

Innovativ matlagning av fiskrätter förskola/skola och äldreboende

Välkommen till Torsta

En inspirationskurs för att tillaga lite nya fiskrätter samt tekniker hur man får saftig och tempererad fisk.

Som vanligt har vi även ett klimat och svinnhanteringstänk. Teoretisk och praktisk del. Kursen riktar sig till ekonomibiträden, kallskänkor och kockar.

Medtag kockkläder, arbetskor och ett glatt humör

Program

09.00 Välkomna och upplägg av dagen
09:30 Fika
10:00 Föreläsning "variation och tillagning fisk"
12.00 Lunch
13.00 Matlagning i grupper, köket
14.30 Avsmakning
15.00 Avslutning och utvärdering

Mat:

Fika och lunch ingår samt att man provsmakar det vi tillagar. Mätta och glada magar utlovas.

Datum: 18/3 och 19/3

Kostnad: 500kr/per

Anmälan och frågor:

Preethi Huczowski , Matinspiratör

Preethi.huczowski@torsta.se

070/2187874



www.torsta.se



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Torsta
KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA