



Pressenote, 7. februar 2012

Årets bedste lakrids kåres på Danmarks første Lakridsfestival!

Når Danmarks første Lakridsfestival går i luften, er der fyret godt op i grillen og gjort klar til at byde på lakrids i helt nye sammenhænge. Lakridsaktører fra både ind- og udland, kåring af årets bedste lakrids og lancering af nye spændende produkter med lakrids venter de heldige, der har sikret sig billet.

Første professionelle blindsmagning af lakrids i Danmark

Lørdag og søndag bænkes to smagepaneler, hvert bestående af 20 journalister, madbloggere og andre særligt inviterede deltagere, til Danmarks første professionelt organiserede blindsmagning af lakrids. Under ledelse af vinekspert og madskribent Rasmus Holmgård vil panelet blindsmage 10 udvalgte prøver på sød lakrids og derefter 10 saltlakridser med det formål at kåre årets bedste produkt i begge kategorier. Vinderne annonceres søndag kl. 14.30 fra Grilleriets scene.

Lakrids is farvet med blæksprutteblæk

Blandt Lakridsfestivalens nyheder præsenteres det nyeste skud på lakridsroden LOVE fra LAKRIDS by Johan Bülow, en sødmefuld mundfuld af jordbær og lakrids, Sveriges første økologiske lakrids fra Lakritsfabrikken og lakrids is farvet med blæksprutteblæk fra Pappenilla Is.

"Færdig lakrids er, som vi alle ved, sort, så hvorfor ikke lave en helt sort lakrids is?" forklarer Pernilla Brillo fra Pappenilla. "Vi talte om, hvordan vi skulle gribe det an og undersøgte markedet for sort farve, men alt var med e-numre. Vi laver kun is med naturlig farve og syntes, at det kunne være en sjov og fræk ide at farve med blæk fra blæksprutten. Vi koger selvfølgelig al fiskesmagen ud af blækken, inden den bliver mixet med resten af massen og det er et værre svineri. Hvorfor farve med blæksprutteblæk? Fordi vi kan..." supplerer Pernilla.

Lakridsmiddag i selskab med TV-kokken Gorm Wisweh, Grillandsholdet og Johan Bülow

Lørdag aften bydes lakridsentsiaster indenfor til en intim lakridsmiddag, hvor specialkomponerede retter med et strejf af lakrids akkompagneres af små sorte indslag og tips og tricks til det sorte køkken.

Lakridsmenuen er sammen sat af Gorm Wisweh, TV-kok, madskribent og medejer af flere restauranter.

Gorm suppleres af repræsentanter fra Grillandsholdet.

Middagen har været udsolgt længe og trækker gæster fra Aalborg i nord til Paris i syd!

Fakta:

Lakridsfestival lørdag d. 11. og søndag d. 12. februar 2012

Grilleriet by Weber, Dampfærgevej 10, 2100 København Ø

Begge dage med tre seancer i tidsrummene:

kl. 10.00-12.00, kl. 12.15-14.15 og kl. 14.30-16.30.

Entré med begrænset antal pladser: 150 personer pr. seance.

Mere information på www.lakridsfestival.dk eller på [facebook.com/lakridsfestival](https://www.facebook.com/lakridsfestival)

Program med udstilleroversigt og beskrivelse af miniworkshops er vedhæftet.

For yderligere information kontakt:

Expo Viva, Eva Vedel, tlf. 21207585, ev@expoviva.dk

LAKRIDS by Johan Bülow, Marketingkoordinator Rie Vasehus, tlf. 50 20 50 30

Grilleriet by Weber, PR-chef Anne Jungersen Thomsen, tlf. 99 36 31 52