



Välkommen till en Temadag lördagen den 3 mars 2018

Lokal mat och Mathantverk, seminarier och matmarknad

Kl. 10.00 - 15.00 på RyssbyGymnasiet i Ryssby

Inspireras av spännande föreläsare och lokala utställare som har försäljning hela dagen av spännande produkter som är producerade i trakten.

Elever och personal finns på plats för visning av gymnasiet. I år wokar våra jaktelever viltkött för provsmakning och vi har även försäljning av skolans viltkött.

*Under dagen finns det också möjlighet till fika och lunch – naturligtvis med lokala råvaror som tillagas av **Anna Johansson tillsammans med våra elever**. Anna är bördig från Braås och började sin bana på Ryssbygymnasiet. Sedan dess har hon varit runt i Sverige och jobbat på många bra krogar bl.a. Villa Tottebo i Åre, Skansen i Båstad, Mötesplats Österlen, som köksmästare på Drakamöllan och jobbat med Anders Vendel på olika krogar för att nämna en del. 2009 kom Anna fyra i finalen av Årets kock. Numera är Anna bosatt i Skåne.*

Program

10.00 - 15.00 Kockskola för dig mellan 10 och 15 år som gillar att laga mat!

Laga mat som en riktig kock i vårt nya restaurangkök tillsammans med oss. Vi tillagar olika spännande rätter och äter tillsammans. Kostnad för dagen 300 kr inkl. recept. Föranmälan krävs.

Lokal Restaurangköket

10.30 - ca 12.00 Föreläsning Leif Milling (2 x 45 min med en bensträckare)

Från skott till gryta

Leif Milling är en flugfiskare och fotogeni, som fotat och skrivit många böcker.

Kom och ta del av hans bilder och berättelser!

Älgkött & peran utsågs till World Best 2017.

Boken Matfrisk som blev 2:a 2013.

Lokal N22 Fritt

10.00 – 12.15 Erik Måneld Workshop Vegetarisk mat

Erik har jobbat som kock i över 20 år i många delar av världen, bosatt i Linneryd och jobbar med omställning till ekologiskt och hållbart. Leder Unga ekokockar och Årets Ekokock.

Kom med ut i köket och låt dig inspireras till att laga vegetariska rätter under förmiddagen tillsammans med Erik. Ni avslutar med att äta tillsammans. Recepten får ni med er hem.

Lokal Metodiköket Kostnad 200 kr

12.45 - ca15.00 Björn Stråt Workshop Bröd

Björn är utbildad bagare och konditor som i våras tog gesällbrev vid yrkeshögskolan i Kristianstad. Björn jobbar på anrika Toftastrands konditori utanför Växjö.

Du får lära dig grunder i surdeg samt göra ett ljust surdegsbröd som du får med hem för avbakning, även olika tekniker på vetebullar som ni avnjuter med kaffe el ett glas mjölk och några med hem!

Lokal Metodköket Kostnad 200 kr

13.30 - ca 15 Ölprovning med Peter Qvanth

Peter jobbar på ölbaren The Chapter House i Växjö.

"En resa i ölets värld"

Kom och låt dig guidas av Peter i ölets värld både lokala och internationella öler smakas under eftermiddagen

Lokal N 21 Kostnad 200 kr

14.00 - ca 15.00

Föreläsning Christian Bauer

Kom och lyssna på Christian som berättar om lokalt producerat kött samt sin egen verksamhet på Skärshults gård utanför Älmhult.

Lokal N 22 Fritt

Föranmälan till workshop samt frågor: annika.fornander@ryssbygymnasiet.se

Annika Fornander: **0372-408 43** el **0707-38 8232**



I samarbete med



Jägareförbundet
Kronoberg



Svenska Kockars Förening