

Japanska Ambassadens föreläsningsserie del 1:

Föreläsning om den japanska matkulturen

Tema: Mer än bara sushi – En japansk smakresa genom tiden

Datum och tid: Tisdagen den 17 november, från 18:00 till cirka 19:30

Plats: Hörsalen, Östasiatiska museet, Skeppsholmen, Stockholm

Föreläsare: Åke Nordgren, sake-sommelier och kännare av japansk mat och dryck

Inträde: Fri entré. Kom i god tid för att vara säker på att få en plats!



I Sverige tänker vi främst på sushi, sukiyaki och yakiniku när vi tänker på japansk mat, men japansk mat är mycket mer än så. Ingen i väst har undgått hur den japanska matkulturen har revolutionerat vårt sätt att äta.

Syftet med föreläsningen är att ge en mer nyanserad bild av det japanska köket och dess historia, i ett socialt och kulturellt perspektiv. Detta innefattar allt från traditionell japansk husmanskost till hur det japanska köket har påverkat den moderna västerländska matkulturen.

Föreläsningen, som hålls på svenska, är planerad att omfatta cirka en timme. Därefter ges tillfälle för frågor och svar. Arrangeras av Japanska Ambassaden och Svensk-Japanska Sällskapet.

Åke Nordgren

Med en gedigen bakgrund inom reklam och grafisk produktion började Åke Nordgren resa till Japan 1990, vilket lade grunden för hans intresse för matkulturen och japansk sake. Sadlade senare om och grundade Akebono Unlimited AB som importerar sake, leder utbildning och ordnar event. Utbildade sig i början 2000-talet till sommelier och började som lärare på Grythyttans Högskola i ämnet japansk dryck och mat. Har vid två tillfällen spelat in totalt 20 matlagningsprogram i Japan, för TV4. Är aktiv internationellt som sake-expert, och har även vidareutbildat sig till sake-sommelier i London och Tokyo.



Japanska Ambassaden
Gärdesgatan 10, 115 27 Stockholm
08-579 353 00; www.se.emb-japan.go.jp