



Matkultur

Tradisjonsmat til jul

5. - 7. november 2021

Dette er kurset for deg som vil lære å lage norsk julemat fra bunnen av!

Bli med på ei lærerik kurs helg full av matkunnskap og mange deilige tradisjonsretter.

Kurslærer: Utdannet kokk Karl Erik Rørmark og hjelpere fra Sømna Go´matlag.

Lære hele livet - Leve hele livet!

Kursinnhold

Fredag 5. november, kl. 18.00 – 21.30

Oppmøte og kursstart på ungdomshuset Framheim i Vik.

Vi gjør oss kjent med kursprogrammet og kjøkkenet. Deltakerne deles inn i grupper, som skal rullere innom de forskjellige rettene.

Det undervises noe i plenum og noe i grupper. I løpet av denne kvelden skal vi:

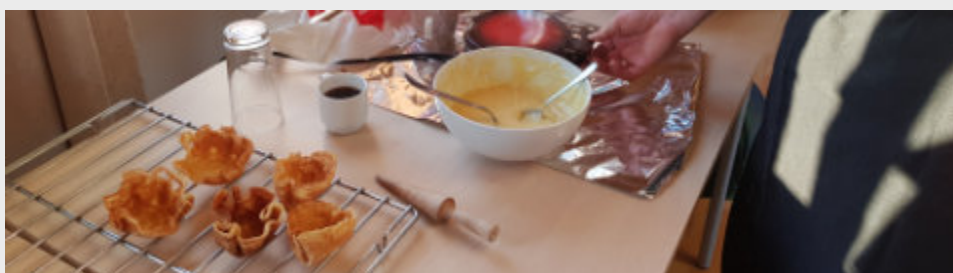
- Sy rulle, lage lake.
- Koke pinnekjøtt, lage kålstappe og rødkål.

Lørdag, 6. november kl. 09.00 – 19.00

- Baking av flatbrød, krumkaker, julebrød og lage smultringer.
- Koking av rulle
- Til lunsj lager vi mølje
- Lage ribberull.
- Deretter lager vi surkål.
- Forbereder og steker ribbe
- Multekrem
- Dekker middagsbord og koser oss med all maten vi har laget!
- Leverpostei

Søndag, 7. november kl. 09.00 – 14.00

- Vi skal lage sirupssnipper og skriverfruens kaffekaker
- Risgrøt
- Riskrem med rødsaus
- Tilberede lutefisk og lage ertestuing
- Dekke bord og spise en stor deilig lunsj.



Tradisjonsmat til jul. 5. - 7. november 2021

Kurslærer

Karl Erik Rørmark er utdannet kokk, og har hatt dette kurset i lag med Sømna Go´matlag i flere år med flotte tilbakemeldinger!



Praktisk informasjon

Kurslokaler: Framheim ungdomsshus, Vik

Tidspunkt: Fredag 5. november kl. 18.00 - 21.30
Lørdag 6. november kl. 09.00 - 19.00
Søndag 7. november kl. 09.00 - 14.00

Målgruppe: Alle voksne som ønsker å lære å lage norsk tradisjonsmat .

Utstyr:

- Forklé
- Rutet skjevle (hvis du har)
- Skarp kniv
- Gode innesko
- Hvis du ønsker å lage din egen rulle/sylte, ta med ingredienser til det.



Nordnorsk Pensjonistkole (NNPS) er en slags folkehøgskole for voksne og vi har mer enn 30 års erfaring i å arrangere kurs på tvers av generasjonene. Folkehøgskole skal være et sted for å belyse hva det vil si å være menneske sammen med andre mennesker. Vi legger stor vekt på det personlige møtet og det enkelte menneskes behov og evne til livsmestring og deltakelse i samfunnet. Samtale og sosialt samvær er en naturlig og viktig del av våre kurs.

Våre lærere og forelesere har høy faglig kompetanse, og vi legger til rette for læring i hyggelige omgivelser.

Kommer du på kurs hos oss vil du møte ett eller flere av disse blide ansiktene. **Velkommen til oss!**



Priser

Kurspris kr. 1 595,- pr. pers.

Inkludert i prisen er kursavgift, kaffe og smaksprøver, måltider i henhold til program.

Overnatting / BESPISNING

1 døgn m/frokost	kr. 528,- pr. pers.
1 døgn m/full pensjon	kr. 853,- pr. pers.

Våre lokaler er i samme bygg som Sømna Kro og Gjestegård, hvor vi kjøper overnatting og måltider.

**Påmelding
senest
20. oktober**

Det er aldri for sent å gå på folkehøgskole!