

# KOKKESKOLE

## Gå i køkkenet sammen og styrk sammenholde

### Hvad går det ud på?

På kokkeskolen går I, i fællesskab i køkkenet og laver mad sammen. I skal tilberede 3 retter lækker mad af årstidens bedste råvarer. Undervejs bliver I guidet og vejledt af marsterchef vinderen fra 2016, så I kommer godt i mål med menuen og måske endda lærer noget, I kan imponere med derhjemme. I bliver udfordret på samarbejdet, på smagen og råvarerne. Til sidst skal I anrette herlighederne smukt og servere dem for kollegaerne. Aftenen afsluttes med hyggelig middag og lækker vin.

### Eksempel på program:

- Kl. 16.00** Velkomst. Introduktion til aftenen og til madskolen  
**Kl. 16.30** Vi går køkkenet. I bliver inddelt i hold og hvert hold får en ret de skal tilberede. Råvarer og opskrifter er til rådighed og I skal så samarbejde om at få det hele til at lykkes, smages til og anrettes.  
**Kl. 19.00** Middag og vin  
**Kl. 20.00** Tak for i aften

### Hvorfor skal I være med?

Madlavning kan være et frirum eller et forhindringsløb, afhængigt af ens interesser og overskuddet i hverdagen. Men uanset om man er lidt af en grydejonglør, en klovn til sovser eller bare helst vil undgå manegen, er det en helt anden oplevelse at gå i køkkenet med kollegerne.

### Hvad får I med jer?

- God atmosfære, med mulighed for at ryste sammen og udfordre
- Alle drikkevarer inkluderet (øl, vin, vand og velkomst bobler)
- 3 lækre retter mad af sæsonens bedste råvarer
- Ny viden om mad og inspiration til madlavningen derhjemme

## PRAKTISK INFO



1195.- pr. per.



4 timer



Amager -  
Raffinaderivej 20.



Max 30 per.  
Kontakt ved flere  
deltagere.

