

## **Mat – kurs 1– 2017.**

---

**MATKURS** - Kurs holdes av Daniel Serra

**STED:** Varden ungdomsskole i Sandefjord.

**Datoer og klokkeslett:**

**Lørdag 18 mars kl1000 - 1600**

**Søndag 19 mars kl1100 - 16.30**

Kurset holdes i samarbeid med Kari M. Helland (Karimat Vikingtjenester)

### **Helgekurs i Vikingtidsmatlagning**

Kurset foregår på skolekjøkkenet på Varden Ungdomsskole i Sandefjord. Vi skal altså ikke stå ute i kulden! Kurset er lagt opp med vekslende korte foredrag om hva vi skal lage og matlagning. Kurset avsluttes med en matworkshop og matlagingskonkurranse deltagerne imellom.

Selve kurset blir gratis, men deltagerne må betale for råvarene vi bruker. Vi skal selvfølgelig spise all den gode maten vi lager og drikke kaffe/te og skravle og kose oss! :-)

### **Hva trenger du?**

Forkle kan være greit å ha med seg

### **Om instruktøren**

Daniel Serra er kulinarisk arkeolog og sammen med Hanna Tunberg, forfatter av kokebøkene "An early Meal" og "En Sauce av Ringa Värde". Daniel drevet med historisk matlagning i 20 år og er en erfaren, entusiastisk og dyktig kursholder med stor kunnskap om hva man har hatt av råvarer og tilberedningsmetoder. Og ikke minst masse erfaring med hvordan man kan rekonstruere vikingtidens hverdags og høytidsmat.

**Nivå:** Ingen krav til erfaring, men det er en fordel å ha satt seg litt inn i mat og matstell i vikingtid

**Antall:** Maks 12 deltagere

Kurspris dekkes av Vikinger i Vestfold, for dem som er med i nettverket. Dette inkluderer kurs og kursholder. Råvarene kostnaden fordeles på og betales av kursdeltagerne.

NB! Vi lager kaffe og te på stedet og spiser maten vi lager.

**Påmelding** med følgende info sendes til: epost: ragnarortel@vfk.no

Navn	Epost	Tlf	Lag/stiftelse

Adresse og kontaktinfo: Varden Ungdomsskole, Vardeveien 52, 3227 Sandefjord

Dersom du lurer på noe så kontakt Kari M. Helland:

Epost [kari.m.helland@gmail.com](mailto:kari.m.helland@gmail.com)

Mobil: 91663290

Kart:

