

Det gode match mellem mad og øl er et smagsspørgsmål

De menneskelige smagsløg kan opfatte fire forskellige smage:

Sødt • Surt • Salt • Bittert • Umami

I enhver gastronomisk komposition gælder det om at balancere de forskellige smagsnuancer til en samlet oplevelse. Det samme er tilfældet, når du skal matche mad og øl. Du kan gå efter harmoni og balance – eller kontrast og spænding. Der er intet, der som sådan er rigtigt eller forkert. Her er dog nogle helt grundlæggende smagsprincipper at styre efter, så du kan komme med en velovervejet anbefaling til dine gæster. Og så er det jo aldrig forbudt at prøve sig frem selv.

