

INBJUDAN INSPIRATIONSDAGAR: Mer svamp på tallriken!



Svampen är en råvara från skogens skaffereri som borde ta mer plats på våra tallrikar. Men att plocka, förädla, tillaga och servera olika sorters svamp än bara de säkra korten kräver kunskap. Vi planerar två kurstillfällen med lite olika inriktningar. Kursledare är Carin Sjelin, svampkonsulent.

NATURTURISM / FÖRÄDLARE / PRODUCENT

Mån 7 September, Afta, Långhed, Bygdegården

För dig som vill plocka, förädla och/eller sälja vidare svamp och olika svampprodukter. Dagarna vänder sig i första hand till producenter, matkreatörer och andra som serverar och erbjuder mat, eventaktörer m.f.

Program från ca 10.00–17.00

Vi plockar svamp tillsammans
Information om lagar och regler att förhålla sig till.
Risker med svamp / Kvalité på svamp
Hantering av svamp som råvara
Tillvaratagande, tillagningstider, torkning, saltning
Tillagning av svampmåltid + fika under dagen

BOKA DIN PLATS SENAST DEN 31 AUG **TILL ANMÄLAN**



Carin Sjelin

Carin Sjelin har lång erfarenhet som svampkonsulent och delar under dagarna med sig av tips och erfarenheter från ett liv som svampplockare. Hon har också nära samarbete med kockar och plockar till restauranger.

KOCK/RESTAURANG

Mån, 5 Oktober, Ockelbo, Wii trädgårdar, Ateljen

Dagen vänder sig i första hand till kockar och andra restauranganställda som vill ha mer kunskap och inspiration kring svamp.

Program från ca 10.00–15.00

Information om lagar och regler att förhålla sig till.
Risker med svamp
Kryddsvampar, Kvalité på svamp
Hantering av svamp
Lunch med tema svamp & fika

BOKA DIN PLATS SENAST DEN 28 SEP **TILL ANMÄLAN**

Kurserna är kostnadsfria för medlemmar i MatVärden, men om du uteblir debiteras du en kostnad på 250:-
Kostnad för icke medlem:
250 kr + moms (313 kr)
Vill du bli medlem i MatVärden?
Avgiften per år är 250 kr.
Gå in på vår hemsida och anmäl dig:
<http://matvarden.se/bli-medlem-online/>

Har du frågor? Ring eller maila
Linda Elverstig på MatVärden
tel: 070-593 65 32
mail: linda@matvarden.se

Coronainfo: Vi planerar höstens arrangemang med förhoppning om att kunna träffas. Vi sätter ett tak på max 20 deltagare och vi kommer att vara utomhus största delen av tiden.

