

KARLSTAD:

Aktiv matlagning för personalgrupper



En italiensk smakupplevelse med Helena Målberg

4 traditionella maträtter förbereds och tillagas med enkla metoder. Vi delar in oss i mindre grupper under matlagningen. När alla maträtter är klara sätter vi oss och äter tillsammans, vi avslutar middagen med efterrätt och kaffe. Det ingår recept så ni enkelt kan följa med under kursen och sedan tillaga rätterna själva och överraska familj och vänner.

KURSLEDARE HELENA MÅLBERG

Efter många goda levnadsår i Italien har Helena samlat på sig en lång erfarenhet av den italienska gastronomin. Allt började med ett utlandsjobb som servitris och kockassistent som kom att bli en livslång smakupplevelse. Sedan dess har det blivit många spännande möten med det italienska köket bl.a. kurser för både mindre och större grupper, bufféer och matlagninsevent. Sedan ett flertal år tillbaka driver hon verksamheten Helena's Italy AB.

Choklad och dryck

Lär dig mer om chokoladens ursprung och tillverkning, samt om olika drycker. Prova choklad och leta efter smakkombinationer som lyfter eller förstärker olika smaker och aromer.

CHOKLAD OCH ÖL.

Vi börjar med en kort introduktion till chokoladens historia och tillverkning. Sen smakar vi av fem choklader i ökande kakaohalt och slutligen parar vi dem med fyra ölsorter, ljusa till mörka öl. Alla har en subjektiv smak, det finns inget rätt eller fel. Vi lär oss lite om några ölsorter samtidigt.

CHOKLAD OCH VIN.

Vi börjar med en kort introduktion till chokoladens historia och tillverkning. Sen smakar vi av fem choklader i ökande kakaohalt och slutligen parar vi dem med fyra olika viner, från vitt till sött. Samtidigt får vi lite insikt i olika vintyper.

CHOKLAD OCH STARKSPRIT.

Vi börjar med en kort introduktion till chokoladens historia och tillverkning. Sen smakar vi av fem choklader i ökande kakaohalt och slutligen parar vi dem med tre sorters sprit och får lite kunskap om deras framställningsprocesser.

Fokus - pasta

Vi inleder med att tillaga några munsbitar med olika fyllningar som passar både till aperitif och förrätt. Vi lär oss om olika regionala pastasorter och lär oss att baka färsk äggpasta, tagliatelle. Till pastan kommer vi att tillaga en ragu på olika köttdejar, grönsaker och svamp. Vi jobbar med kniven som redskap. Vi avslutar med något sött som kan variera efter säsong, tex 'budino' - en len pudding, en traditionell kaka eller en fruktefterrätt. Under kursen får ni veta mer om råvarorna, maträtternas historia och den italienska matkulturen.

Fokus - ris

Vi inleder med att tillaga några munsbitar med olika fyllningar som passar både till aperitif och förrätt. Vi lär oss om olika risorter och om dess ursprung och tillagar en klassiker från norra Italien. Ni får lära er alla stegen för att lyckas med en krämig risotto. För att göra middagen komplett tillagar vi antingen en gryta på kalvlägg med grönsaks-sås eller en panerad kotlett av kalvkött med en grönsallad efter säsong. Som avslutning tillagar vi en dessert med antingen choklad eller med säsongens frukt. Under kursen får ni veta mer om råvarorna, maträtternas historia och den italienska matkulturen.

KARLSTAD:

För mer information och bokning
kontakta Pernilla Löfkvist, 054-10 21 43
pernilla.lofkvist@medborgarskolan.se


medborgarskolan