

From: john john.hennius@professionalsecrets.com
Subject: FW: Laga mat med proffs – platser kvar
Date: 2 november 2016 22:57
To: john john@hennius.se


J

john has forwarded you this email with the following message:

I just received this email and thought you might find it interesting.



29 september 2016

gilla oss → 

Andra nyheter

GÖR DIN EGEN KIMCHI

Den blir mycket, mycket godare än den du köper i affären och det är inte så svårt som du kanske tror. Tips och bästa receptet på enkel kimchi hittar du [här](#).

INGET SLÅR FÄRSK MAJS

Fråga Anna. I hennes blogg får du lära känna hennes trädgård där hon skördar hemmaodlade grönsaker av alla de slag. [Till Annas blogg](#).

ALLT OM VILT

Hösten är viltköttets smått underbara tid. Du har väl inte missat att du hittar proffsens tips och kunskaper under Chef de Partie VILT. [Här](#).

VÄLKOMMEN TILL LÖKGUIDEN

Få rätter klarar sig utan ett inslag av lök, men alltför sällan får löken spela huvudrollen på tallriken. Allt om lök och massor med inspiration hittar du [här](#).

STÄLL DIN FRÅGA HÄR

I Forum kan du få hjälp av andra som också älskar att laga

Laga mat med proffsen 4 oktober – platser kvar



Under hösten arrangerar PS och Cervera matlagningskurser tillsammans med mästarkockarna Ulrika och Carina Brydning. På tisdag den 4 oktober ska det lagas kött i Stockholm och det finns några platser kvar.

Det här är ett tillfälle att lära från proffsen du inte vill missa. Gå in på [Cerveras hemsida](#) och anmäl dig nu!

Kål, kål, kål och ännu mera kål

andra som också älskar att laga mat från grunden med fina råvaror. Ställ vilken fråga du vill – bara den rör kärleken till mat.

[Till Forum.](#)

KOKA HÖSTENS HUMMER SOM ETT PROFFS

När du kokar höstens hummer – liksom när du gör mycket annat i köket – är det de små knepnen som ger det perfekta resultatet. Läs mer [här](#).

VIN OCH GRUNDSMAKERNA

Ingen maträtt består av endast en smak, men grundsmakerna kan ändå hjälpa dig hitta rätt vin till salt, söt, syrlig, besk och umamistinn mat. Till [Mat och vin – fortsättning](#)

PS KÖKSREDSKAP – NU I EN FYSISK BUTIK NÄRA DIG

Du vet väl att du numera hittar köksredskap i (fysiska) butiker i så gott som hela landet. Hitta en nära dig [här](#).

SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? [Vidarebefordra](#) gärna det här mejlet till dem.



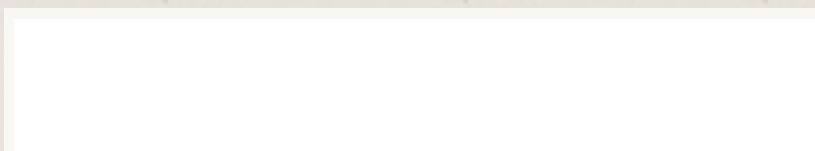
Kål i alla former var förra årets trendigaste ingrediens och förtjänar att vara höstens trendigaste ingrediens varje år. Allt om kål hittar du [här](#).

Hur säger man bouillabaisse?



Ibland är det svårare att uttala namnet på en maträtt än att laga den. Därför lanserade vi nyligen "Lilla språkskolan" på [PS Youtubekanal](#). Den är bra för minst två typer av människor: (1) Besserwissers som vill berätta för andra hur man uttalar orden rätt och (2) den som är trött på besserwissers som tror de vet allt bäst. Ett litet smakprov: Till [Säg det rätt – bouillabaisse](#)

Probably the best brödkniv in the world





Jo, det är vi som säger det och vi är förstås jäviga eftersom den kommer från PS. Extra lång, extra tung och extra vass. Och extra perfekt till stora, stökiga levainbröd.

Du kan köpa världens förmodligen bästa brödkniv i **vår butik**.

Du får detta nyhetsbrev eftersom du anmält dig via vår hemsida (www.professionalsecrets.com).
Har du problem att läsa detta mail? [Läs via din webbläsare](#). Inte intresserad längre? [Avprenumerera](#).