

PROGRAM

Kl. 10:00 | VELKOMMEN TIL EN REJSE IND I SILDENS VERDEN |

Vi byder velkommen og hilser på hinanden i de smukke lokaler hos restaurant Substans, Mariane Thomsens Gade 2 F, 11.1, 8000 Aarhus

Kl. 10:05 | SILDENS VIRKELIGHED | v. Marketingkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Sebastian Sjöström Veggerby

Hvad siger forbrugerne egentlig til sild? Vi starter dagen med at dykke ned i forbrugernes holdninger til sild.

Kl. 10:20 | SILDENS IMPONERENDE HISTORIE | v. madhistoriker, Asmus Gamdrup

Silden har en imponerende historie og madkultur bag sig, men hvad er sildens plads i madkulturen i dag? Vi tager på en rejse fra sildens storhedstid til fiskens rolle i dag.

Kl. 10:50 | PAUSE |

Kl. 11:00 | FISKEN: VIDSTE DU AT...? | v. Chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Puk Maia Ingemann Holm

Silden er i dag en del af en madkultur, der også fokuserer på klima og sundhed. Vi går i dybden med sildens klimaaftryk samt ernæringsmæssige fordele og kigger fakta og fun facts.

Kl. 11:15 | SILDEN PÅ PANDEN, I MADEN OG I MAVEN | v. Gastrofysiker, Louise Beck Brønnum

Hvad skal silden kunne smagsmæssigt? Og er der behov for at skabe en ny gastronomisk fortælling om silden? Vi pirrer sanserne og dykker ned i sildens smag og sensorik i en moderne kontekst.

Kl. 12:00 | FROKOST |

Restaurant Substans byder på en dejlig frokost, naturligvis med spændende anretninger med sild

Kl. 13:00 | SILDEN I FREMTIDEN | v. Seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Kristian Ploug Grut og madhistoriker, Asmus Gamdrup

Hvad skal der til, for at der købes mere fisk og sild i detail og de besøgende i kantinen vælger sild til? Vi ser på mulighederne med nudging i detail og foodservice, når Landbrug & Fødevarer sammen med KOST, kigger nærmere på nudging-indsigter fra INudgeYou.

Kl. 13:45 | LAV DIN EGEN KRYDDERSILD | v. kok, Peter Nøhr

Dagen rundes af med muligheden for, at du kan udvikle din egen kryddersild ud fra et væld af krydderier.

Kl. 14:00 | TAK FOR I DAG |

VILD MED
SILD

