



**Seminarium med mataktivitet den 24 oktober
2013 kl. 17.00–21.00 i Haganässkolans
matsal och metodkök**

Program

Kl. 17.00–21.00 Under kvällen är alla välkomna att smaka och handla produkter från "Det lokala Skafferiet" s landsbygdsproducenter. De finns i foajén på Haganässkolan!

Matsalen

Kl. 18.00 Välkommen

Kl. 18.15–19.00 **Maten och framtiden, Vart är vi på väg?** Susanne Gäre, som skrivit boken tillsammans med Gunnar Lyckhage, talar om mat både lokalt och globalt. www.karesinliber.se



Kl. 19.15 **RAW- food** (Rå mat), fri från tillsatser, som behåller alla "nyttigheter" samtidigt som det smakar gott och fräscht. Jeanette Guttenberg berättar och visar hur man gör.
Visning och smakprov

Kl. 20.00 Fikapaus

Kl. 20.15 Det mest naturliga köttet!

Christian Bauer, driver slakteri, vilt och vildsvinshägn i Älmhults kommun
Inga tillsatser, inga stresshormoner, inga kemikalier och ingen antibiotika

Kl. 20.30 I **metodköket** visar Christian Bauer hur man styckar och hur de olika köttbitarna kan tillredas på bästa sätt.

Kl. 21.00 Tack för visat intresse



Arr.

Det lokala Skafferiet, Älmhults kommun, HP Älmhult, Leader Linné och Studieförbundet Vuxenskolan i samarbete