



MATKURS FOR SOPPELSKERE «Hemmeligheten til god mat»

Fungikokken Johan Erkkilä (fungi.no) lærer oss om hvordan vi kan øke og balansere grunnsmakene (salt, surt, bittert, søtt og umami) i maten vår, få bedre knivteknikk mm. Vi får alle være med på å kutte og smake til, i grupper. Kurset finner sted i Johans lekre kantine- og cateringlokale *TREATS* på Skøyen, noen skritt fra Skøyen Stasjon. Det er kun plass til 14 deltakere, så her gjelder «førstemann til mølla»! Sett av en kveld til å bli supergod på smak og smaker - med sopp som utgangspunkt!

OBS! OBS! Deltakerne må ha med selvplukket sopp, til nød fungerer kjøpesopp!
Eksempel mengde: 500-600 g fersk sopp, 50-100 g tørket

Kurs 1 [Onsdag 2. september kl 1800 - fokus på fersk sopp](#)

Kurs 2 [Onsdag 21. oktober kl 1800 - fokus på tørket og fryst sopp](#)

Sted: *Treats*, Karenslyst allé 53, 0279 Oslo

Kursavgift for medlemmer kr 250, ikke-medlemmer kr 700.

Påmeldingsfrist: 4 dager før kursstart.

For påmelding, send en e-post til:
romerike.sopp@gmail.com



ROMERIKE SOPP- OG
NYTTEVEKSTFORENING

