



# Cookshop med baljväxter

## I samarbete med Accademia Di Luca

Visste du att FN har utnämnt 2016 till baljväxternas år? Baljväxter kanske inte låter så värst upphetsande för vare sig dig eller dina matgäster med det är dags att tänka om. De kan mycket väl vara framtidens livsmedel!

**Datum & Plats:** 2 november – Gårdstensskolan, Muskotgatan 2A, Göteborg

**Tid:** 9.30–15.30

**Målgrupp:** Förskolekockar, skolkockar, måltidsbiträden och kökspersonal.

Under de kommande 40-50 åren kommer jordens befolkning att öka med omkring 3 miljarder människor. För att trygga livsmedelssäkerhet för alla behövs det kostnadseffektiva proteinkällor och kostfibrer som kan livnära världens människor medan miljön samtidigt respekteras och klimatförändringen bekämpas.

Baljväxter har ett mycket lågt klimatavtryck, vilket gör dem till en miljövänlig källa av viktiga näringsämnen. Därför har 2016 utlysts till [FN:s internationella år för baljväxter](#)! Ett av målen med året är att öka medvetenheten om baljväxternas födelar och uppmuntra människor att prova på. Skolmatsakademin drar vårt strå till stacken och bjuder därför in till en cookshop kring de goda baljväxterna i samarbete med matakademin [Accademia Di Luca](#).

Di Luca & Di Luca är familjeföretaget som bland annat står bakom varumärket Zeta och anses vara pionjärer i Sverige inom Medelhavsmat. Accademia Di Luca är deras matakademi som guidar oss till medelhavskökets smakrika hemligheter.

Anmälan via [Regionkalendern](#). Du finner även anmälningslänk och inbjudan via [Skolmatsakademin hemsida](#). OBS! Begränsat antal platser - först till kvarn gäller.

Sista anmälningsdag **fredagen 21 oktober**.

Utbildningsdagen fokuserar på gröna smårätter, tillbehör till salladsbordet, bakning och mellanmål. Vi får chansen att experimentera fram egna recept - med inspiration och smak från Medelhavsköket.

- 9.30 - 10.00 Välkomna, kaffe & smörgås
- 10.00 - 12.00 Teori om medelhavsmat & hälsa, olivolje- & vinägerskola med provsmakningar
- 12.00 - 12.30 Lättare mål och förfriskningar
- 12.30 - 14.00 Cookshop
- 14.00 - slut Gemensam måltid och receptanalys

**Välkommen till en smakrik dag fylld med matglädje och god mat!**