

KURSUSKALENDER

SÆSON 2017



KAROLINE
KT
TRIER

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE



Bidt af gode råvarer

MØD KAROLINE TRIER, MADSKOLEEJER, DIRRENDE RÅVAREFAN OG VINDER AF MASTERCHEF 2016

Hvis du siger "dessert", tænker jeg måske "jordskokker". Ikke kun fordi planten gror i køkkenhaven lige uden for min madskole, men også fordi jeg elsker at prøve nyt, vende det velkendte på hovedet, og vise hvor meget selv simple råvarer kan bruges til og smage af.

Efter flere år på universitetet og en bachelorgrad i Uddannelsesvidenskab besluttede jeg at udleve en iværksætterdrøm om at dele ud af det, der begejstrer mig allermost: økologi, bæredygtig madlavning og fællesskab. Iværksætterrejsen har siden bragt mig vidt omkring, bl.a. til jobs som madkundskabslærer, kok og en tid på kokkeskole.

Siden 2014 har jeg så haft min egen madskole. Her er det min mission at styrke vores allesammens forhold til mad, måltider og råvarer. Jeg tror nemlig på, at verden bliver et bedre sted, hvis vi er flere, der tager ansvar for det, vi spiser. På madskolen samler jeg derfor virksomheder, private, voksne og børn omkring madlavning, for at vi kan fokusere på måltidet, kreativiteten og fællesskabet.

Jeg elsker eventyr og særligt de gastronomiske af slagsen. I 2016 fik jeg chancen for at deltage i tv programmet MasterChef, som jeg vandt. Sejren gav mig nye muligheder for at videreudvikle min madskole til det, den er i dag.

Men det er ikke alt. Mit hoved bobler hele tiden over med nye smagskombinationer og anretningsideer, som jeg glæder mig til at dele med jer. Må jeg fx byde på en kartoffelkage lavet af rigtige kartofler?

VELKOMMEN I MIT KØKKEN!

Kærlig hilsen
Karoline

Snit, smag og styrk sammenholdet



MADLAVNING KAN VÆRE ET FRIRUM ELLER ET FORHINDRINGSLØB, AFHÆNGIGT AF ENS INTERESSER OG OVERSKUDET I HVERDAGEN. MEN UANSET OM MAN ER LIDT AF EN GRYDEJONGLØR, EN KLOVN TIL SOVSELLER BARE HELST VIL UNDGÅ MANEGEN, ER DET EN HELT ANDEN OPLEVELSE AT GÅ I KØKKENET MED KOLLEGERNE

En dag ved komfuret kan vende op og ned på afdelingen. Måske viser praktikanten sig at være skarp med en kniv, eller det tikkende æggeur får smedet medarbejderne sammen i nye konstellationer. Også kommunikationen kommer på prøve, når ansvaret skal fordeles for at opgaverne kan udføres i tide. Det gode er, at alle har et forhold til mad og en mening om, hvad der fungerer på tallerkenen. Og ingen kan som bekendt overleve på luft alene, så det at være fælles om at få mad på bordet kan virkelig styrke sammenholdet. Utroligt som man kan lære nye sider af hinanden at kende blot ved at stoppe pølser og skrælle gulerødder.

Når snitte-strabadserne er ovre, er det tid til at sætte sig omkring det lysende middagsbord og sammen nyde menuen. Og her, mens man smager retterne fra de andre hold, kommer den gensidige respekt gerne snigende. Efter i dag ved man nemlig præcis, hvad der skal til for at lave et fælles festmåltid.

Find inspiration til dit eget teambuilding-kursus på de næste sider. Fælles for dem er, at alle kan være med, og at udfordringerne sker med samværet i centrum. Kurserne bidrager med viden om bæredygtig madlavning, anretningsideer og god vin. Det fælles måltid er trods alt målet.

FRISKPØLSER

1 kg friskhakket svinekød · 200g hakket røget spæk · 20g salt · 1 dl vand
3 fed hvidløg · 1 bundt salvie · sort peber · 1 citron (saft og skal) · 4 meter lammetarm



Ælt kød, spæk og salt til det samler sig. Tilsæt vand og ælt det sammen.
Bland finthakket hvidløg og salvie i farsen sammen med peber, citronsaft og -skal.
Stop i lammetarme på en pølsestopper eller med en sprøjtepose.
Steg på panden i ca. 10 min.



