Grön matlagning i praktiken

Inspirationsdagar på tema ”Grönsaker, bönor och linser” med OS-medaljerade kocken Fredrik Hedlund

Måndag 5 nov: Inspirationsseminarier

Tisdag 6 nov: Fördjupad workshop

Sverige – och inte minst Gotland - har fantastiska råvaror i form av närodlade grönsaker, bönor och linser! Gotlands Krögarförening har efterfrågat inspirationsdagar kring vegetarisk matlagning. För att möta detta har projekt ”Ökad livsmedelsförädling” bjudit hit OS-medaljerade kocken Fredrik Hedlund i två dagar.

Måndag 5 nov erbjuds två inspirationsseminarier - ett på fm, ett på em för att ge både lunch- och kvällsrestauranger möjlighet att komma. Tisdag 6 nov blir det en fördjupad workshop med matlagning för kockar. Målgrupp för aktiviteterna är krögare, kockar, och medarbetare på restauranger. Seminarierna är även öppna för livsmedelsproducenter och andra intresserade av grön matlagning. Varmt välkomna!

<u>Måndag 5 november – Två tillfällen att få inspiration!</u>

Två inspirationsseminarier på tema ”Grönsaker, bönor och linser” med kocken Fredrik Hedlund. Välj fm eller em. Medverkar gör även Tomas Erlandsson från Nordisk Råvara, som bl.a. berättar om den unika gotlandslinsen.

Plats: Clarion Hotel Wisby, Spegelsalen

- Förmiddags-seminarium: kl 09.30 – ca 12.00
- Eftermiddags-seminarium: kl 13.30 – ca 16.00

<u>Tisdag 6 november kl 9-14 – Workshop med matlagning för kockar</u>

Workshop med Fredrik Hedlund. Målgrupp: Kockar, max 10 deltagare.

Plats: Adelsgatan 14, Visby (i nybyggt restaurangkök)

Seminarierna är kostnadsfria, men anmälan krävs. Workshop: 400 kr + moms.

ANMÄLAN senast 1 nov (Seminarium 1, Seminarium 2 och/eller Workshop) till lotta.lowhagen.lundberg@grontcentrum.se

Frågor och funderingar? Tveka inte att kontakta oss projektledare: Lotta Löwhagen Lundberg (070-654 13 44) och Susanne Welin-Berger (070-726 28 88)

MED FINANSIERING FRÅN

tillväxtverket

Region Gotland

EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska regionala utvecklingsfonden