



For køkkenpersonale på madskoler

# Kurser

## Februar – juni 2025



På disse udvalgte kurser går vi i dybden med det tekniske og teoretiske, og I få nye indspark til jeres køkkenproduktion på madskolerne.



### Bæredygtig fisk til mange

Fisk og skaldyr er velsmagende, sunde og klimavenlige råvarer, som fortjener en større plads på børnenes tallerken. Vi går i køkkenet og tager udgangspunkt i sæsonernes bæredygtige fisk og skaldyr, når vi arbejder med tilberedningsmetoder.

Gennem enkelte øvelser giver vi inspiration til, hvordan du kan planlægge og anvende fisk og skaldyr i både hoved- og mellemmåltider i børnehøjde. Du bliver klogere på begrebet bæredygtig fisk, herunder at kende til fiskemærkninger som Naturskånsom, MSC, ASC og økologisk.

---

**Dato**

6. marts 2025

**Tid**

08.30-15.00

**Sted**

Meyers Madhus  
Nørrebrogade 52C  
2200 København N

**Tilmelding**

[Tilmeld dig her](#)

---



## Umami i det grønne køkken

I et grønt køkken er umami et kapitel for sig og meget tyder på, at en passende intensitet af umami, den femte grundsmag, spiller en stor rolle for, om vi oplever et måltid som tilfredsstillende.

Umami forbindes ofte med smagen af kød. På dette kursus dykker vi længere ned i, hvordan man arbejder målrettet med umami i menuen, og hvordan vi finder og opdyrker umami i planteriget blandt grøntsager, svampe og alger. Dette kursus er for dig, der ønsker en teoretisk indføring i arbejdet med velsmag gennem fokuseret arbejde med umami.

---

<b>Dato</b>	<b>Tid</b>	<b>Sted</b>
22. maj 2025	12.00-15.00	Meyers Madhus Nørrebrogade 52C 2200 København N
<b>Tilmelding</b>		
<a href="#">Tilmeld dig her</a>		



## Bagekursus hos jer

Duften af friskbagt brød møder mange elever og lærere, når de nærmer sig køkkenet på en madskole. Med et bagekursus hos jer, kan I sammen med en bager fra Meyers Madhus løfte jeres produktion af brød til nye højder.

I får råd og vejledning i storproduktion af brød, og hvordan I bager optimalt i jeres ovne med opskrifter, der tilpasses jeres udstyr. I får f.eks. viden om surdej, og hvordan I kan bruge det i jeres brøddej, demonstration på ølandsdej samt sparring og udvikling af jeres basis-brøddej til bl.a. større sandwichproduktion og andre typer af brødserveringer til varm mad.

---

<b>Tid</b>	<b>Sted</b>	<b>Sted</b>
2-3 timer	Hos jer	Meyers Madhus Nørrebrogade 52C 2200 København N
<b>Book et kursus</b>		
raadgivning-kk@meyers.dk eller på tlf. 26 77 31 16 (kl. 9-15)		