



Fortbildningskurs med Svampkonsulent Norr i samarbete med Studieförbundet

Matlagning med svamp 2016-04-08 – 10

Föreläsare: Monika Sylvén, Elisabeth Bååth, Per-Axel Karlsson, Marianne Leckström, Anna-Lena Lindkvist, Malin Mobrandt, Svampkooperativet "Svamp i Norr" samt Systembolaget. Vi kommer att hålla till i Studieförbundets lokaler på Magasinsgränd 3 i Skellefteå samt i kockskolans restaurangkök på Campus.

Fredag 8 april, kl 13:00

Välkommen, praktisk information.

13:30: Mikroorganismer, deras spridning, goda/nyttiga/onda mikroorganismer, matförgiftning.

Vad som gäller; lagstiftning, märkning förpackningar m.m.

Handel med svamp.

Torkning av svamp.

Middag; svampsoppa med tillbehör.

Ca 19:00 Vinprovning, vad passar till vad.

Lördag 9 april, kl 08:30

Introduktion av matlagningspasset

Hygien vid matlagning, varmhållning m.m.

Praktisk matlagning, indelning i grupper om 2 och 2.

Lunch

Forts. praktisk matlagning av olika svamprätter.

Ca 17:00: Summering av dagen, gemensam middagsbuffé.

Ca 20:00: Samkväm, lotteri m.m.

Söndag 10 april, 09:00

Odling av svamp; senaste rön samt fakta om rå svamp.

Umami, den femte grundsmaken.

Vad passar till svamp, enkla rätter, hur får man en svampsoppa att se rolig ut?

Ca 13:00: Summering, gemensam lunch.

Med reservation för ändringar.