



Växjö 2018-06-01

Framtidens matlagning med de "nya" fiskarna

Kock(chefs)lag – 2 personer/kommun – med förtur för Kronobergs läns kommuner

Välkommen till en unik* utvecklingskurs med "Flera Fina Fiskar"

Varför Offentlig sektor är nyckeln till matlagning med landodlade fiskar som bas.

När Lördag 8 september under MAT2018 kl 09.00-14.30

Var Nya Elin Wägner-skolans hemkunskapslokaler, Storgatan 50-52, Växjö

Hur 2 personer i varje kommunlag. Fika + föreläsning först på morgonen. Ungefär 10.30 drar vi igång vid spisarna. Framåt 12.30 är det dags för avsmakning och samtal om respektive fiskars/rätters möjligheter i kommunal matlagning.

Kockar Patrik Sewerin, f.d. Gunnebo Slott, Jens Vikingsson och Magnus Hörberg, Miljö Linné. Alla tre var kursledare vid pilotkursen i november 2017.

Gästföreläsare Niklas Wennberg, som berättar om de nya fiskarna, som bl.a. han odlar några i en av landets få pilotanläggningar. Han levererar till vår kurs.

Arrangör Refarm – stöd från Jordbruksverket.

Kostnad 800 kr/lag – ex moms.

Frågor Gösta Skoglund, 070-5175453 eller mail nedan.

Anmälan Senast 10 augusti – helst tidigare till gosta@miljolinne.se. Först till kvarn!

Välkomna med anmälningar!

Maria Unell
Verksamhetsledare
Refarm



* Unik kurs ... Första gången i år i landet! Två kurser senare i höst hos några medlemskommuner.

