



FOREDLINGSKURS FRUKT – DEL 1:

DET TRØNDERSKE DRIKKEKARTET

Lær hvordan du kan bruke lokale drikkeprodukter, både med og uten alkohol, i serveringer på restaurant, bar eller hotell. Kurset inkluderer foredrag, miksedemonstrasjon og paneldiskusjon med produsenter.

Kursholder: Jørgen Dons, Raus Bar Trondheim

Tid: Tirsdag 25.mars kl. 10-15 og onsdag 26.mars kl. 9-16

Sted: Steinkjer videregående skole – Restaurant- og matfagavdelingen

Jørgen Dons er først og fremst en bartender fra Trondheim som i disse dager er travelt opptatt med å åpne «Kombo» Restaurant og Bar midt i hjertet av Trondheim. Jørgen er kjent fra pop up duoen Klempe og Dons, samt Raus Bar, har også Jørgen utviklet VI Akevitt, som i 2022 ble kåret til verdens beste blanke sprit.

Med utallige gjestespill i både inn og utland har Jørgen seilet opp som en av de mest meriterte og profilerte bartenderne i Skandinavia, samt flyttet grensene for hva som kan forventes av en bartender fra Trondheim.

Jørgen er både nordisk-og verdensmester. Han har også tatt hjem tittelen som «Årets Bartender» i Norge 3 ganger, samt Raus har blitt kåret til «Årets Bar» i Norge.

Faginnhold:

- Drikke til mat - Hva er det som gjør at drikke passer til mat?
- Panelprat - Fra råvare til hyllevare. Hvordan utvikle smaker.
- Oppskrifter og teknikker - Hvordan skape smaker med og uten alkohol av tilgjengelige råvarer.
- Cocktails - Grunnleggende resepter, balanse og smaker.
- Bærekraft - Hvordan utvinne mest mulig smak, samtidig som man svinner lite.

