



Lär dig laga mat över öppen eld i skogen, med ingredienser du själv hittat i naturen.

Vildmarksmatlagningen minner dig om gammaldags matlagning, med enkla medel. Du luktar och provar ätbara saker som naturen har att erbjuda. Du letar efter bär, svampar och örter i skogen som du sedan tillagar över öppen eld tillsammans med en ergaren kock. Du får prova att laga till lokalt producerade råvaror på 3 olika sätt.

PROGRAM

Dag 1:

Ankomst och check in mellan kl 15:00 - 16:00. Lär känna de övriga i gruppen över en fika med hembakat bröd. Middagen tillagas över öppen eld med lokalt producerade råvaror.

Dag 2:

På förmiddagen plockar vi bär, nässlor, örter och svamp beroende på säsongen. Eftermiddagen ägnas åt matlagningskurs då vi tillagar det vi hittat i naturen. När middagen avnjutits beger vi oss på en kvällsvandring.

Dag 3:

Vi bakar bröd och bullar efter konstens alla regler på gammaldags vis. Sen eftermiddag avslutas helgen med gemensam fika på era egenhändigt bakade bullar innan avresan 16:00.

PRIS: 2 750 Sek/person

"ALL INCLUSIVE":

Logi i stuga med kök och badrum, alla måltider och aktiviteter

varmlandadventures.se

BOKA!

Epost: info@varmlandadventures.se

Tel: 0563 - 525 52

Mobil: 073 - 074 91 60

Vid bokning ange kod: **KOCK3VILD**