

Pressmeddelande 2011-07-11

Ny aktivitet för turister i Stockholms skärgård

"How to cook authentic Swedish food"

Sva marga matlagningskurser i centrala Vaxholm lanserar en ny kurs i vacker skärgårdsmiljö på engelska för turister och besökare. I kursen, How to cook authentic Swedish food, får deltagarna laga något från det svenska köket: gravad lax, stekt strömming, Janssons frestelse, köttbullar och mycket mer från vårt berömda smörgårdsbord. Deltagare får även möjlighet att besöka en ekologisk köksträdgård och det bjuds på avsmakning med utvalda godbitar av närproducerade råvaror. Kursens syfte är att lyfta fram det genuint svenska inom matlagningskonsten.

- Under sommaren plockar vi mycket av våra örter, grönsaker, bär och ätbara blommor från den ekologiska köksträdgård jag anlagt i anslutning till kurslokalen. Detta ger ytterligare känsla för vad säsongen har att erbjuda och bjuder till direkt inspiration i matlagningen, säger Amanda Bjuhr som driver Sva marga matlagningskurser.

Passion för goda smaker och matglädje genomsyrar verksamheten. Sva marga matlagningskurser erbjuder god och okomplicerad mat baserad på genuint mathantverk, säsongens fina närproducerade råvaror och ett ekologiskt tänk.

- Att nu erbjuda våra sommarturister en inblick i det svenska köket känns spännande och blir förhoppningsvis något vi kan fortsätta erbjuda året runt tillsammans med vårt övriga utbud, säger Amanda.

Sva marga matlagningskurser finner du mitt i Centrala Vaxholm. Aktuellt program på www.lagagodmat.se. Sva marga matlagningskurser är medlem i ekonomiska föreningen Öppen Skärgård.

För mer information vänligen kontakta: Amanda Bjuhr tfn 08 -716 04 88, mobil 070- 491 76 22 e-mail amanda@lagagodmat.se