

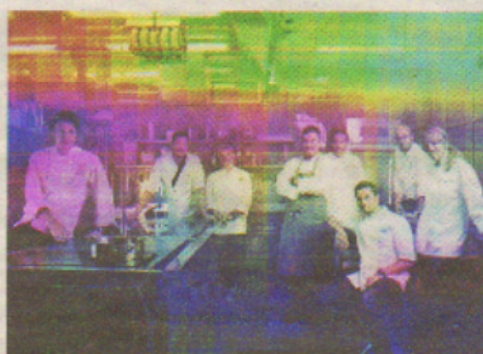
# Välkommen till D

## årets största mathändelse

Fredagen den 6 november dukar vi upp en mässa fylld av spännande smaker. Det Goda Köket är platsen där Sveriges bästa kokkar, vinkännare och matentreprenörer samlas. Kom och var med på en fest som pågår i dagarna tre. Nedan finner du ett smakprov på vad vi erbjuder.

Häng på porten!

Varje dag delar vi ut ett exklusivt vinglas från Riedel till de 50 första besökarna.



### RICHARD JUHLIN

Träffa världens främsta Champagneexpert Richard Juhlin. Han äger världens rekord i antal provade champagner, är utnämnd till en av världens främsta champagnekännare och dubbel till riddare i Frankrike.

### Tävla med Skärgårdssmak och vinn en fantastisk matupplevelse i vår vackra skärgård

Tillsammans med Skärgårdssmak lottar Det Goda Köket ut sex stycken skärgårdssuppleverer inklusive boende och mat. Här finns möjlighet att vinna fina tre-rätters middagar inklusive övemattning på några av skärgårdens vackraste platser: Grinda Vårdshus, Finnhamn Cafe, Krog och Vandrarnhem samt Utö Vårdshus. Missa inte denna möjlighet utan bege er genast till [www.detgodekoket.se](http://www.detgodekoket.se) för att delta.

### Kockarnas Krog Fjolårets succé är tillbaka

Det Goda Köket samlar återigen Sveriges främsta kokkar. De bjuder på en specialmeny komponerad endast för mässans besökare. Här finns bl a Mathias Dahlgren, den ende svenske som vunnit guld i Bocuse d'or, kockarnas individuella VM. Låt dig också frestas av efterrätter signerade Magnus Johansson, Sveriges Chokladkung.



### Simon och Tomas

Inredarna Tomas Cederlund och Simon Davies har gjort sig kända för att testa gränser och erbjuda en ny typ av inredning i de svenska stugorna. Tillsammans förgyller de vardagslivet med små guldkorn – eller snarare gnistrande diamanter. Nu tar de cafékulturen till nya höjder och inleder Det Goda Kökets café. Med olivträd hängandes ner över bordet, kopparmoln i taket och väggar i wellpapp inbjuder "Oil Café" till nya dimensioner.



### Kalifornisk vinprovning med Michel Jamais

Ta en tur från Los Angeles till San Francisco med kalifornienexperten Michel Jamais och prova fyra viner med karaktär längs vägen. På Det Goda Köket arrangerar vi på allmän begäran en mycket givande vinprovning som för drömmarna till det soliga Kalifornien. Åldersgräns: 20 år, vinprovvarum chardonnay, 6 november kl 11.00 och 8 november kl 11.00, Pris 60 kr.



### Mat och musik med Frederik Zäll

Frederik Zäll, världskänd gitarrist i gruppen Escobar, släppte för några månader sedan sin första kokbok, "Lyxagat". Frederik är också bloggare på [alltommat.se](http://alltommat.se). På DET GODA KÖKET delar han dig sina unika kunskaper om hur man bäst kombinerar mat och musik.



### Bli en smartare konsument

Kock Theander grundare av Middagstrid guidar hur du kan ståta upp i matbudgeten utan att tumma på matkvaliteten. Det handlar bl.a. om att välja råvaror istället för halvfabrikat. Du får också enkla knep som underlättar din middagsveckoplanering.



### champagne och ost

Delta i vår populära ost och champagneprovning, där vi tillsammans med experter från Anid Nordquist och Androuets Osthus utforskar vilka ostar som passar bäst till champagne. Åldersgräns 20 år, vinprovvarum tempranillo, 7 november kl 16.30, pris 250 kr.

### Jorden runt på 40 minuter

Vi slår Jules Verne med hästängder och låter Allt om Vins Håkan Larsson ta dig med på en tur bland trender och tendenser i vinvärlden, detta genom fyra viner som visar den spännande vägen framåt. Åldersgräns 20 år, vinprovvarum riesling, 6 november kl 15.00, Pris 80 kr