

**Hållbar gastronomi**

**VT 2023**

Schema

**Del 1. Smak, sensorik & praktisk matkemi 1.0**

**19 april Johan Swahn**

**09.30** Kaffe, smörgås och kursintro

**10.00**           Måltiden som helhetsupplevelse, smak och sensorik så funkar det.

**12.30** Lunch

**13.30** Smak och sensoriska övningar. En produkt i taget och kombinationstester.

**16.00** Slut

**20 april Jesper Johansson**

**09.30** Kaffe

**09.45** Att skapa maträtter, gastronomiska variabler

**10.30** Matlagningens fyra grunder: vatten, fett, kolhydrater, protein

**12.30** Lunch

**13.30** Matlagningsfenomen, skum, emulsion, Maillard, gel, förklistring så funkar det.

**16.00**           Slut

 **Del 2. Hållbar & medveten matlagning**

**24 maj Elin Röös och Sara Ask**

**09.30** Kaffe, smörgås, introduktion

**09.45** Föreläsning; hållbarhet, matens påverkan på klimatet

**12.30** Lunch

**13.30** Föreläsning; medveten matlagning ur ett näringsperspektiv

**16.00** Slut

**25 maj Sara Ask, Jesper Johansson**

**09.30** Kaffe och introduktion dag 2

**09.45** Medveten matlagning, praktisk matlagning i köket

**13.30** Lunch

**14.30** Diskussion och frågor

**16.00**        Slut

**Del. 3 Kocken & bonden | Primörer**

**13 juni Eriklunds trädgård**

**08.30** Avresa till Erikslunds trädgård i Gnesta

Kursintroduktion. På bussen får ni ett *case* att jobba med.

Kaffe och smörgås serveras på bussen. Ta med kläder efter väder.

**10.00** Föreläsning om hållbar odling, förädling och råvaror.

**13.00** Lunch

**13.30** Föreläsning om hållbar odling, förädling och råvaror.

**15.00** Hemresa.

**16.00** Tillbaka på Restaurangakademien

**14 juni Restaurangakademien**

**08.30** Kaffe

**09.30** Matlagning med fokus på grönt och tillagning av recept.

**13.30** Lunch

 Diskussion, samtal och frågor.

**16.00**           Slut

*Med reservation för ändringar*