



MASTERCLASS NEUROGASTRONOMI

ZBC

I samarbejde med Rasmus Bredahl

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



MASTERCLASS NEUROGASTRONOMI

Hemmeligheden bag det perfekte måltid.

- Hvorfor smager et glas med Retsina fantastisk på en balkon i Grækenland og forfødeligt på en dansk regnvejrsdag i november?
- Hvorfor smager mad, vi spiser med fingrene, bedre?
- Hvorfor går vi ubevidst uden om de blå M&M's?
- Kan man hacke smag?
- Kan man lave en skabelon for det perfekte måltid?



Det og meget mere får du svar på i denne Masterclass om neurogastronomi, hvor du får rusket din hjerne og smagsløg og bliver taget med på en rejse i dit eget sanseunivers.

Du lærer også om, hvordan hjernen fuldstændigt kontrollerer din lyst til mad, din sult og din følelse til at spise.

Neurogastronomi handler om, at vi ikke smager mad, men sanser mad, så hvorfor taler vi så meget om smag, når vores lugtesans i virkeligheden giver tusind gange så mange impulser?

At smage er for simpel en beskrivelse, og det, vi sanser på tungen, er kun en komponent, som i bedste fald udgør 20 % af smagsoplevelsen. Synet, hørelsen, duften,

følesansen, sindsstemningen, omgivelserne og vores erindring spiller alt sammen ind og påvirker, hvordan vi smager.

Så vores oplevelse af smag er ikke noget entydigt, men påvirkeligt af en masse faktorer, og dét er essensen af neurogastronomi. Vi smager med hjernen, ikke med tungen.



Undervisningen

Undervisningen strækker sig over 2 smagsintense dage og går i dybden med grundsmage, teksturer, sanserne og omgivelsernes betydning og er en kombination af teori og praktisk arbejde. Aftenarbejde på dag 1 er

obligatorisk, og du skal påregne hjemmearbejde inden eksamen.

Undervejs får du opskrifter og anvisninger til, hvordan du kan omsætte de neurogastronomiske principper til praksis i dit eget køkken.

Bogen "Neurogastronomi" af Rasmus Bredahl & Nikolaj Buchardt vil indgå i undervisningen.

MasterClass opbygning

Modul 1
Undervisning - 2 dage

Modul 2
Eksamen - 1 dag,
ca. 1 måned efter

Eksamen

Masterclass Neurogastronomi afsluttes med en eksamen med en ekstern censor (ud over Rasmus Bredahl) og bedømmes bestået eller ikke bestået.

Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod fagfolk og niveauet er lagt derefter.

Indkvartering og forplejning

Begge moduler er ekskl. forplejning.

Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder fri indkvartering på Skærehallernes Conferencecenter (ekskl. forplejning).



Foto: ©Kenneth Greenwich-Wagner

Om underviseren

Rasmus Bredahl er kok, madnørd, foredragsholder og medforfatter til bogen om Neurogastronomi.

Han arbejder desuden som gastronomisk konsulent for virksomheder, hoteller og kantiner, hvor også adfærdspsykologien omkring måltider indgår.

Rasmus er en af lørdagskokkene i P1 morgen på DR, hvor han deler ud af videnskabens tilgang til gastronomi og sine egne erfaringer med at bruge denne viden til at skabe fantastiske måltider.

Rasmus var en af de 8 kokke, der leverede et bud på Danmarks nationalret. Hans Instagram profil har over 5.000 følgere og indeholder mere end 1.500 lækre billeder og beskrivelser af hans retter, og blev i Politiken kåret som en af Danmarks 6 bedste.





Vær med.
Verden er til at forandre.

Det starter i skolen – zbc.dk

ZBC
Selandia Park 6
4100 Ringsted
Tlf.: 5578 8888