

# Velkommen til smaksverksted!

## Program

- 09.00 Registrering, kaffe  
Kort presentasjonsrunde, råvarer klargjøres
- 10.00 Matprat og matkultur v/ Johnny Trasti
- 11.00 Forberedelse til smaksverksted, bruk av lokale råvarer
- 12.00 Lunsj med lokal vri  
Sesongens beste råvarer serveres
- 13.00 Smaksverksted, bruk av lokale råvarer forts.
- 15.00 Johnny Trasti gir tips og ideer til råvarer og smaksprøver
- 16.00 Smaksverksted og avslutningsmiddag
- 17.00 Vel hjem!

Basert på råvarene vil Johnny Trasti lage retter og fortelle hvordan han gjør dette og hva han legger vekt på ved tilberedningen.

Dere som produserer mat, vil kunne se hvordan Johnny bruker lokale råvarer i sin mat og hvordan han «lokker fram» råvarens smak.

Dere som skal tilby mat til gjester, det være seg fra restaurant eller ute på tur, vil kunne se og smake på lokale råvarer og få tips og ideer til bruk i egen bedrift.



## Informasjon:

**Målgruppe:** Lokalmatprodusenter og serveringsbedrifter i Nord-Troms og måltidstilbydere innen reiselivet som satser på lokale matprodukter.

**Sted og tid:** Kronebutikken i Sørkjosen, lørdag 2. september 2017.

**Påmelding:**

[hallvard.jensen@nibio.no](mailto:hallvard.jensen@nibio.no). For mer informasjon, ta kontakt på tlf. 40630796 (Hallvard), eller tlf. 92492288 (Bjørn Arne Olsen, Landsbymarked AS).

**Påmeldingsfrist:** 26. august. Det er begrenset antall plasser

**Pris:** 500,- pr bedrift



## Årets kjøkkensjef 2009: Johnny Trasti, Sorrhivna

(Norske Kokkemesteres Landsforening)

«Dette er en utmerkelse som henger meget høyt og tildeles en markant skikkelse innenfor kokkefaget og norsk matkultur», melder Kokkenes Mesterlaug Finnmark.

(Finnmark Dagblad)

