

The background of the entire page is a photograph of a poached egg on a white plate. The egg is perfectly cooked, with a runny yolk and a firm white. It is garnished with fresh green spinach leaves and a slice of orange. The lighting is bright, highlighting the textures of the food.

# ÆG

## **En masterclass om æggets egenskaber og anvendelsesmuligheder**

med Helle Brønnum Carlsen, madanmelder og lektor i madkundskab  
og Rasmus Leck Fischer, køkkenchef hos Gastronomisk Innovation  
og medstifter af NaCl



# Emulgering, denaturering, koagulering – og meget mere

**Faktisk er æg noget af et kemisk mirakel i køkkenet.  
Og nu får I muligheden for at få så meget viden som muligt ind under 'skallen', når  
vi afholder tre masterclasses om æg hos Gastronomisk Innovation.**

Danske Æg tager jer med på en fire timers tur gennem æggets mange egenskaber og anvendelsesmuligheder sammen med Helle Brønnum Carlsen, madanmelder og lektor i madkundskab ved KP og Rasmus Leck Fischer, køkkenchef i Gastronomisk Innovation og medstifter af NaCl.

Helle Brønnum Carlsen præsenterer det helt friske materiale "ÆG", som handler om, hvordan æg er et fysisk og kemisk vidunder i køkkenet, og hvorfor det er det. Herefter styrer Rasmus Leck Fischer slagets gang, og tager jer med videre ind i en praktisk udfoldelse af æggets mange muligheder. Husk at medbringe forklæde.

Vi håber på at se jer til en dag i æggets tegn.

## TID

**Programmet er det samme - tilmeld dig den dato, der passer dig bedst.**

20. marts 2019 kl. 08.30-12.30 - lukket for tilmeldinger

24. april 2019 kl. 08.30-12.30

19. juni 2019 kl. 08.30-12.30

## STED

Gastronomisk Innovation

Frederiksborggade 1B, 4. sal, 1360 København - tæt på Nørreport Station

## TILMELDING TIL

Trine Møller Christensen på [trmc@lf.dk](mailto:trmc@lf.dk) senest en uge før afholdelse af arrangement. Husk at oplyse dato, virksomhed, navn og mail.

**Bemærk:** Arrangementet er gratis, men der er begrænset antal pladser.  
Ved udeblivelse opkræves et gebyr på 500 kr.

Arrangementet er støttet af Fjerkræafgiftsfonden.

