



# HEY LANDBRUGSELEV! VIL DU MED TIL FRA GREB TIL GAFFEL?



## HVAD ER FRA GREB TIL GAFFEL? ER FOR DIG SOM VIL HAVE INDBLIK I: HVORNÅR OG HVORDAN?

Fra Greb til Gaffel er en unik mulighed for at få et helt særligt indblik i hverdagen i et økologisk køkken – og hvordan de råvarer du producerer, bliver brugt i et professionelt køkken.

Det er et helt gratis praktikforløb, hvor du gennem én introdag og fire dage med gang i gryderne vil få en værdifuld viden, som du kan bruge i dit kommende arbejdsliv som professionel landmand.

- Hvilke krav professionelle aftagere stiller til landbrugsprodukter
- Hele kæden fra jord til restaurantens bord
- Håndværket og sæsonernes indflydelse i et professionelt køkken
- Tilberedningsmetoder, råvareforståelse og sammensætning af smage og konsistens
- I fødevarebranchen og skabe et tværfagligt netværk

Du kan følge med i tid og sted på dette [link](#) og hér kan du også tilmelde dig.

Fra Greb til Gaffel foregår typisk i starten af efteråret

**Spørgsmål? Vi er tre gode folk fra Landbrug & Fødevarer du altid kan tage fat i:**

Anders Nicolajsen [andn@lf.dk](mailto:andn@lf.dk)

Jane Korsgaard [jko@lf.dk](mailto:jko@lf.dk)

Ann V. Seidel [anvs@lf.dk](mailto:anvs@lf.dk)