



EN KUL TIMME OM HÅLLBAR MATLAGNING

Efter många år som kock och krögare har man lärt sig en del. Många av mina vänner och bekanta är väldigt flinka på att laga god mat, gör minst lika god som min! Men det som skiljer är hur vägen till tallriken ser ut. Hur mycket och vilka råvaror som inhandlas? Vad skall jag bjuda på och varför? När skall jag börja tillagningen av respektive anrättning för att allt ska bli klart samtidigt och hålla högsta kvalitet? Och hur gör jag med resterna, vad kan jag ta tillvara på?..

Fredrik Säfwenberg delar med sig av sina erfarenheter från livet vid spisen. Hållbar matlagning, vad är det egentligen? Här får du tips om hur du hittar glädjen, genvägarna och knepen för ett bättre förhållningssätt till matlagningen, och lär dig samtidigt om hur du kan spara både pengar och miljö med ökad råvarukunskap. En del anekdoter om livet som krögare utlovas också!..

Några områden som berörs är:

Råvarukunskap (säsong, förvaring, användningsområde, hållbarhet, inköpsmängder)

Metodmatlagning (logistik, matlagningsgrunder, energibesparing, mise en place)

Knepen som gör dig till en duktig kock (självförtroende, kryddning, uppläggning...)

Pris: 4.800kr

exkl. moms. Resersättning tillkommer för uppdrag utanför storgöteborg

Det går också bra att göra en utökad aktivitet där vi integrerar en tapasmåltid i arrangemanget - där råvarorna som berörs blir delikatesser! Pris ges på förfrågan.

