

Claudis Have 's workshop

Ons. d. 4. januar 2012

Mageløse måltider



Madvejleder og forfatter Lise Faurschou inspirerede os til at lave mad på samme måde, som man skaber kunstværker. Vi arbejdede med "wauw-effekten", - hvordan vi får sund hverdagsmad til at ligne en million.

Vi arbejdede praktisk i køkkenet med principper for sammensætning af sunde, årstidsbaserede og velsmagende måltider, som tilfredsstillende alle fem sanser. Vi eksperimenterede med smage og udtryk i både kager og brød. Og vi arbejdede med konsistens, farve og form.



Lise havde lavet en pyntepalet og en pynteværktøjskasse. Det handler ikke om at style maden, så den ligner noget den ikke er. Det handler om at bruge spiselige sunde og årstidsbaserede effekter til at få den mad der serveres i cafeen til at ligne en million.

Det har stærk signalværdi, at maden på én gang er sund, miljøvenlig OG imponerende flot!

Lise arbejder til daglig med økologi, sundhed og bæredygtighed i køkkener og kantiner. Hendes holdning er, at sundheden og økologien må aldrig spænde ben for æstetikken, smagen og udtrykket, den skal og kan tværtimod give maden et løft.



Se mere om Lise på www.lisef.dk.