

2018-09-20 13:45 CEST

# Pressinbjudan: Värmländska recept provlagas en sista gång

**Värmländska kockar har det senaste året besökt ett tjugotal gårdar i hela Värmland. Nu samlas de för att provlaga och provsmaka recepten med värmländska råvaror en sista gång. Resultatet ska bli en värmländsk kokbok som kan användas i storköken.**

Bakgrunden till projektet är ett politiskt initiativ från Karlstads-Hammarö gymnasienämnd om en kartläggning av lokala producenter för att öka användningen av värmländska råvaror.

Åtta värmländska kommuner och landstinget hakade på och har gjort ett tjugotal studiebesök hos producenter runt om i Värmland. Kommunerna som deltar är Arvika, Grums, Hammarö, Karlstad, Kil, Kristinehamn, Munkfors, Sunne och Säffle.

Projektet ska redovisas i en bok med recept där värmländska råvaror ingår. Boksläppet sker i samband med Värmlands bokfestival den 16-17 november. Nu på fredag samlas kockarna för att provlaga och provsmaka en sista gång.

Alain Grenard, kostchef på Karlstads-Hammarö gymnasieförvaltning, driver projektet.

- Projektet har redan gett resultat. Våra gymnasieskolor i är bättre än någonsin på att köpa närproducerat. Vi har börjat köpa råvaror av fem nya lokala producenter, utöver det vi handlade sedan tidigare, säger Alain Grenard.

**Dag:** Fredag 21 september

**Tid:** Klockan 11.00 om ni vill se kockarna i köket. Annars klockan 12.00.

**Plats:** Sundstagsgymnasiets skolrestaurang

**För mer information kontakta:**

Alain Grenard, kostchef Karlstads-Hammarö gymnasieförvaltning, 070-20 60 280

David Falk, kommunikatör Karlstads-Hammarö gymnasieförvaltning, 076-118 82 90

**Välkommen!**

---