter og lakridsentusiaster. Blandt smagsdommerne er bl.a. Louisa Lorang, Markus Grigo og Francis Cardenau, der også overrækker prisen fra scenen.

"Med sin "all inclusive" model, hvor alle aktiviteter og smagsprøver er inkluderet i billetprisen, trækker festivalen ikke bare 50% stamgæster, hvoraf nogle har deltaget alle årene, men også gæster fra udlandet, der benytter lejligheden til en gastro weekend i København" afslutter Eva Vedel.

Kort og godt er der lagt op til en lakridsfest for alle lakridsentusiaster, der er oppe på lakridserne og klar til at kaste sig ud i sort arbejde i de åbne køkkener.

Praktisk info om Lakridsfestivalen 2018: Hvor: Weber Grill Academy, Dampfærgevej 10, 2100 København Ø
Hvornår: 24-25/3 kl. 10-12, 12.15-14.15 og 14.30-16.30.

Pris: kr. 250, søndag kl. 10-12 familiepriser kr. 200 for voksne og kr. 100 for børn u. 12 år.

Billetter booket på forhånd p.g.a. begrænset antal pladser på picnicfestival.dk

Kontakt: Arrangør Eva Vedel, Expo Viva, tlf. 21207585