

## PREPPA FÖR EVENEMANG lördagen den 9.4.

Inom ramen för Landsbygdsutvecklingens projekt "Axganmat på evenemang" håller Björn Ekstrand en heldagskurs på temat "preppa för evenemang". Kursen riktar sig till kockar och matlagare och kan kort sammanfattas så här:

- *KISS - Keep it simple stupid! Det lönar sig bryta ner, möblera om, utvärdera, testa och göra det igen...*
- *Försök hitta den lättaste vägen till det bästa resultatet, inte det bästa sättet till ett dåligt resultat.*
- *Exempel på riktigt lyckade koncept och också mindre lyckade*

Under dagen kommer ni att jobba både teoretiskt och praktiskt med bl.a. följande teman:

- *"Street food" - tänk enkelt partytält vid festival eller Skördefest*
- *"Uteservering" - tänk en rätt som skulle passa på en uteservering i anslutning till restaurang eller ett café*
- *"Moneymaker" - tänk ut en rätt som skapar merförsäljning, fritt att tänka ut var den passar.*

Under dagen kommer ni även att gruppvis få ta fram egna förslag på rätter, dessa kommer att gås igenom och jämföras utgående från tankesätt - med målet att hitta de bästa idéerna. Rätterna kommer även att tillredas, presenteras och provsmakas. Innan dagen avslutas sammanfattar vi sedan resultatet - hur kom vi hit? Behöver något ändras? Skulle detta funka att massproducera utan köer? Blev resultatet det vi hoppades på?

**Var?** Ålands Hotell- och Restaurangskola, köket

**När?** Lördagen den 9.4 kl. 10-17.

**Vad kostar det?** Kursen är gratis, men antalet platser är begränsat till 12 personer. Först till kvarn gäller. Under dagen kommer ÅHRS att servera lunch och fika och den kostnaden står var och en för själv. Jag återkommer med meny och pris, men har du allergier eller önskemål kring kosten får du gärna meddela detta redan nu.

**Anmälan?** Maila in din anmälan till [axgan@landsbygd.ax](mailto:axgan@landsbygd.ax) senast den 7.4.

**Frågor?** Har du frågor går det bra att maila projektledare Mysan Sundqvist på ovanstående mailadress eller slå en pling på tel. 040 726 1746.



