

” Bli en kliMATHjälte och rädda maten”

-En inspirationsdag i att använda alla råvaror.

Hur förädlar vi råvaran på ett smakrikt och hållbart sätt?

Välkommen till en inspirationsdag med fokus på hela råvaran

– för miljön, ekonomin och smakens skull! Dagen genomförs

tillsammans med maträddarna Pernilla Dierks, Köksmästare Härlandatjärnskolan från Göteborg stad och Karl-Wilhelm Nilsson, Kock och kreativ ledare.

Datum & Plats: 12/4, Härlandatjärnskolans HKK-sal, Smörslottsgatan 140, Göteborg

Tid: 8.30–15.00

Målgrupp: Måltidspersonal (kockar och måltidsbiträden)

Innehåll

Hur förädlar vi råvaran på ett smakrikt och hållbart sätt? Vi kommer att göra alltifrån ”maträddarbröd” till svinnbra tillbehör. Dagen kommer också handla om hur vi räddar maten vi har över:

- potatismoset river vi och gör saftiga pannbiffar
- av kokt ris blir det goda fiskbiffar
- broccolisoppa blir till en god vegetarisk lasagne med mera.

Tips och erfarenhetsutbyte kring hållbar matlagning samt receptutbyte blir naturlig del av dagen.

Kursledare:

Pernilla – köksmästare Härlandatjärnskolan, mångårig erfarenhet från restaurangbranschen vars motto lyder ” Svinn är bara brist på fantasi”.

Kalle – kreativ ledare med ett nyfött intresse för det vegetariska och säsongsbaserade köket.

Motto: ” Ta det med en klackspark ”.

Att ta med till kursen:

Kockkläder, knivar (om ni har möjlighet), penna!

OBS! Tag med ett par tomma matlådor. Mat som lagas och bli över under dagen får ni gärna ta med er hem.

Dagens program i korthet

8.30 - Välkomna, kaffe & smörgås.

Föreläsning, inspiration och cookshop.

Gemensam måltid, avdukning och avslutande diskussioner.

Ca 15.00 - Tack för idag!

