

«Mykje godt til julebordet»

**Dato:**

28.november
09.30-16.00

Bindande pmelding:

Påmelding til:
gry.tokvam@sfj.no
Tlf 57 68 23 10 /
905 94 942

Kvar: Luster
vidaregåande
skule

Frist:

21.november

Kursavgift:

1000,-

Tida er inne for å tenkje på den føreståande høgtida- med gode råvarer frå haust og slaktetid. Dei fleste av oss har sylteflesk og lammerull som fast «inventar», men det er så mykje anna godt ein kan få til av desse råvarene. Kunnskap om fantastiske råvarer som kan bli spesialitetar for den enkelte sitt kjøkken.

Kursinnhald:

- Kjøtt og innmat til bruk i ulike rettar
- Postear og patear
- Pølse
- Og litt av kvart anna

Servering av god mat og drikke

Målgruppe:

Matprodusentar, kokkar , faglærarar og andre mat interesserte.

Kurshaldar: Bodil Nordjore

Bodil Nordjore er fagansvarleg for tradisjonsmatstudiet ved Høgskolen i Telemark. Ho er aktiv i like matprosjekt over heile landet, og mange kjenner nok stemma hennar frå Nitimen. Bodil har gitt ut fleire bøker om innan mat, kultur og tradisjon mellom anna «Bodils Jolemat» som me vil sjå nærare i denne dagen

Me legg opp til aktiv deltaking gjennom heile kurset

Arrangør er Luster vidaregåande skule i samarbeid med:



Kunnskapsparken
i Sogn og Fjordane as



Smaken av
Nasjonale Turistveggar

Mat, kultur og tradisjon