

PRESSEMEDDELELSE

Et flydende madlaboratorium lægger til kaj

Når Sildens Dag løber af stabelen den 3. september 2011 i Hundested, vil et flydende madlaboratorium, "The Floating Food Lab", lægge til kaj ved glassmedien på havnen. Her kan man komme forbi og smage forskellige fiskeretter kokkereret og serveret af elever fra Kokkeskolen på Erhvervsskolen Nordsjællands afdeling i Hundested.

Kokkeeleverne og repræsentanter fra Erhvervsskolen Nordsjælland er klar til at fortælle, hvordan det er at gå på skolen, og hvilke muligheder der er for at tage en uddannelse i Halsnæs Kommune. De bakkes op af Hundested Erhverv, der fortæller om erhvervsmulighederne i området. Mens også de danske ølentusiaster fra afdelingen i Halsnæs er med for at fortælle om muligheden for at brygge sit eget øl.

"The Floating Food Lab" er blevet til i et samarbejde mellem eleverne på Erhvervsskolen Nordsjælland, Hundested Erhverv og Ølentusiasterne i Halsnæs. Ideen er at skabe opmærksomhed omkring Erhvervsskolen Nordsjællands lokale afdeling i Hundested. Det er intentionen, at "The Floating Food Lab" skal være en tilbagevendende begivenhed. Allerede nu er planlægningen så småt i gang til Hundested Havns 150 års fødselsdag næste år.

I ugen op til Sildens Dag er det også muligt at besøge Erhvervsskolen Nordsjælland i Hundested og smage elevernes fiskeretter.

Program

- 11:00 – 16.00 The Floating Food Lab åbner op for salg af fiskeretter.
- 12.00 – 16.00 Ølentusiasterne brygger øl med Kokkeskolen.

Menu

- Silde Dog med tatarsauce i hjemmebagt bolle
- Dampede muslinger i øl fra DØE med urter
- Lys fiskesuppe med fiskestykker og hvidløgsschips
- Stegte overraskelser fra havet på perlebyg med syrlige grøntsager og æblesauce
- Lind øllebrød med æggesnaps og syltede æbler

Til alle varme og lune retter serveres friskbagt grovbrød med mæsk og hjemmekærnet smør.

Kontaktperson

Tanja Höper
Hundested Erhverv
Telefon: 30 74 47 22

