




29 maj 2015

gilla oss → 

Andra nyheter

SEMESTERTIPS FÖR FOODIES

Missa inte Ulrika Grevins blogg om mer eller mindre obskyra matäventyr för dig som gillar att laga mat. Baka surdegsbröd i San Francisco eller kaffekurs i Etiopien? Läs [bloggen här](#).

JENNYS KAFFESUG

Sommelier och "sensoriker" Jenny Warg skriver om sin värld av aromer och smaker. Hennes senaste blogg kommer att förändra hur du ser på – doftar på – kaffe. [Läs den här](#).

ARONIABÄR?

Vår medlem Annikki vill veta mer om Aroniabäret på Professional Secrets Forum. Om du vet mer så får du gärna svara henne (och oss andra) i [PS Forum](#).

GRUNDKUNSKAP I MAT OCH VIN

De fem grundsmakerna styr, enligt proffsen, allt som händer i köket. De styr även hur du upplever vin till mat. Lär dig mer i Lilla Smakskolan: [mat och vin - grunderna](#).

"ÄT MINDRE MEN BÄTTRE KÖTT"

Både WWF och inbjudne köksmästare Paul Svensson använde samma ord när Köttguiden lanserades i veckan. Och PS har sagt detsamma ett tag nu. Ladda ner [WWF:s köttguide här](#).

Välkommen till Raw Food Academy



Foodien **Zandra-Berta Uhr** och tidigare stjärnkocken från New York **Shmuel Goldberg** kommer att blogga på Professional Secrets. De driver tillsammans Raw Food Academy och vill gärna dela med sig av sina erfarenheter och de bästa Raw food-tipsen.

I bloggen **Raw Food Academy - tillredd men inte lagad** kommer Zandra-Berta och Shmuel att fokusera på hur man gör, olika tekniker samt fördelarna med helt växtbaserad mat.

Läs bloggen [Raw Food Academy - tillredd men inte lagad](#)

Laga ädelfisk med systrarna Brydning

KUNSKAP UNDER DIN TALLRIK

Som medlem har du alltid rabatt i vår butik med varor för matglada. Vad sägs om underlägg med styckscheman späckade med kunskap? Läs mer och [handla direkt i vår webbshop](#).

SKICKA VIDARE

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

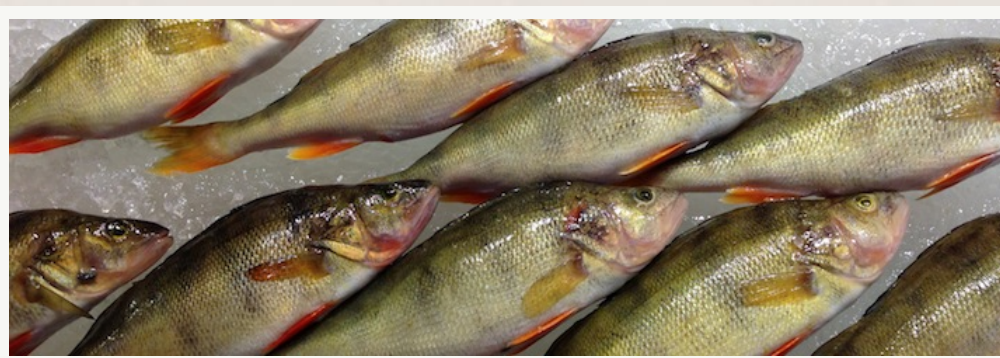


Häng med stjärnkockarna Ulrika och Carina Brydning in i proffsköket och lär dig laga lax, röding, öring och andra "röda" fiskar på **onsdag den 3 juni**. **Obs:** Endast ett fåtal platser kvar.

Professional Secrets fiskskola sker i samarbete med SvD Accent och äger rum i unik miljö i restaurangköket på Lisa Elmqvist i Östermalms Saluhallar. Välkommen!

Läs mer och [anmäl dig här](#)

Filéa som en rockstjärna



Hovleverantör **Pepp** Elmqvist visar hur man filear och "byxar" abborre. Det sker med sådan snits och elegans att du lär dig på nolltid.

Se [Peppes abborrfilm på YouTube](#).

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](#).