



Korrekurs med Roland Persson

Färskkorv, grillkorv eller kokkorv av eget vildsvinskött eller med egen smaksättning?
Nu har Du chansen att få en härligt lärorik kväll i korvens tecken!

Vi har den stora glädjen att erbjuda alla matintresserade en kurs i korvtillverkning med namnkunnige Roland Persson, kock och korvfantast i Stockholm men också en hängiven jägare och viltälskare!

Roland Persson har erfarenhet från restauranger som Metropol Palais, Operakällaren, Restaurang KB, Passagen, Berns, Franska Matsalen på Grand Hôtel och Carl Michael. Roland har även tillsammans med en kollega startat Korvkultur som ska bli en kedja av korvbarer med kvalitetskorv, den första i Hötorgshallen i Stockholm, och håller utbildningar vid Restaurangakademien.

När Roland började som kökschef på Franska Matsalen hade han självaste Paul Bocuse som mentor. Roland var sedan kulinarisk ledare för Franska Matsalen under hela 15 år. Utöver Årets Kock har Roland varit med i Kocklandslaget i 8 år, han vann Årets Kötkock 1985, kom femma på EM i fisk 1994 och sexa på ost-VM i Lyon 2009. Han har fått Gastronomiska Akademiens guldmedalj 1991 och Lilla sällskapet smaksked 2004.

i Årets Kocks personbeskrivning läser man att Roland Persson står för god, ärlig mat och en avdramatiserad matlagning som gärna får vara folklig. Inspirationen kommer från det svenska och franska köket och just korv har alltid varit lite av en favorit. Precis som finmat så är det ett riktigt hantverk att göra korv och när slutresultatet blir bra känns det rakt in i själen. Roland känner att han fått chans att förverkliga sig själv och arbeta med de främsta och känner inget behov av att göra det framöver. Istället fokuserar han på att sprida matglädje och bjuda på sig själv och sin kunskap, både för att hjälpa branschen att utvecklas på ett positivt sätt men framförallt för att inspirera yngre människor att söka sig till yrket och för att de ska få samma förtroende för kockyrket som han själv upplevde när han inledde sin karriär. Tack vare Rolands lättsamma, generösa och prestigelösa sätt gör det till ett nöje att få inspireras och ta del av hans stora kunskap!

Kursinnehåll:

En kort teorigenomgång inleder kurskvällen och därefter blir det praktisk tillverkning av olika typer av korvar, och inspiration till kryddningar som kan utgöra den där alldeles egna touchen. Syftet är att man skall lära sig metoden för att sedan utifrån kursmaterial och egna idéer utveckla skickligheten och de egna varianterna när man kommer hem igen!

Kostnad: 595:-/person

Inkluderar gediget kursmaterial samt den korv du producerar under kvällen.

Kaffe och smörgås/kaka.

Tid: Kursen omfattar

ca. 5 timmar.

Kursen den 15 april

startar 17.00 och avslutas ca. 22.00

Kursen den 16 april börjar 09.00

och avslutas ca. 14.00

Kurstillfällen:

Malmö Viltvårdsförening 15 och 16 april

För anmälan och frågor:

svensktviltkott@gmail.com



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden