



# Smak med Paul Le Mens seminarier

BRÖD • OST • CHARK • BÄR

Tillsammans med den franske smakexperten Paul Le Mens ger vi fyra halvdagsseminarier där vi fördjupar oss i att använda smak för att beskriva våra produkter.

Paul ger en föreläsning om aromer, dofter, synintryck, hörsel och trillingnervförnimmelsen. Tillsammans genomför vi en smak-

provning av produkter där vi diskuterar, frågar och utvecklar ett ordförråd som kan användas för att beskriva sensoriska upplevelser av mathantverksprodukter.

Deltagarna får "Smakguiden", ett kompendium som Paul skrivit om smak med tillhörande smakprotokoll.

Måndag 21 april

kl. 10–13 Bröd • kl. 15–18 Ost

## Plats

Seminarier ges på fyra orter i landet samtidigt. Vi sänder från Ås i Jämtland via videokonferens till följande orter:

- Kalmar
- Nyköping
- Örebro
- Alingsås
- Ås, Loftet, Rosta

Lokal meddelas i bekräftelsen. Vi skickar ut produkterna till en värd på varje ort.

Tisdag 22 april

kl. 10–13 Chark • kl. 15–18 Bär

## Anmälan och kostnad

Seminarier kostar 250 kr, exkl. moms/pass. Anmälan till Bengt-Åke Nässén senast 11 april på 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com). Ange namn, adress, telefonnummer samt vilken ort och seminarium det gäller. Minst 5 deltagare/seminarium och ort. Frågor besvaras av Anna Berglund, 063-14 60 63.



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk