

ØKOLOGISK VEGETARKURS FOR VGS I NORDLAND 17.-18. AUGUST PÅ NORD UNIVERSITET I BODØ



Foto: Steinerskolen i Moss

Få nye ideer til "kjøttlaus mandag", salatbaren og bruk av rester

Målgruppe Matansvarlig/kokker/innkjøpere i kantiner på videregående skoler i Nordland

Påmelding Meld dere på via skjema på Fylkesmannen i Nordlands nettside (lenke her) Grete Nytrøen Kvavik fmnogkv@fylkesmannen.no - Tlf 75 54 78 42

Frist Førstemann til mølla, men senest 20. juni 2016.
Det er en antallsbegrensning på 20 deltagere. Gjennomføring forutsetter minimum 10 deltakere.

Pris Det er ingen deltageravgift. Reise og opphold dekkes av Nordland fylkeskommune, etter reiseregning som sendes til Kari Hege Mortensen.

Praktisk informasjon

Kurset holdes på Nord Universitet i Bodø, på lærerutdanninga (hovedinngangen).

Universitetet ligger på Mørkved, 1 mil ut av byen mot Fauske.

Overnatting på Studenthotellet på Mørkved.

Måltidene lager vi selv og spiser sammen i kurslokalet.

Ta med forkle og lue.

Kursholder

Dorthe Wessel Johansen, mob 92262016

Mat- og miljøveileder, jobbet for ØQ økologiske foregangsfylker fra 2012-2014, nå som selvstendig konsulent for Debio INFO. Dorthe er dansk, men har bodd i Norge siden 2002. Hun er utdannet innen ernæring og mange års erfaring fra diverse storkjøkkener (kantine, catering, hotell og restaurant)



Program 17.august

Kl. 10:30	Velkommen og inndeling i grupper
Kl. 10:45	Praktisk matlaging
Kl. 13:00	Lunsj
Kl. 14:00-17:00	Pause
Kl 17:00 – 19:00	Praktisk matlaging
Kl. 19:00 – 21:00	Middag

Program 18.august

Kl. 08:00	Frokost
Kl. 09:00	Praktisk matlaging
Kl. 12:30	Lunsj
Kl. 13:30	Oppvask og opprydding
Kl 14:30	Takk for denne gang og vel hjem ☺

