

MEYERS
ERSERSERSERSERSERS

MADLAVNINGSKURSER HOS MEYERS I LYNGBY

Hos Meyers i Lyngby har vi indrettet et professionelt udstyret undervisningskøkken. Fælles for vores kurser er halvanden til to timers hyggeligt og koncentreret selskab med dygtige og passionerede kokke, hvor du får styr på teknikker og tricks til madlavningen.

Vi sørger for råvarer, drikkevarer og bordopdækning – og vi tager opvasken. Ved slutningen af hvert kursus nyder vi i fællesskab frugten af vores arbejde – den gode mad, vi har lavet sammen.



HOLD DIG
OPDATERET PÅ
NYE KURSER, OG
KØB BILLET PÅ
MEYERSMADHUS.DK

KURSUSKALENDER

Lørdag 08. marts:	BAGESKOLE: MEYERS KAGER V/ MORTEN BORUP
Tirsdag 11. marts:	NØRDET TIRSDAG: VEJEN TIL VELSMAG
Lørdag 15. marts:	BAGESKOLE: RUGBRØD
Tirsdag 18. marts:	GREATEST HITS: FISH N' CHIPS
Lørdag 22. marts:	BØRN I KØKKENET: PIZZAVÆRKSTED
Tirsdag 25. marts:	GRUNDKØKKEN: KORN-OTTO
Lørdag 29. marts:	BAGESKOLE: ØLANDSHVEDEBRØD
Tirsdag 01. april:	GREATEST HITS: BØF BEARNAISE
Lørdag 05. april:	BAGESKOLE: KANELSNURRER OG SCONES
Tirsdag 08. april:	IND TIL BENET: EN HEL TORSK
Lørdag 12. april:	BAGESKOLE: RUGBRØD
Tirsdag 15. april:	GRUNDKØKKEN: PIZZA I STENOVN
Lørdag 19. april:	BØRN I KØKKENET: PÅSKEÆG V/ MORTEN BORUP
Tirsdag 22. april:	GREATEST HITS: LOBSTER THERMIDOR OG HUMMERBISQUE
Lørdag 26. april:	BAGESKOLE: ØLANDSHVEDEBRØD
Tirsdag 29. april:	NØRDET TIRSDAG: VEJEN TIL VELSMAG

MEYERS I LYNGBY

Lyngby Hovedgade 49 · 2800 Kgs. Lyngby · Tlf.: 7230 1331
meyersilyngby.dk · facebook.com/meyersilyngby



Annelise Ladegourdie er vokset op med vin.

Qvinde kend din vin

Vinimportør Annelise Ladegourdie lærer kvinder at definere deres smag for vin og runder af med en gourmet-studietur til Bourgogne

Af Annette Houman

STUDIETUR Effektive værktøjer til at definere sin egen smag for vin. Det er udbyttet af de vinstudier, som vinkspert Annelise Ladegourdie tilbyder kvinder.

"Mange kvinder ønsker at vide mere om vin og vil gerne introduceres til vinstagningens ABC. Derfor har jeg siden 2010 udbudt vinstudierne 'Qvinde kend din vin', siger Annelise, der har haft flere end 500 deltagere på studierne.

"De første to studier giver kvinderne værktøjer til blandt andet at finde ud af, hvilken smag de foretrækker, og på det tredje og sidste studie rejser vi til Bourgogne og besøger mine producenter, får rundvisning blandt vinstokkene, smager vine og spiser på udvalgte gourmet-restauranter i området. Og her prøver de for alvor deres nye værktøjer af", forklarer den autodidakte vinimportør.

Annelise Ladegourdie er ud af en vinfamilie, og lige siden hun var 11 år, og hendes franske far etablerede Ladegourdie Vinimport i Danmark, har hun givet sit besyv med, når der skulle smages og vælges vine.

"At lære vinen at kende

“ De fleste af mine ferier, mens jeg gik i skole og gymnasium, tilbragte jeg i Frankrig, hvor jeg studerede fransk, boede hos producenter, deltog i høsten og fulgte vinfremstillingsprocessen på tæt hold.

kom helt naturligt til mig i en ung alder samtidig med, at evnen til at bruge sanserne blev skærpet. De fleste af mine ferier, mens jeg gik i skole og gymnasium, tilbragte jeg i Frankrig, hvor jeg studerede fransk, boede hos producenter, deltog i høsten og fulgte vinfremstillingsprocessen på tæt hold", forklarer Annelise Ladegourdie, som i dag bor i Charlottenlund.

Hun blev fascineret af at arbejde med noget så levende som vin og besluttede at gøre sin hobby til sin metier og gik ind i familiefirmaet i 1998.

I dag ejer hun Ladegourdie Vinimport, hvis koncept består i at tilbyde virksomheder og foreninger sparring i at dække deres totale vinbehov samt udbyde en række studier, smagninger, VIP-arrangementer mv.

Den næste studietur til Bourgogne er den 15.-17. maj, og der er stadig enkelte pladser.

"Man er også velkommen, selv om man ikke har gennemgået de to første 'Qvinde kend din vin'-studier. Man vil lære meget under alle omstændigheder", lover Annelise Ladegourdie.

Se mere på www.ladegourdie.dk