

Grøn kirke

Grøntsagskærlig inspirationsdag

Madkursus, middag & dynamisk foredrag om suveræn grøntsagsmad.

Input til at bruge flere grøntsager og bælgfrugter i kødretter, også de klassiske.

Kogebogsforfatter og underviser Tina Scheftelowitz skræddersyr indholdet til jeres behov.

Hvem

I er en eller flere kirker, som laver mad i jeres kirke til forskellige arrangementer.

Inspirationsdagen er målrettet jeres ledelse samt frivillige og ansatte, som laver mad.

"Kære Tina

Tak for en dejlig, inspirerende dag og for den lækre mad. Vi har efterfølgende besluttet, at vi vil bruge mange flere af årstidens grøntsager. De frivillige i køkkenet var meget begejstrede for dine input. De synes, det var sjovt, spændende og lærerigt. Teorien om blandt andet krydderier, krydderurter og smage var rigtig god. Og det var skønt, at du havde styr på det hele, inklusiv indkøb og meget mere.

De bedste hilsner

Jette Hansen, kirke- og kulturmedarbejder i Brøndby Strand Kirke"

Hvor

I jeres egen kirke og køkken.

Formålet med inspirationsdagen

- Input til at bruge flere grøntsager og bælgfrugter i kødretter, også de klassiske.
- Ny viden og inspiration omkring velsmagende grøntsagsmad til jeres målgrupper. Herunder brugen af årstidens grøntsager samt bælgfrugter.
- 10-15 opskrifter som I også får på mail efter inspirationsdagen.
- At vi har nogle dejlige timer sammen.

Hvad

- Jeg medbringer kød, grøntsager, bælgfrugter og krydderurter samt diverse smagsgivere og kolonialvarer.
- Jeg bruger også meget gerne af det, I har i forvejen.
- 10-12 personer går i køkkenet med mig.
- De får et oplæg om alt det, som løfter grøntsagsmåltidet. Sammen kreerer de en perlerække af retter med mig som inspirator og tovholder.
- I inviterer 10-20 gæster til middagen.
- Under desserten evaluerer vi læringen, og jeg holder en inddragende samtale om at spise efter sæsonerne mm.



Tina Scheftelowitz

Forslag til program

- Kl. 11.00 Jeg ankommer og forbereder workshoppen – 1 person modtager mig
- Kl. 13.00 Start på teoretisk workshop
- Kl. 14.30 Vi kreerer i køkkenet
- Kl. 17.00 Nogle af gæsterne kommer og dækker borde
- Kl. 18.00 Gæsterne ankommer til velkomstdrink og snacks
- Kl. 20.00 Slut på middagen

Menuforslag

- Velkomstdrink (uden alkohol) og grønne snacks
- Buffet med flere forskellige hovedretter
- Dessert med feedback fra gæsterne

Vejledende pris

Kr. 9.500 for 10-30 personer

Prisen er inkl. kommunikation, forberedelse, indkøb, madkursus, middag og vidensdeling.
Prisen er ex råvarer og kørsel.

Eksempel på event

Se video fra et lignende arrangement i Brøndby Strand Kirke her:

<https://youtu.be/gvhVpCUG2-k>

Book kurset

Tina Scheftelowitz, forfatter til "de suveræne kogebøger" samt underviser, skræddersyr kurset til jeres ønsker og de praktiske forhold.

tina@salathovederne.dk

tel. 40841616

www.salathovederne.dk

