

Inspirasjon

The taste of yellow



Det sies at den første «biten» du tar av maten – det er med øynene. Du ser danderingen og de vakre fargene når retten settes foran deg. Alle sansene tas i bruk. Duften gir deg vann i munnen, og når du spiser fylles munnen med tekstur og smak... Hvis du ser på en rett og den ikke frister, påvirker det også sannsynligvis hvordan du bedømmer retten totalt. Du har sikkert opplevd når du er på restaurant, at en servitør går forbi med noen andres mat – og du tenker; ”Det så godt ut... lurte på hvilken rett det er..?” Farge og fargespill er et av de viktigste verktøyene man bruker for å lage fristende tallerkener.

Inspirasjon

Kyllingbryst med safranris

Harissamarinert indrefilet av svin

Sitronpasta med kyllingkjøttdeig

Sitronmuffins med marengs

TREND: The taste of yellow

Gen Z yellow

Den aller heteste trendfargen akkurat nå er gul! Alle toner av gul dukker opp på motevisninger, blogger, interiørdesign og i sosiale medier. Fargen kalles for «Gen Z yellow», da populariteten i de yngre alderssegmentene er sterkest. Hvor trenden kommer fra, er sammensatt, men mange peker på digitale flater som brukes mest av unge. Applikasjoner som Snapchat, Bumble og ikke minst emojis er sterkt preget av gult i designet. Dette, kombinert med bølgen av 90-talls nostalgi, gjør at fargen dukker opp praktisk talt overalt. På mange måter er gult den spontane, uanstrengte og utadvendte lillesøsteren som alle liker – og kanskje ønsker at de var? Bortsett fra at gult blir regnet som kjønnsnøytral, noe som passer generasjon Z som hånd i hanske. De er nemlig spådd å bli den mest fordomsfrie generasjonen noen sinne.

Hvordan smaker egentlig en farge?

Fargetrender begynner etter hvert å bli like viktig som mat- og drikketrender, også i vår bransje. I hvert fall om du ønsker å holde deg i forkant av mengden. Fra et visuelt ståsted kan den gule fargen gi et bredt spekter av naturlige råvarer; sitroner, paprika, mango, bananer, ost, honning, egg, gurkemeie, safran. Listen kan bli lang. Råvarer som nyter godt av den gule trenden, er smaker som ananas og banan, som brukes som alibi for å få inn den populære fargen i retter, både for smakens skyld og for utseendet. Sitroner kalles «the ultimate crossover», da bilder eller former av sitron også sniker seg inn som trykk på klær, i interiør og annen mote. Restauranter bruker også i økende grad interiør inspirert av råvarer som eggeplomme, sitron og sennep, gjerne i kontrast til blek grått eller naturstein. Så kast deg på trenden og bli inspirert til å sette noen av disse gule rettene på menyen.

Generasjon Z

Generasjon Z er født mellom 1996 og 2012. Dette er en generasjon som er født rett inn i den teknologiske alderen, i en multikulturell verden og der krigen mot terror er høyst reell. De har aldri opplevd en verden uten internett eller uten å være online. Gen Z er også opptatt av å bli hørt – og lar seg ikke kneble. Sosiale media blir ikke kun brukt til underholdning og moro, men til å uttrykke meninger og til debatter. Til tross for at personalisering er en viktig del av å uttrykke at JEG er unik, er de opptatt av at alle grupper skal ha plass i verden. Denne generasjonen er spådd å bli den mest fordomsfrie noen sinne. De søker sannhet og fakta – og er opptatt av etikk og toleranse. L

(Kilder: urbandictionary.com, mckinsey.com)

Oppskrifter

Kyllingbryst med safranris

Oppskrift

Skotske egg med betesalat

Oppskrift

Tyrkisk pide med lam, spinat og egg

Oppskrift

Sitronmuffins med valmuefrø, lemoncurd og marengs

Oppskrift

Harissa-marinert indrefilet av svin med citroncouscous

Oppskrift

Sitronpasta med kyllingkjøttdeig

Oppskrift

Relaterte produkter

Kjøttdeig av lam

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 4215349

Egg fra frittgående høner, str. M/L 30pk

4 til 12°C | 7.56 kg | EPD nr. 4685376

Egg fra frittgående høner, str. S/M/L 6pk

4 til 12°C | 4.476 kg | EPD nr. 5500285

Egg økologiske, str. M/L/XL 30pk

4 til 12°C | 15.192 kg | EPD nr. 4380424

Egg fra frittgående høner, str. M/L 30pk

4 til 12°C | 15.12 kg | EPD nr. 5499124

Kjøttdeig av kylling

-30 til -18°C | 4.0 kg | EPD nr. 5595814

Kyllingbryst ca 190-230g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4134300

Kyllingfilet ca 150-180g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4134243

Kyllingfilet ca 200-250g

0 til 4°C | 10 kg | EPD nr. 4866398

Kyllingfilet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4905493

Kyllingfilet presset ca 120g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 5254172

Kyllingfilet m/skinn

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4979514

Svin Indrefilet

0 til 4°C | 0.75 kg | EPD nr. 631432

Svin Indrefilet

-30 til -18°C | 0.75 kg | EPD nr. 516799

Eggehvite av egg fra frittgående høner

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1564400