



Inbjudan till Workshop med Grythyttan

Nästa spännande råvara är kött

Tid:

Måndag 3 februari kl 8.30-17 och

Tisdag 4 februari kl 8.00-15.30

Plats: Restaurangskolan i Visby

Välkommen till två häftiga utvecklingsdagar när vi tillsammans med Grythyttan och med hjälp av deras analyser testar att förädla/laga kött från tackor av olika ålder och med olika mörning.

Tackorna har gått på naturbetesmarker fram till slakt. Idag upplever Gotlands Slakteri en låg efterfrågan på kött från vuxen tacka. Ändå vinner emellanåt tackkött priser i olika mattävlingar. Tillsammans med er proffskockar vill vi utveckla bra användningsområden så att vi ökar användningen av detta klimatmässigt överlägsna kött. Under dessa två dagar får du:

- Inspel från Grythyttan vad deras smaktester gett för resultat på kött från tacka av olika ålder och med tre olika mörningsgrader.
- Testa vad olika tillagningstekniker innebär för utfall på råvaran
- Använda Grythyttans provsmakningsmetodik för att utvärdera utfallen. Du jobbar med dig själv som ett sensoriskt instrument.
- Testa själv och tillsammans med andra kockar och råvaruproducenter vad det kan bli för intressanta rätter med tacka som råvara.

Vi äter preliminärt lunch på plats på Restaurangskolan både måndag och tisdag.

ANMÄLAN mejlas till susanne.welin-berger@grontcentrum.se

KOSTNAD: 0 kr. Vi har ett begränsat antal platser på denna workshop anmäl dig snabbt om du vill vara med.

Varmt välkomna önskar Susanne från Gotland Grönt Centrum AB och Professor Åsa Öström från Grythyttan!

Har du frågor - ring Susanne

Susanne Welin-Berger, susanne.welin-berger@grontcentrum.se, 070-726 28 88

För preliminärt program se nästa sida

MED FINANSIERING FRÅN



EUROPEISKA
UNIONEN
Europeiska
regionala
utvecklingsfonden

Preliminärt program kött från tacka	
	Måndag 3/2
8.30	Alla deltagare får en introduktion till båda dagarna, kring hur man jobbar med sig själv som sitt eget sensoriska instrument och information kring råvaran – kött från tacka.
9.30	Provsmakning med en metodik som Grythyttan presenterar. Den heter CATA – check all that apply.
11.30	Lunch på plats
12.30	Resultatgenomgång.
13.45	Gå in i köket. Kockarna jobba med frågeställningen vad innebär olika tillagningstekniker för utfall av råvara. Hur kan olika tekniker påverka den sensoriska kvaliteten på råvaran. Uppdraget är att vi ska kunna smaka på effekten av olika tekniker.
15.00	Provsmakning Ge möjlighet att preppa till dag två.
16.30-17.00	Avslut dag 1.
	Tisdag 4/2 = Dag två. Gå vidareutveckla de idéer man tagit fram.
8.00	Genomgång av gårdagens resultat.
9.00	Utifrån gårdagens resultat. Testa olika kombinationer rätter utifrån de olika råvarorna. Antingen jobba vidare på en idé utifrån resultat eller jobba med nya idéer.
11.30	Kortare lunch på plats
12.00	Eftermiddagen fortsätta att provlaga kombinationer.
14.00	Provsmakning och utvärdering
14.30-15.30	Muntlig presentation av dagarnas resultat. Alla får ett skriftligt material i efterhand.

MED FINANSIERING FRÅN



EUROPEISKA
UNIONEN
Europeiska
regionala
utvecklingsfonden