

## Hold kreativ smagsfest i dit køkken 3. onsdag i september på Store Smagedag og gå efter Store Smagedagsprisen 2014

Fejringen af Store Smagedag foregår den 17. september. Med tilbageblik på de sidste års deltagelse med højt niveau og enormt engagement er der lagt op til en stor dag med smagen i centrum landet over. Som sædvanlig kan dit køkken deltage i kapløbet om årets Store Smagedagspris, som uddeles på Landbrug og Fødevarers "Fødevederdag" i Aarhus den 28. oktober.

Årets Temasponsor DLG Food har sponsoreret et eksklusivt korn og kerne smagsseminar med Anne Hjernø til det vindende køkken.

### Alle kan deltage

Hvordan sætter du og dit køkken fokus på smagen, og hvilken menu kommer der ud af det? Store Smagedags tema i 2014 er KERNEGODT KØKKEN, og Store Smagedagsprisen gives til det køkken, der mest overbevisende sætter fokus på årets tema ved både at skabe sin egen festlige smagedag og sammensætter en menu med korn og kerner ved fejringen af Store Smagedag den 3. onsdag i september.

For at være med i opløbet til Store Smagedagsprisen skal dit køkken blot følge nogle enkle regler og fremstille en ret, der indgår i en menu, som udtrykker gennemtænkt madhåndværk med fokus på smag og på spisesituationen.

Dommerpanelet består af Marianne Palner, Danske Banks Kantiner, Kirsten Skovsby, Mad og Måltider, Gribskov, Peter Marthedal Andersen, DLG Food Grain og Rasmus Bay Arnbjerg, Landbrug & Fødevarer.

Dommerne siger: For os er KERNEGODT KØKKEN smagen af de forskellige ingredienser, der i samspil med korn og kerner udvikler en ny og samlet smagsoplevelse. Vi er optaget af korn og kerner fra vores del af verden, men også af det kreative arbejde med smag og konsistens. De 6 Kerneregler hjælper denne proces på vej.

### De 6 Kerneregler

- Der må anvendes i alt 8 ingredienser, inkl. salt.
- I retten skal indgå korn og/eller kerner.
- Vis og forklar, hvorfor retten hører hjemme i et KERNEGODT KØKKEN.
- Vis og forklar, hvordan I skaber fokus på oplevelsen hos den spisende.
- Vis og dokumenter, hvordan I fejrer Store Smagedag.
- Vis os, hvordan I har arbejdet med nærhed og bæredygtighed

Send jeres materiale (fotos, tekst osv.) senest fredag den 26. september 2014 til [sp@sopogco.dk](mailto:sp@sopogco.dk).

Alle landets professionelle køkkener indbydes til at deltage i Store Smagedag og i kapløbet om Store Smagedagsprisen 2014. Alle kan være med, og bedømmelserne tager højde for det enkelte køkkens særlige situation som størrelse, bemanding og målgruppe.

### Det med småt

Vi forbeholder os ret til at anvende det fremsendte materiale inkl. fotos i forbindelse med både intern og ekstern markedsføring og pr. Bemærk venligst, at det er indsenders ansvar at vedkommende har alle rettigheder til at videregive såvel fotos som opskrifter.

### Foreningen Store Smagedags bestyrelse

Gitte Breum, Glostrup Hospital - Alice Linning, Kost og Ernæringsforbundet — Vickie Kristensen, Landbrug og Fødevarer - Marianne Palner, Danske Banks Kantiner — Gorm F. Truelsen, Jyske Banks Kantiner - Hanne Christensen, Uddannelsescentret i Roskilde, Slagteriskolen — Rikke Thorø Grønning, Økologisk Landsforening - Janne Bagger, Smag for Sundhed — Kirsten Skovsby, Plejecenter Gribskov