



Madkurser & Madfortællinger

Kurser med smagninger hos jer

Naturvin & Madfortællinger

Smagning af naturlig vin + oplæg + oplæsning fra min bog Mælkefyldte Galionsfigurer - Madfortællinger

Øl & Madfortællinger

Smagning af mikrobryg inkl. min egen ale + oplæg + oplæsning fra bog

Pop-up-restaurant & Madfortællinger

- den fulde pakke

En nordisk menu af sæsonens bedste grøntsager samt fisk/kød + drikke + oplæg + evt. oplæsning fra bog

Om Anders Holst Markussen

39 år, har skrevet madrejsebogen Mælkefyldte Galionsfigurer – Madfortællinger, som er kendt fra blandt andet Go Morgen Danmark og Politiken. Han var en årrække madanmelder i Weekendavisen og fx skrevet til Fool Magazine. Han har en baggrund fra Kokkeskolen og er cand.mag. i dansk. Anders arbejder som kok, brygger sin egen øl, skriver bøger og holder madkurser. Tidligere kunder tæller blandt andre Nordea, Chr. Hansen, Udenrigsministeriet og Hotel- og Restaurantskolen.

Maden er i nordisk stil af økologiske råvarer.

Råvarerne vil, så vidt det er muligt, være høstet samme dag, som maden tilberedes og altid med et overraskede twist. Jeg medbringer kokke, og vi anretter i jeres køkken. **Drikkevarerne** er også hovedsageligt økologiske – fx naturvin, mikrobryg eller alkoholfri

Ord – kurserne indledes gerne med et særligt kulinarisk oplæg eller pep-talk målrettet jer. Derudover er der til inspiration også madfortællinger fra **Mælkefyldte Galionsfigurer**, der foregår som en kulinarisk og sanselig rundrejse i Grønland, Island, Færøerne, Norge, Sverige, Finland og Danmark.

Musik – endelig er der mulighed for at kombinere arrangementet med klassisk klaver eller Klezmer

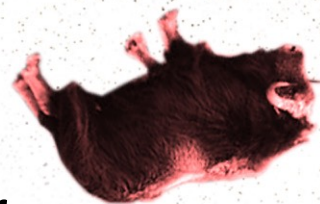
Booking

Telefon: 2741 3571

E-mail: anhoma@gmail.com

Hjemmeside: andersholstmarkussen.com

"Tak for en virkelig god eftermiddag og aften, som du og dine kokke fik til at spille super godt. Vi har kun fået gode tilbagemeldinger"
– Vinklubben hos Chr. Hansen



Madkurser & Madfortællinger

Kurser med smagninger hos jer

Eksempel på en aften: Naturvin & Madfortællinger

Oplægget om naturlig vin vil komme ind på hvordan det er en anderledes måde at nyde vin på. Smagene er vilde, individuelle og overraskende. "Vinen skal sige: jeg er!", som vinmageren Nicolas Joly engang bekendtgjorde for mig under en vinhøst i Loire. Naturlig vin er også en kontroversiel genre, hvor der hersker mange myter. Men her er der mulighed for at smage på et repræsentativt og absolut velsmagende udvalg. Vinene til dette arrangement vil alle være uden tilsat svovl og alle fra uafhængige producenter som arbejder på små økologiske marker. Deltagerne vil komme tæt på en forståelse af hvad terroir-vine er og fx blive klogere på begreber som positiv oxidation. Der vil helt sikkert være vine i blandt som vil være ukendte for de fleste.

Den renhed man ofte finder i naturlig vin går rigtig godt sammen med nordisk mad og jeg og mine kokke vil servere en matchende menu tilberedt eller anrettet i jeres køkken. Undervejs vil der være plads til diskussioner, jeg vil underholde om oplevelser til en manuel vinhøst og læse op af min bog. Priseksempel: 6 naturlige vine, 5 retter mad, oplæg og oplæsning fra 800 kr. plus moms. Kursuspriserne afhænger af antallet af vine/retter, arrangementets varighed, deltagerantal m.m.

Eksempel på vinteraften: Øl & Madfortællinger

Vi smager på mikrobryggeriernes vinterøl, blandt andet 'meditations-øl', 'nippe-øl' og de vinøse 'Barley Wines'. I forbindelse med julen smager vi på juleøl og fx et gimmick som Mikkellers Ris a la Mande-øl, der er brygget med ingredienserne fra retten. Øllerne vil være udvalgt så de kan nydes af både mænd og kvinder. Eksempel på en 'kvindeøl' er min egen øl, Nordic Coast, som er brygget med havtorn og hyben. Undervejs guider jeg til hvordan man kan nyde øl. Det er muligt at bestille mad med dette kursus, som ideelt afholdes fra november til marts.