BANBRYTANDE KUNSKAP

FRAMTIDENS MAT KRÄVER MODIGA OCH RADIKALA FÖRNYARE SOM BRYTER NY MARK OCH PEKAR UT NYA VÄGAR INOM MATPRODUKTION OCH MATKULTUR. FOODMAKER ÄR FÖR DIG SOM VILL LÄRA DIG MER OM NÄSTA STEG I OMSTÄLLNINGSARBETET KRING MAT OCH HÅLLBARHET.

Foodmaker är en bra chans för dig att på ett kreativt och lärorikt sätt bygga nya nätverk och projektidéer med andra som arbetar med mat, inom såväl det offentliga som det privata, personer som vill starta något kopplat till mat eller brinner för maten och samhällsomställningen. Du ökar din egen självhushållning samtidigt som du får en ökad inblick i vad som sker lokalt och ute i världen!

För mer information och anmälan se **GARVERIET.SE**

FOODMAKER GARVERIET HÖSTEN 2019

ÖVERGRIPANDE PROGRAM

TRÄFF 1 - TEMA GRÖNSAKER & FRUKT

LÖRDAG 7 SEPTEMBER KL 10-14

Följ med Jonathan Naraine, från GrowGothenburg på grönsaks- och fruktsafari på cykel i Flodaområdet.

Plats: Garveriet

TRÄFF 2 - TEMA DRYCK

MÅNDAG 16 SEPT KL 17-21

Temat för kvällen är framtidens dryck och storskalig teknik. Vi besöker ett stadsnära musteri, Glömda Äpplen Musteri och Ciderhus i Floda, och får musta egna äpplen.

Plats: Glömda Äpplen, Skallsjö Åsväg 21, Floda.

TRÄFF 3 - TEMA MEJERI

MÅNDAG 30 SEPT KL 17-21

Temat för kvällen är Mejeri. Smörmästaren Patrik Johansson håller en workshop i konsten att göra smör i världsklass. Det blir samtal, kärning och avsmakning!

Plats: Garveriet

TRÄFF 4 - TEMA KÖTT

MÅNDAG 14 OKT KL 17-21

Temat för kvällen är Kött - kött som mat, kött som hållbarhet, kött som förändringsfaktor. Föreläsning av Märta Jansdotter, VD på Gröna Gårdar. Efter föreläsningen får vi praktiskt pröva på att stycka och bereda kött i Garveriets matstudio.

Plats: Garveriet

TRÄFF 5 - FÖRÄDLADE PRODUKTER

MÅNDAG 28 OKT KL 17-21

Temat för kvällen är förädlade produkter. Vi får höra om olika metoder av förädling, paketeringens betydelse och logistikens utmaningar. Sen gör du egen marmelad eller vad du nu själv vill! Terminsavslutning.

Plats: Garveriet

PRAKTISK INFORMATION/ANMÄLAN

Efter sommaren fortsätter vi utforska fler delar och aspekter av livsmedelssystemet. Anmäl dig till nästa omgång av Foodmaker redan idag. Du behöver Inga särskila förkunskaper men nyfikenhet och engagemang krävs.

Anmälan	Skicka din intresseanmälan via info@garveriet.se Senast 20 augusti vill vi ha din anmälan.
För mer info	Kontakta Per Myrén, Changemaker Educations, 0709-692 452 eller läs mer på garveriet.se/lar/Foodmaker
Kursstart	Lördag 7 september 2019 kl 10-14
Pris	500 kr inkl moms. En lättare måltid ingår vid varje tillfälle.
Övrig info	Träffarna äger rum på Garveriet i Floda (Garverivägen 9) om inget annat anges.Tiderna för kurstillfällena är anpassade efter lokaltågens tidtabell. Hållplats Floda station.

Version HT 2019_04

Vi reserverar oss för ev ändringar i programmet. Uppdaterad info finns på GARVERIET.SE

ABF SYDVÄSTRA GÖTALAND

FOOD MAKER

LERUM

GARVERIET