

*Pressemeddelelse 25/2-2019*

## **Lakridsentusiaster fra hele landet mødes på Fyn - Lakridsfestivalen får fynsk premiere i Odense**

Efter 8 år med fulde huse i København, ruller lakridshjulene videre til Fyn, hvor Lakridsfestivalen får fynsk premiere i Odense på søndag den 3. marts. "Alfred & Kamilla" lægger hus til lakridsfesten i det skønne pakhuis på havnen.

Årets tema er "Nordic Liquorice Love". En hyldest til det nordiske køkken og de nordiske smage i kombination med lakrids i både de bedste produkter og i det søde og salte køkken.

De udvalgte lakridsaktører kommer valfartende til Fyn fra hele landet (fra Aalborg til Bagsværd) for at deltage i lakridsfesten.

Lakridsentusiaster kan glæde sig til en to timers guidet tur fra lakridsrod til kager, chokolade, konfekt, bolcher, mandler, dadler, te, shots og sågar pasta og tandpasta med lakrids.

I lakridslaboratoriet bliver man klog på de mange typer rålakrids fra lakridspulver, granulat til sirup eller en hel lakridsblok på over 5 kg.

Alle gæster inviteres indenfor i det åbne køkken og får bl.a. mulighed for at designe sit eget lakridskonfekthjerte med Hattesens Konfektfabrik fra Ærø, gå pynteamok i kageværkstedet og få inspiration og opskrifter til det salte køkken med lakrids

Sara fra KforKage, der tog løverne med storm i TV-iværksætterprogrammet Løvens Hule, er med sine 13 år den yngste deltager på festivalen og indtager kageværkstedet med sine lakrids macarons.

Om Lakridsfestivalen:

Hvornår: Søndag den 3. marts (kl. 11-13, 13.30-15.30 eller 16.00-18.00)

Hvor: Hos "Alfred & Kamilla", Sverigesgade 16, 5000 Odense

Pris: kr. 250,- for voksne og 125 for børn inkl. entré, garderobe, alle miniworkshops og rigeligt med smagsprøver

Se program og book billet via [lakridsfestival.dk](http://lakridsfestival.dk)

For mere information eller fotos, kontakt arrangør: Eva Vedel på tlf. 21207585 eller [ev@expoviva.dk](mailto:ev@expoviva.dk)