



CHOKLADKURS

För högstadie- & gymnasie-elever

Björne Ekstrand är 29 år och hemmahörande i Mariehamn, Åland. Björn är en av två krögare som driver Indigo Restaurang & Bar och har en gedigen erfarenhet som köksmästare från både Åland, Sverige och Norge. Han har även jobbat som högstadielärare under en period och han drar ofta kurser både lokalt och utomlands.

Om chokladkursen: Under kursen kommer Björne först att berätta mera om råvaran som eleverna sedan skall få jobba med. Vad är skillnaden mellan mörk och ljus choklad? Vilken sort passar bäst till praliner, mousse o.s.v? Därefter kommer eleverna att själva få prova på att arbeta praktiskt. Varje elev får även med sig hem några praliner och ett receptblad med "Björns bästa chokladrecept".

Gruppstorlek och utrymme: Max 25 elever/grupp. Det optimala är att ordna kursen i ett skolkök men det går även bra att hålla kursen i ett vanligt klassrum. I kursen ingår kursledare, råvaror, de praliner som får tas hem inklusive ask samt framtagande av chokladrecept till receptbladet. **Tidsåtgång:** c. 2,5 timmar/grupp.

Kurser ordnas under året i olika delar av landet.

För mera info om kursen och kommande kurser:
snu@hanaholmen.fi