

Kurser

Januar–december 2026

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



Umami i det grønne køkken

Velsmag er en vigtig drivkraft for at lykkes med at lave grønne måltider. Som med al madlavning er arbejdet med de fem grundsmage, konsistenser, aromaer og ikke mindst madens udseende afgørende.

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.

Hvad lærer du?

- Hvordan man kan sikre velsmag gennem arbejdet med madens grundsmage, konsistens, aromaer og udseende
- Hvordan man arbejder målrettet med at sikre umami i grønne retter

Tilmelding



Dato

5. feb. 2026
25. aug. 2026

Tid

08.30 - 15.00

Sted

Meyers Madhus
Nørrebrogade 52C
2200 Kbh. N



Godt bagværk til børn

Godt brød er fundamentet for mange gode måltider. På dette kursus udforsker vi brødets fantastiske verden, og klæder dig på til selvsikkert at bage et varieret udvalg af rug- og hvedebrød i hverdagen.

Vi indfører dig i hemmeligheden bag det enkle gode brød, der passer til det meste og kan spises både alene og som tilbehør. Vi sætter fokus på langtidshævning, meltyper, brugen af surdej og vigtigheden af at bage ved den rette temperatur. Kort sagt, alt hvad der skal til for at hæve dit bageniveau og din bageglæde til nye højder.

Vi bager en række forskellige brød, der passer til børn og jeres hverdag, og sætter undervejs fokus på de udfordringer, I støder på i jeres dagligdag, når der skal bages.

Hvad lærer du?

- Ælte-, hæve- og bageteknikker
- At arbejde med forskellige meltyper, surdej og bagetemperaturer
- Hvordan du gør bagningen til en integreret del af din arbejdsdag

Dato

6. maj 2026
26. aug. 2026

Tid

08.30 - 15.00

Sted

Meyers Madhus
Nørrebrogade 52C
2200 Kbh. N

"Selv en gammel cirkushest kan lære nye tricks - og det var præcis hvad der skete i går. Føler mig privilegeret, at man som ansat i Københavns Kommune, får tilbudt kurser i dygtiggørelse i Meyers Madhus. [...]"

"Jeg gik derfra erfaringer rigere og med et grønt netværk med andre dedikerede madhåndværkere oveni hatten - som jeg i den grad glæder mig lige så meget til at spare og vidensdele med."

Citat, Charlotte, kok på madskole



Grønne verdenskokkene – Mexico og Mellemamerika

Når vi gerne vil have flere velsmagende grønne retter på menuen, er det en rigtig god idé at kigge ud i verden efter inspiration.

Her tager vi på en kulinarisk rejse til Mexico og Mellemamerika, og går på opdagelse i køkkener, hvor bønner, majs og krydderier danner fundamentet for en verden af varme, farve og smag.

Vi går på opdagelse i køkkener, der byder på både enkelhed og intensitet – fra sprøde majs-pande-kager og cremet bønnefyld til duftende gryde-retter og friske salsaer. Undervejs bevæger vi os lidt på tværs af grænserne og lader os inspirere af både det mexicanske og det guatemalanske køkken.

Fokus er på velsmag, bæredygtighed og mad-glæde – og ikke mindst på børnevenlige retter, der vækker nysgerrighed og madmod hos både store og små. Du får inspiration til, hvordan du kan bringe nye smage ind i hverdagskøkkenet på en let og overskuelig måde.

Hvad lærer du?

- At bruge velkendte ingredienser og bælgrugter i nye sammensætninger – og samtidig udvide paletten af råvarer
- At arbejde med at få velsmag frem i nye retter
- At kende grundstenene i køkkenerne fra det sydlige Nordamerika og Mellemamerika

Tilmelding



Dato

1. sep. 2026
8. dec. 2026

Tid

08.30 - 15.00

Sted

Meyers Madhus
Nørrebrogade 52C
2200 Kbh. N

Kurser hos jer



Bagekursus

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.

Dato

Efter aftale

Tid

2-3 timer

Sted

Hos jer

Book et kursus

raadgivning-kk@meyers.dk eller
på tlf. 26 77 31 16 (kl. 9-15)

Kontakt og tilmelding

Har du spørgsmål eller vil du booke et kursus lokalt hos jer, kan du kontakte Meyers Madhus på raadgivning-kk@meyers.dk eller på tlf. 26 77 31 16 (kl. 9-15)

Du tilmelder dig kurserne i Meyers Madhus på maaltider.kk.dk/for-medarbejdere.

Scan QR koden for at komme direkte til tilmelding.