



Skördefest

Datum: Lördag 9:e oktober, kl 9.30-16.00

Kursinnehåll:

Hösten handlade förr mycket om att ta vara på skörden och att konservera inför den långa vintern. Kursen utgår från höstens skörd av svamp, rotsaker, betor, olika kål, lök och stenfrukter. Under dagen kommer vi pickla grönsaker och svamp som från början är en konserveringsmetod. Kursdeltagaren får med sig sina pickles hem i klassiska konserveringsburkar.

Utgångspunkten i mycket matlagning är en bra buljong, som kan användas som bas i många recept. Vi börjar därför med att sätta en enkel och riktigt bra hönsbuljong som får sjuda under dagen.

Kursen har fokus på det gröna men vi kommer även att laga kött, fågel och fisk. Gemensamt för alla recept är mycket smak utan att vara krångliga. Nyckeln är tillagningen och smaksättningen, där kvaliteten på råvaran är viktig. I takt med det ökande utbudet av grönsaker och frukter, svenska såväl som utländska ökar också efterfrågan på tips och idéer om hur man tillagar de olika råvarorna.

Rätt tillagad färsk svamp är fantastiskt gott! Men hur gör man för att få till det så inte svampen kokar i pannan eller så inte löken bränns vid? Vilken temperatur ska det vara på pannan och hur varmt ska smöret vara när svampen går i? Både olja och smör? Är det skillnad på tillagning av färsk och fryst tinad svamp? En grundlig genomgång av svamp utlovas som ger svar på frågorna.



Kursledare: Markus Aujalay

Markus Aujalay är ett välkänt namn som en av Sveriges mest välrenommerade kockar. Han har arbetat på stjärnkrogar både utomlands och i Sverige, här i Stockholm har han bland annat varit på Operakällaren, Leijontornet och Fredsgatan 12. Han syns ofta på TV4 där han är en uppskattad ”middagstipsare” såväl ensam som tillsammans med barnen, både i hemmet och på resande fot. Markus har också tävlat en hel del i matlagning och lyckats ta hem alla de tre stora titlar som finns att vinna i Sverige – ”Årets gröna kock”, ”Årets viltkock”, ”Årets kock” och 2007 var han Sveriges representant i matlagnings-VM – Bocuse d’Or där han slutade på en femteplats. Idag är Markus ordförande i Föreningen Årets Kock. Han har lagat Nobelmiddagen och gör gästspel på krogar runtom i landet. Han dyker ständigt upp i media och har släppt två kokböcker – ”Mat hemma och på krogen” och ”Med mycket Grönt”. Markus äger och driver Winterviken och driver Fjällpuben i Åre.

Pris: 2295 kronor per deltagare

I priset ingår Restaurangakademiens förkläde, receptkompendium, alla råvaror och utvalda drycker samt Restaurangakademiens diplom. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.