

Inbjudan till
inspirationsdag!

Utomhusmatlagning med vildmarkskock

Är du eventaktör, kock eller företagare inom catering eller besöksnäringen? Jobbar du kanske med idrottsaktiviteter, läger eller liknande?

Dagen riktar sig till dig som i ett eller annat sammanhang lagar mat utomhus och som vill vässa dina kunskaper och bli inspirerad! Medan en del måltider går obemärkta förbi blir andra ihågkomna som överraskande bra eller dåliga. Värdet på ditt arrangemang ökar och förstärks genom en god och minnesvärd måltidsupplevelse!

Vildmarkskocken Stefan Lundgren guidar oss i hur man skapar en professionell måltid i utomhusmiljö. Vad bör man tänka på? Stefan går igenom presentation, hygien, tillagning enligt gällande branschriktlinjer och måltiden som en del i en upplevelse där våra lokala råvaror / rätter spelar huvudrollen.

Vi använder naturen kring vackra Edesjön vid [Växhuset](#) i Mobodarne som klassrum och kök.

Tisdagen den 4 oktober
kl: 09.00 – ca 17.00

Kostnad: 500 kr + moms (625 kr) för medlem
850 kr + moms (1062 kr) för icke medlem

I avgiften ingår kursmaterial & mat.

Anmälan senast den 27 september till info@matvarden.se Ange ev. matallergi.

Har du frågor ring Nina på MatVärden på tel 070-274 90 76.

Välkommen!



Stefan Lundgren, kock och måltidskreatör, ursprungligen från Söderhamn men som tillbringat närmare tjugo år i Norrbotten som frilansande vildmarkskock och turistguide. Han har arrangerat otaliga måltider och event i "udda" miljöer, ofta utomhus i extrem kyla till människor från hela världen.



[Hitta till Mobodarne](#)