

Til Europæisk gastronomiregions Mikropulje

Med stor TAK FOR STØTTE til vores arrangement Smag på Musikken sender vi denne tilbagemelding.

*I pinsen åbnede Tuskær for sæsonens koncerter med nytænkende koncept, hvor mad og musik smeltede sammen. 21 gæster deltog i begivenheden.*

Smag på Musikken er et musik-gastronomisk projekt, udviklet i et samarbejde mellem operasanger mezzosopran Andrea Pellegrini, pianist Tanja Zapolski og Tuskærs kok Lise Faurschou Hastrup. Projektet, som foregik 23. maj, udmøntede sig i en særlig oplevelse, hvor en stribe serveringer af mad ledsagede de forskellige stykker musik og sange som musikerne har valgt. Kok og musikere serverede deres "smagstolkning", samtidigt var der åbent for publikums egen sanselige smagsoplevelse af musikken.

Musik- og madmenuen bestod af følgende sammensætninger:

- Chopin Mazurka Op.17 No.4: Økologisk ørred i limesauce med forårsløg og krydderurter
- Mozart: Voi che sapete: Sprøde råmarinerede asparges med forårsløg og ristede pinjekerner
- Verdi: Slør arien fra Don Carlos: Pasta af courgette i sauce af grillet rød peber og gedeost med krydderurter
- Chopin - Nocturne Op.9 No2: Surdejsfladbrød af pupurhvede og sesamfrø med oliventapenade
- Bizet: En Vain, Carmen: Kraftig tomatrelish af soltørrede og langtidsbagte tomater hindbærsirup, balsamico og urter
- Rameau: Les Soupirs: Langtidsbagte auberginer, courgetter og rødløg med timian i blød fyldig chokoladesovs med appelsinskal
- Verdi: O Don fatale: Koldrøget økoørred med bronzefennikeltop + små rødbeder kogt i solbærsaft med peberrod og citron
- Brahms: Otte Zigeunerlieder : Små dessertkonfekter lavet på basis af dadel og mandel serveret på tallerken hvor man følger de 8 sange uret rundt i følgende rækkefølge: solbærrøm, appelsin, hindbær, mynte, lakrids, hasselnøddekrokant, karamel og mokka.
- Ekstranummer: Den Blå Anemone (Kaj Munk/Eigil Harder). Et glas perlende Super Bio Lambrusco Graspargossa Di Castelvetro.

Smag på Musikken er en del af Tuskærs nyskabende udviklingsprojekt Kulturmetamorfose, hvor visionen er at integrere gastronomi og kulturelle oplevelser. I forbindelse med projektet er der opstået et samarbejde med forsker Susanne Højlund, lektor i antropologi ved Institut for Kultur og Samfund – Antropologi og Etnografi på Aarhus Universitet. Hun arbejder med emnet smag i antropologisk madforskning. Susanne holdt et indlæg om smag og lyd inden spisningen. Alle deltagere havde papir og blyant til at notere på undervejs. De blev opfordret til at videregive deres mailadresse, så Susanne kan kontakte dem efterfølgende med henblik på at undersøge, hvordan deltagernes oplevelse var.

Hvorfor dette initiativ?

Herunder et uddrag af den tale Andrea Pellegrini holdt for gæsterne, før de satte sig til bordet.

*Musik og mad har det tilfælles at det er arrangerede sanseoplevelser!*

*Både musik og mad består af enkeltdele der kan sanses (smages eller høres) hver for sig - men når de sammensættes af et andet menneske (en komponist eller en kok) så kommer der er særligt udtryk ud af det - et værk!*

*Elementet "timing" har musik og mad også tilfælles - det er ikke ligegyldigt hvor længe spinaten får på panden, og hvis vi får serveret en tone om ugen af Brahms strygekvartet forstår vi ingenting af den.*





