

## **HorneGastro - tanke og handling**

**HorneGastro er en helårs linje på Horne Efterskole, hvor du har mulighed for at udfordre dine evner i et køkken. Du kommer til at lege med maden på måder, du troede kun foregik på You-Tube.**

**Og så skal vi til Sicilien for at tilberede lækker mad i det italienske køkken med rigtige italienske råvarer!**

HorneGastro er for dig, der bare synes mad er spændende, og så er det også for dig der efter ét år på efterskole overvejer at starte på "mad til mennesker" på en levnedsmiddelskole.

HorneGastro har altid fokus på kvaliteten i den mad vi spiser. Men også konsekvenserne globalt og lokalt af vores måde at købe ind og lave mad på.

Du kommer til at lære alle de færdigheder, du skal bruge for at fremtrylle lækker mad der imponerer både forældre og venner. Sammen med skolens egen kok kommer du til at snuse lidt til kokke verdenen, gourmet mad og det nye nordiske køkken. Du kommer også til at lære noget om hvad ernæring er for en størrelse, og hvordan man laver sund og lækker mad sammen med vores uddannede ernæringseksperter.

Linjen er ca. 75% praktisk køkkenværksted og 25% teori

Undervisere: Uffe, Jette og evt. en lærer

### **Tanker om undervisningstemaer:**

Er verden et bedre sted med økologi?

Salmonella og andre sjove ting...Hygiejne 1-2-3

Flambering! Ild, pandekager og is!

Pizza italiano! Pizzabagning fra bunden og træfyret i vores helt egen pizzaovn.

Masterchef Horne

Klap en ko! Hvor kommer mælken fra? Og hvorfor er der forskel på økologiske og almindelige køer? Hvis der er?

Besøg af en vaskeægte kok. Tid til masser af spørgsmål og svar. ER det virkelig lige så sjovt som på tv?

Årstider, er det ikke noget der fandtes for 30 år siden?

Ernæring: hvorfor skal jeg spise groft brød? Og bliver jeg fed af fedt?

Pasta BASTA! Frisk pasta på 1001 måder. Pastaværksted deluxe

Besøg hos Møller på havnen: hvad er frisk fisk? Få lov til at røre, se, lugte og smage.