

Romerike sopp- og nyttevekstforening



KURS 23 og 24. september 2017

Vi lager mat med sopp og andre ville vekster

Har du lyst å bli med? Kurset går over 2 dager, lørdag 23/9 går vi i skogen 2-3 timer for å finne sopp, bær og annet spiselig. Vi reiser så til kursstedet der vi først tar en enkel lunsj. Så renser og sorterer vi det vi har funnet sånn at det er klart til matlaging på søndag 24/9

Søndag 24/9 er planen og gå igjennom hvordan man lager soppsoya før vi setter i gang med å lage mat.

Vi lager en 3 retters middag med tilbehør, dekker bord (tema høst) og avslutter kurset med å spise det vi har laget.

Det blir enkel lunsj på søndag også.

Alle vil få et oppskriftshefte med seg hjem.

Lørdag 23/9-2017 kl. 10.30 – 18.00 oppmøte Engaveien 6 i Fet

Søndag 24/9-2017 kl. 10.30 – 18.00 oppmøte Engaveien 6 i Fet

Det er bindende påmelding til E-post ltrosd@broadpark.no eller tlf. 476 64 899

med betaling til kontonr. 0530 31 00344 innen 15/9-2017

Det er kun 12 plasser så førstemann til mølla blir det.

Kurset er kun for medlemmer. Vi ønsker å sponse litt ekstra da dette er det første kurset vi har i matlaging med sopp og andre ville vekster.

Prisen blir da kr. 600

Gjør oppmerksom på at det bla. inngår fisk, kjøtt/fugl og meieriprodukter i rettene vi skal lage. Er det noen som ikke tåler eller spiser dette men ønsker og melde seg på må vi få beskjed innen den 15. om dette. Da har vi en mulighet til og komme med alternativ til de det gjelder.

Med hilsen

Romerike sopp og nyttevekstforening

V/ Kursledere: Haldis Larsen haldis52@online.no

Laila Trosdahl-iversen ltrosd@broadpark.no