

aludden

PRŌVIDORE
ASPEN•LERUM



”Klimat-smartlagning!”

Aluddens kock & krögare 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, upplägning...)

C:a pris: 1.500kr exkl moms

(1 timme)

Det går också bra att göra en utökad aktivitet där vi integrerar en tapasmiddag i arrangemanget – där råvarorna som berörs blir delikatesser!

Ring 0302-178 50 eller maila till info@aludden.se för offert!