JANUAR	M	T	O	T	F	L	S
52Z							1
01	2	3	4	5	6	7	8
02	9	10	11	12	13	14	15
03	16	17	18	19	20	21	22
04	23	24	25	26	27	28	29
05	30	31					

FEBRUAR	M	T	O	T	F	L	S
05			1	2	3	4	5
06	6	7	8	9	10	11	12
07	13	14	15	16	17	18	19
08	20	21	22	23	24	25	26
09	27	28					

Løft mødet med godt til ganen og hjernen



NÅR DER SKAL KRÆSES OM KUNDEN ELLER MØDET LIGE SKAL HAVE EN EKSTRA TAND I UFORMELLE OMGIVELSER

Nogle gange står madlavningen naturligt i højsædet og andre gange er den et velkomment indslag i en anden sammenhæng. Så kan den i stedet bidrage til at løfte dagens faglige indhold eller måske kombineres med en madskole. Forestil jer at sidde til et oplæg, et let møde eller en workshopdag og mærke duften fra nybagt morgenbrød, lune frokostretter eller hjemmebag brede sig i baggrunden. Vi sørger for stemning, mad og drikke, så I bedre kan fokusere på kunden eller dagsordenen. Det kan være for et par enkelte timer eller fornøjelsen kan strække sig over en hel dag, alt efter hvad der passer jer.

Uanset hvilken løsning I vælger, er vi selv til stede som aktive værter, der tilbereder og introducerer maden med lidt kontekst. Læs mere om de forskellige muligheder på de næste sider og lad os finde ud af, hvordan vi kan ramme jeres specifikke behov.

OSTETÆRTE MED HONNING

MØRDEJ · 100g smør · 175g hvedemel · salt · 1 æg
FYLD · 150g blåskimmelost, fx. Blå Kornblomst, Gorgonzola eller Danablu
6 æggeblommer · 350g creme fraiche 38% · salt og peber



Smørret smuldreres i mel og salt. Samles kort med ægget og sættes på køl i en time. Rulles ud og kommes i tærteform. Bages 15 min. ved 170 grader. Blend alle ingredienserne til fyldet sammen med en stavblender og hæld i den forbagte tærtebund. Bag den en lille time ved 170 grader. Server med aromatisk blomsterhonning og et dejligt glas portvin.



MARTS	M	T	O	T	F	L	S
09			1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31		

APRIL	M	T	O	T	F	L	S
13						1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30



Kurser 2017



RØDBEDE- OG HYLDEBÆRFROMAGE

8 blade husblas · 2 dl rødbedejuice · saft fra 1 citron
1 dl koncentreret hyldebærsaft · 2 dl creme fraiche 18% · 2 dl piskefløde



Læg husblas i blød i iskoldt vand i 10 min. Varm rødbedejuice, citronsaft og hyldebærsaft op til kogepunktet, sluk og tilsæt husblas. Pisk saften med creme fraiche, lad massen hvile i 10 min, vend så med letpisket fløde. Kom i små portionsglas og lad det sætte sig et par timer i køleskabet.
Server med smuldret rugbrød ristet på panden i sukker og smør.



MAJ	M	T	O	T	F	L	S
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31				

JUNI	M	T	O	T	F	L	S
22				1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

Pølsemageri

LÆR AT STOPPE PØLSER PÅ GAMMELDAGS MANÉR!

På kurset lærer I, hvordan den perfekte pølse bliver til. Danmarks absolut sejeste slagtere og pølsemagere fra Københavns Pølsemageri lærer jer om disciplinen at stoppe en rigtig friskpølse. I lærer om kødet, udskæringerne, om at kombinere smag, ælte fars og stoppe pølserne perfekt. Vi laver også spændende tilbehør til pølserne og forener det hele til de dejligste gourmet-hotdogs.

Til sidst nyder I herlighederne sammen, drikker kolde øl og hygger. Vi ses til pøsefest!

VARIGHED 4-5 TIMER. PRIS 995 KR. EX MOMS PER PERSON
inklusive velkomstsnacks og bobler, vin, øl og vand.

Julefrokost

HOLD JULEFROKOST MED KOLLEGERNE PÅ MADSKOLE
OG FÅ EN LÆKKER OPLEVELSE SAMMEN

I tilbereder en julemenu, hvor der er fokus på gode danske råvarer og stor smag. Undervejs kan I nyde et glas vin og blive inspireret til, hvordan I kan lave julemad på en ny måde. Vi starter aftenen med lidt snacks og et glas bobler. Så går vi i køkkenet og tilbereder 3 retter utraditionel julemad. Når maden er klar, kan I gå til bords og nyde, smage og hygge jer. Jeg har udvalgt særligt gode vine til julemenuen, så det hele hænger godt sammen.

