

SMAKSVERKSTED

med Ryfylkekokken Frode Selvaag

Torsdag 11.april 2013 kl 0930 - 1600
Karmsund vgs, Haugesund

Program

Kort presentasjon av deltakerne.

Produsentene har på forhånd meldt inn råvarer og produkter som skal brukes i løpet av dagen.

Frode Selvaag forteller om nytteverdien ved bruk av lokal mat, og gir nyttige tips og innspill.

Deltakerne deles inn i grupper og får utdelt ferske råvarer og produkter. Gruppene lager spennende og kreative matretter basert på utdelte varer, og får hjelp og tips av Frode Selvaag underveis. Oppskrifter utarbeides av hver enkelt gruppe.

Hver gruppe presenterer sine retter og vi setter oss til bords og nyter smaken og mangfoldet av lokal mat!

Oppskriftene distribueres til alle deltakere i etterkant av Smaksverkstedet.

Informasjon

Deltakeravgift: kr. 900.

Prisen inkluderer kursavgift, mat, kaffe og mineralvann
Dersom du er produsent, gi beskjed hvilke råvarer/produkter du kan ta med (kjøpes inn av arrangør)

Bindende påmelding innen 3. april på mail til
eli.m.serigstad@fylkesmannen.no

Påfør navn, bedrift og fakturaadresse. Faktura vil bli tilsendt.

Ved spørsmål ring Eli Munkeby Serigstad, tlf 41418510.

Arrangør: Kompetansenettverk for lokalmat Sør, Bygdeutvikling Haugalandet, Haugaland Vekst og Fylkesmannen i Rogaland



Foto: Elin Engelsvoll