

# Svenska drycker

*att göra vin av traktens bär och frukt*  
**-en inspirationsdag**

 **Hälsingelivs**  
FoU center för livsmedel



**25:e oktober**

**KL 9.00 — 17.00**

vid

**Restaurangskolan**  
Heden 118  
**Bollnäs**



**Kursledare:**

**Magnus Svensson, Sommelier**

Inspirationsdag med Magnus Svensson, sommelier med egen tillverkning av äppelmust. Han berättar om våra svenska drycker och hur det går till att göra cider/vin på våra frukter och bär.

## Dagens innehåll:

- ◆ Introduktion i dryckeshistoria i Sverige och Världen.
- ◆ Upplev en dryck – introduktion i Sensorik.
- ◆ Hur tillverkas alkoholhaltiga drycker?
- ◆ Vilka är de vanligaste råvarorna och vad har de för fördelar/nackdelar?
- ◆ Till vilka kunder riktar jag mig mot och till vilken mat passar drycken?

Dessutom provsmakar vi cider, fruktsprit, blanddrycker etc.

**Välkommen till en inspirerande dag!**

## Pris för dagen:

**Inklusive lättare måltid & fika**  
**Medlem i Hälsingelivs: 350 kr**  
**Icke medlem: 550 kr**

## Anmälan till:

[info@halsingelivs.se](mailto:info@halsingelivs.se)

senast 11 oktober  
ange ev. matallergi  
*Begränsat antal deltagare*



[www.halsingelivs.se](http://www.halsingelivs.se)

[www.lokalmatkunskap.se](http://www.lokalmatkunskap.se)