



Fermenteringskurs med Jonas Nåvik fra Fagn

Jonas Nåvik fra kokkelandslaget og FAGN Restaurant i Trondheim, som fikk sin første stjerne i Michelin Guiden for 2019.

Gjennom kurset vil Jonas vise deg hvordan du kommer i gang, samt dele noen av sine «hemmeligheter» hvordan man kan fermentere råvarer du muligens ikke har tenkt på.

Fermentering og sylting er eldgamle conserveringsmetoder som kun trenger litt starthjelp, før maten omtrent “lager seg selv”.

Kursdato: 13.mars .2019

Kurspris: 1500,-

Tid: 12:00-16:00

Adresse: KIT-akademiet, Oslo

Jonas Nåvik er daglig leder på Fagn Restaurant i Trondheim, samt på Det norske kokke-landslaget. Han har lang fartstid som kokk og har jobbet ved flere anerkjente Michelin-restauranter i Chicago og Stockholm. Tok læretiden på Credo.