

# NANNA GASTRO

---

## Estetval i Sveriges bästa skolrestaurang.

Ledare:

Patti Uddén

Kökschef, Nanna Bistro

Du får möjlighet att tillsammans med vår kökschef lära dig mer om mat, hur vi kan påverka till bättre val och utveckla Nanna Bistro. Anmäl ditt intresse i estetvalet.

Upplägget är i fyra teman enligt följande:

**Första passet:** Presentation köket och kurs, göra 4 olika smoothies och provsmaka

- **FRAMTIDENS MAT/FRAMTIDSÄTARNA**
  - Teori om matens miljöpåverkan
  - Inspiration växtbaserat mat
  - Receptmakeover-gör dina favoriträtter mer planetvänliga och hälsosamma
  - Matlagning
  
- **MAT I VÄRLDEN**
  - Teori- vilken mat äter vi
  - Sensorik-smak och doftupplevelse
  - Planera matlagning
  - Matlagning-thai
  
- **MATDETEKTIVERNA**
  - Teori livsmedelsproduktion+ välja livsmedel
  - Efterforska hur valt livsmedel produceras-var kommer egentligen ditt livsmedel ifrån
  - Studiebesök
  - Laga och jämför producerade livsmedel med hemlagade
  
- **MATTEMA**
  - Patti berättar om hur det fungerar i en skolrestaurang
  - Planera TEMA och rätter
  - Planera servering
  - Provlagning

**Avslut och utvärdering**

**NANNA BISTRO**

