



## **Simresmag i storkøkkener hver eneste dag**

**Til Store Smagedags SIMRESMAG-arrangement på Hotel- og Restaurantskolen i København satte Claus Holm fokus på simremad og delte flittigt ud af tips og tricks til 86 fremmødte køkkenmedarbejdere. Han kalder dem hverdagens helte, fordi de laver den hverdagsmad, der skal lære danskerne om god smag.**

36 timer kan simremad tage. Men det kan også gøres på bare 36 minutter. Det mener i hvert fald Claus Holm, der er "huskok" til Store Smagedag, og dermed bliver den gode simresmag pludselig relevant for kantiner og storkøkkener, hvor det ofte er sparsomt med budget og tid.

"I er hverdagens helte. Det er jer, der skal sørge for den gode smagsoplevelse. Det er jeres mad, danskerne spiser hver eneste dag," siger Claus Holm med en pegende finger ned mod de 86 storkøkken- og kantinemedarbejdere, der er mødt op til seminaret om SIMRESMAG i København.

Der er rigtig mange af jeres gæster, som får dagens eneste varme måltid mad fra kantiner eller storkøkkener, og det giver ifølge Claus Holm et ekstra ansvar til storkøkkenerne.

"I skal fortælle jeres gæster, at fisken er så frisk, at den spræller hele vejen ned i maven på dem. Og fortæl dem, hvordan I har kræset for smagen med urter, eddiker og krydderier i netop den ret, de skal spise i dag. De skal forstå og sætte pris på den gode smag i bringer frem."

### **Halvfabrikata og udenlandske grøntsager er OK**

Claus Holm ved godt, at der er store krav til budgetterne og arbejdstiden i storkøkkener i dag, og der er ikke tid til en tur i skoven og plukke ramsløg eller at tage ud på specielle gårde og udpege kødkvæg. Han mener derfor, at det er helt i orden, at bruge både halv og helfabrikata, når man laver mad.

"Det afgørende er, at I altid er opmærksomme på den gode smag. Der skal kærlighed i maden. Dét er SIMRESMAG i min verden," siger Claus Holm og med et smil hæver han igen sin pegfinger mod salen:

"Derfor må I love mig, at I lægger hjerte i hver eneste portion mad, I serverer. Jeg ved, hvem I er, og jeg kommer og tjekker jer."

### **Ny metode: Saftigt og mørt kød uden høj kærnetemperatur**

Hanne Castenschiold, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, fortalte om nye metoder med sous-vide.

Forskning har for nylig vist, at det er muligt at tilberede kød uden at skulle presse temperaturen alt for højt op. Bakterier bliver nemlig dræbt ved selv lav kærnetemperatur, hvis den lave temperatur til gengæld bliver holdt i længere tid.

#### **Foreningen Store Smagedags bestyrelse**

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov



Dermed bliver det muligt at tilberede mørt og saftigt kød samtidig med, at du bevarer den høje fødevarer sikkerhed.

Læs mere om den nye teknik på hjemmesiden for Danish Meat Research Institute. (LINK: <http://www.teknologisk.dk/projekter/projekt-sikkerhed-og-gastronomisk-kvalitet-af-ltlt-behandlet-koed/27427?cms.query=sikker+k%F8d>)

### **Inspiration til det gode storkøkken**

Til Store Smagedag talte også Katja Capion, der er køkkenchef i Fazer Foodservice, hvor hun gav gode råd om, hvordan man hver dag sikrer god smag i et storkøkken.

Til sidst gav repræsentanter fra køkkenerne i Strandmarkshave, Danske Bank og Glostrup Hospital inspiration til, hvordan de fejrer Store Smagedag 2013, der kulminerer 18. september.

Læs mere om Store Smagedag 2013. (LINK: <http://www.storesmagedag.dk/>)

### **FAKTA**

Sådan fortolker Claus Holms SIMREmad:

S: sæson

I: intensitet

M: måltidet

R: rør ved os gennem smag

E: elsk det, du gør

### **Foreningen Store Smagedags bestyrelse**

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet – Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner – Jan Andersen, Kantineledernes Landsklub - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde – Torben Blok, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed – Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov

Sekretariat: Sop & Co – Sønderhøj 7A – DK 8260 Viby J – E: [sp@sopogco.dk](mailto:sp@sopogco.dk) – M: +45 61 273 273 – [www.storesmagedag.dk](http://www.storesmagedag.dk)