

Fermentering i Sydkorea 2018

– med Jens Linder och Sara Yoon

Följ med på en temaresa om fermentering till Sydkorea!

Ingenstans i världen äts så mycket fermenterad mat som på koreanska halvön.

Här finner man *tofu*, *soja*, risbrygden *makoli*, bönpastan *doenjang*, chilipastan *gochujang*, syrade fiskar och skaldjur och framförallt mer än hundra sorters *kimchi* – syrade grönsaker på många olika vis.

Jäst eller fermenterad mat är erkänt nyttig, och kimchi har utnämnts av FN som en av världens hälsosammaste matprodukter.

Under en veckas matresa i Sydkorea besöker vi hantverksmässiga tillverkare av dessa olika sorters jästa produkter.

- Vi får smaka på soja som lagrats i årtal och studera produktionen av kimchi. Vi besöker marknader där man kan köpa knivar, byttor och ingredienser till fermentering.
- Vi äter fermenterad mat på folkliga restauranger.
- Vi provar att själva göra tofu, gochujangsås och kimchi.
- Vi far till ett kloster där vi sover över, får följa buddistiska riter och äta unik och smakstark vegansk mat samt laga mat med den världsberömda munken Jung kwan, känd från Netflix-serien "Chefs table" och ställa frågor till henne.
- Vi besöker Sunchang, en småstad omtalad för sina fermenteringar. Vi far till staden Sokcho och provar att göra egen tofu. Vi provsmakar kimchi på de myllrande marknaderna i Seoul.

Det blir en veckas upptäcktsfärd i ett land där gastronomin är ett fyrverkeri av smak och färg. Där hälsa och kost naturligt hör ihop och där varje måltid är fest och samvaro.

Reseledare är Jens Linder och Sara Yoon. Gruppen har dessutom sin egen chaufför och en egen koreansk tolk och guide. Under resan föreläser Jens flera gånger om fermentering.



Sista anmälningsdag är 03 September.

Sista dag för betalning är 28 september.

Ett detaljerat reseprogram kommer någon månad innan vi åker. Tveka inte att mejla frågor.

Jens Linder är en känd kock och matskribent, bland annat i Dagens nyheter, med ett särskilt intresse för Korea och dess gastronomi. 2015 publicerades hans tionde kokbok "Jens Linders Korea".
Jens älskar koreansk mat, inte minst kimchi.

Sara Yoon brinner för att sprida sitt hemlands kultur till nordborna. Hon är en van researrangör, duktig matlagare och bor sedan många år i Sverige. Hon har drivit Meari Travel i tolv år och arrangerat otaliga resor till Korea.

ANMÄLNINGSFORMULÄR

Fermentering i Sydkorea 2018 – med Jens Linder och Sara Yoon

Datum: 12-19 november 2018

Innehåll: En veckas spännande upptäcksfärd i Koreas matkultur där vi upplever olika delar av Korea och deras speciella lokala matkultur med fermentering. Det blir även tillfälle att se tillagningen på plats och själva vara med och laga maten vi äter.

Pris: 24 500:-

Detta ingår:

- Flygbiljett tur och retur.
- 4-stjärniga hotell förutom Temple Stay en dag.
- För alla hotellen delar två personer på ett Twin room.
- Frukost alla dagar.
- 4 luncher och 4 middagar.
- 10% skatt och 10% serviceavgift.
- Alla aktiviteter och inträden.
- 2 st. reseledare (Jens och Sara).
- Engelsktalande lokal guide.
- Buss med plats för 45 personer.
- Detaljer i programmet kan ändras beroende på omständigheterna.
- Dricks till guide och chaufför är inte inkluderade.

Namn enligt pass:		
Företag:		
Adress:		
Telefon:	E-mail:	
Passnr:		
Födelsdata:	År:	Månad: Dag:
Kön:	Nationalitet:	
Sjukdom eller allergi:		

Anmärkning eller kommentar:

Skicka anmälan tillsammans med kopia på ditt pass via mail till Jens (jens@jenslinder.se) eller Sara (yoona@meari.se).

För avbokningsregler hänvisar vi till vår hemsida.