VARIGHED 4-5 TIMER. PRIS. 1150 KR. EX MOMS PER PERSON
inklusive velkomstsnacks og bobler, vin, øl og vand.

Gourmetmiddag

LÆR DE FEDE TRICKS OG PRØV KRÆFTER
MED ANRETNINGER OG SPÆNDENDE TEKNIKKER

På kurset lærer I at lave en gourmetmiddag. Vi bruger særligt eksklusive og specielle råvarer, som udfordrer og vækker appetitten. Vi tager udstyr og teknikker i brug, der ellers er forbeholdt de professionelle. I lærer også om anretning, og om hvordan vin og mad kan kombineres.

Til sidst mødes I om maden og den passende vin og kan sidde sammen og nyde aftenen.

VARIGHED 5 TIMER. PRIS 1500 KR. EX MOMS PER PERSON
inkl. velkomstsnacks og bobler, vinmenu og øvrige drikkevarer.

SYLTET MAKREL

4 makrelfileter · salt · 2 dl æbleeddike · 2 dl vand · 1 dl sukker
2 dildskærme · 1 spsk fennikelfrø · 1 spsk peberkorn

Skær makrelfileterne over på den lange led. Drys med salt og kom i et fad. Kom resten af ingredienserne i en gryde og kog op. Hæld den varme lage over fileterne i fadet, dæk med film. Lad dem trække i køleskabet i 24 timer. Hæld lagen fra og server makrellen på rugbrød med majo, dild og purløg, eller lun den forsigtigt i ovnen og spis med grøn salat, nye kartofler og smørsauce.



JULI	M	T	O	T	F	L	S
26						1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31						

AUGUST	M	T	O	T	F	L	S
31		1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31			

Mad og møde

I MIT HYGGELIGE KØKKEN KAN DU HOLDE MØDE I OMGIVELSER,
DER INSPIRERER OG SKABER GOD STEMNING

Jeg har de dejligste rammer til at holde møde i. I mit hyggelige køkken kan du holde møde i omgivelser, der inspirerer og skaber god stemning. Jeg laver den gode mad, bager kagen og brygger kaffen, så har I ro til at fokusere. Der er mulighed for møde i forbindelse med morgenmad, frokost, aftensmad eller i kombination med Gastronomisk teambuilding, hvor I efter jeres møde kommer i køkkenet og tilbereder mad sammen.

VARIGHED: OP TIL JER. PRIS FRA 395 KR. EX MOMS

Smagedag

UDFORSK JERES SMAGSLØG OG BLIV KLOGERE PÅ SANSERNES INDFLYDELSE PÅ MADEN

Både syn, følelse, hørelse og smag har betydning, når vi spiser. På kurset lærer I, hvordan vores sanser virker, og hvordan de har betydning for vores madoplevelse. I skal bl.a. teste jeres smagsløg, finde de 5 grundsmage og lære om, hvordan man "smager til".

Varighed 1,5-5 timer. Workshoppen tager halvdelen time i sig selv, men det anbefales at kombinere med et mad-lavningskursus efterfølgende fx. "Årstidens darlings", "Pølsemakeri", "Gourmetmiddag" eller "Bagedag".

PRIS 395 KR. EX MOMS PER PERSON FOR SMAGEDAG ALENE

Bagedag

KOM MED PÅ OPDAGELSE I MEL, KORN OG KERNER
- OPSKRIFTEN PÅ SAFTIGT BRØD OG LÆKRE KAGER

Findes der noget så skønt som nybagt brød, et saftigt rugbrød eller en rigtigt god kage? På bagedagen laver vi bagværk fra både det søde og det salte køkken, når vi udforsker forskellige meltyper, korn og kerner. I kan prøve kræfter med at bage brød med surdej og I lærer om æltning og gode bageteknikker. Og så skal vi selvfølgelig bage dejlige kager, både et par af de klassiske, og nogle der kan give nye smagsoplevelser. Vi følger årstiden og bruger de gode sæsonråvarer i vores bagværk.

Dagen afsluttes med et hyggeligt måltid med tid til at smage på kreationerne.

VARIGHED 4-5 TIMER.PRIS FRA 595 KR. EX. MOMS PER PERSON
inkl. kaffe og te.

