

Science in the Jar Whisky on the Rocks

Holstebro Museum og Kunstmuseum
Museumsvej 2 7500 Holstebro

onsdag d. 29. september kl. 18.30-22.00

The making of whisky is a classic example of organic chemistry.

Join Alan Rutherford, Visiting Professor of Distilling at Heriot-Watt University, Edinburgh, for a taste workshop to discover how barley, water and even peat smoke can make a significant difference to the taste and appearance of your favourite dram.

Professor Rutherford will be joined by well-known Danish/Scottish musician and entertainer, Tom McEwan, who will share with you why he has a great love for whisky, and by Leif Kjærgaard, whisky expert at Danish Distillers.

Furthermore, The Highlanders will take the musical lead in building up a perfect atmosphere at this event.

Danish Distillers is generously co-sponsoring the event with tastings of six different types of Scotch Whisky.

Tom McEwan

The Highlanders

-Scottish Folk Music

Leif Kjærgaard, Danish Distillers

Alan Rutherford,
Professor of Distilling, Edinburgh



- Billetter á DKK 150,- kan kun købes på Holstebro Turistkontor, Den Røde Plads 14
- Telephone 9742 5700; fax 9742 5707;
- Holstebro@holstebro-tourist.dk
- Meget begrænset antal billetter!!
- Arrangementet foregår på engelsk

BRITISH COUNCIL
Denmark

www.formidling.dk



The Secrets of Food - Performance Science!

Peter Barham, University of Bristol
and Ronny Isvik, Meyers Madhus KBH.

Why do we like some foods and hate others?

What makes some foods taste great together while other combinations are just plain disgusting?

How far can science go in answering these questions – so important for domestic cooks and chefs alike?

Måltidets elementer - god mad i massevis!

«Madlektor» Allan Friis, Biocentrum - DTU

- Kan én kok med én wok lave god mad til 2000 personer på en gang?

- Kan industrifrikadeller blive lige så gode som mors?

Allan forsker bl.a. i at kunne producere god mad i store mængder. Allan vil på underholdende vis se på mad og fødevarer gennem kæmpestorkøkkenchefens briller.

G o d b i d d e r - og så må der smages!

VIFU, Holstebro Tekniske Skole og Små Fødevarerproducenters Netværk står for et overflødighedshorn af smagsprøver af lokale produkter og af “menuerne” fra foredragene.

NOVEM - Holstebro søndag d. 26. september kl. 14.00-18.00

- Billetter á DKK 50,- for voksne og DKK 10,- for børn (6-15 år) kan købes hos:
NOVEM, Novempark, 7500 Holstebro, tlf. 9612 7200.

- Restbilletter sælges ved døren
- Arrangementet foregår delvist på engelsk

Dansk Naturvidenskabsfestival 2004 og British Council i samarbejde med De Danske Spritfabrikker, VIFU, Holstebro Tekniske Skole, Små Fødevarerproducenters Netværk og Carlsbergs mindelegat.