SVAMPEDELLER

500g svampe · 2 løg · 3 fed hvidløg · 100g hasselnødder · 150g smør
1 dl havregryn · 2 æg · salt og peber · 1 tsk timian

Rens svampene og skær dem i små stykker. Pil løg og hvidløg og hak dem fint.
Hak nødderne. Steg det hele i smør, til det er brunet godt af. Kom det i en skål og lad det køle lidt af. Kom først havregryn i og rør rundt, så æg, salt, peber og timian og rør igen.
Form dellerne med en spiseske og steg dem på en pande i godt med olie
i et par minutter på hver side.



SEPTEMBER	M	T	O	T	F	L	S
35					1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

OKTOBER	M	T	O	T	F	L	S
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					

En verden af grønt

VEGETARMAD ER ANDET END KIKÆRTER OG BØNNER

På kurset får I en stor smagsoplevelse fra det grønne køkken. I skal tilberede velsmagende retter, der er smukke og sagtens kan stå alene. I lærer om, hvordan man sammensætter et vegetarisk eller vegansk måltid, så alle sanserne bliver tilfredsstillet og maven mæt.

VARIGHED 4 TIMER. PRIS FRA 795 KR. EX MOMS PER PERSON
inkl. velkomstsnacks og bobler, vin, øl og vand.

Sommerfesten

SOMMERFEST PÅ MADSKOLE MED DE LÆKRESTE RÅVARER OG GANG I GRILLEN

Nu bugner landet af de sprødeste og mest velsmagende råvarer - jordbær, kartofler, ærter, radiser og alle de andre sommerklassikere tryller vi til en særlig sommermenu sammen. Vi laver mad af de velkendte råvarer som fortolkes og prøves i nye former og retter. Vi tænder grillen og afslutter aftenen med hyggelig middag og vin.

VARIGHED 4-5 TIMER. PRIS FRA 995 KR EX. MOMS PER PERSON
inklusiv velkomstsnacks og bobler, vin, øl og vand.

Årstidens darlings

VINTER · FORÅR · SOMMER · EFTERÅR
HVAD ER I SÆSON LIGE NU? LAV MAD MED ÅRSTIDENS BEDSTE RÅVARER

Når en råvare er i sæson, er dens smag på sit højeste og dens egenskaber helt unikke, fordi den er frisk. Råvarer i sæson er desuden klimavenlige, fordi de ikke skal opbevares eller konserveres. Og så bugner vores land af de skønneste ting, der gør det helt unødvendigt at bruge ressourcer på at skaffe råvarer fra fjerne himmelstrøg. På kurset "Årstidens darlings" laver vi mad med årstidens bedste råvarer. I lærer at udnytte og se med nye øjne på de råvarer, vi alle kender, men har svært ved at se muligheder i. I får en grundig introduktion til sæsonerne og et indblik i, hvorfor det er så vigtigt at spise efter årstiderne. Vi tilbereder 3-4 retter mad.

Dagen afsluttes med hyggelig middag og vin.

VARIGHED 4 TIMER. PRIS FRA 995 KR. EX MOMS PER PERSON
Inkl. velkomstsnacks og bobler, vin, øl og vand.

TARTELETTER MED SKORZONERRØDDER

200g skorzonerrødder · vand · 1 citron · salt · 100g smør · 50g hvedemel · 2 dl bouillon
2 dl mælk · 1 dl fløde · 10 tarteletter · 100g plukket kyllingekød · 1 æble i tern

Skræl rødderne. Skær dem i 2 cm store stykker. Kog dem i vand tilsat citronsaft og salt i 2 min. Smelt smørret, kom mel i og lad det brune let af. Varm bouillon, mælk og fløde op i en anden gryde og tilsæt det til mel- og smørblandingen lidt ad gangen, mens der piskes. Lad det koge godt igennem og tilsæt så skorzonerrødderne, plukket kylling og æbletern.
Kom i tarteletter og server!



NOVEMBER	M	T	O	T	F	L	S
44			1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30			

DECEMBER	M	T	O	T	F	L	S
48					1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

Karoline Trier

SMAG & BALANCE



“I mit køkken skaber jeg rum for
madoplevelser, madeksperimenter
og madfællesskaber”

Jeg arbejder ikke kun med virksomheder, men også med børn og unge. Jeg tror på, at alle kan og skal lære at lave mad. Den kommende generation af forbrugere bør klædes på til at kunne navigere i en mangfoldig madverden, hvor dét at træffe kritiske valg er en nødvendighed. På min madskole underviser jeg derfor masser af børn og unge på fritids-, weekend- og sommerferiemadskoler, ligesom jeg løbende bidrager til at udvikle og styrke faget madkundskab. Læs mere og se aktuelle kurser for børn, unge og familier på www.karolinetrier.dk/small-chefs.