




29 oktober 2015

gilla oss → 

## Andra nyheter

### FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

Det händer mycket i Matsverige och det händer mer och mer på vårt Instagramkonto. Följ oss på [professionalsecrets](#).

### KOLL PÅ FIBERHUSK

Är det en råvara? Är det en växt? Är det bara något hälsobranschen har hittat på? PS-bloggare Urlika Grevin reder ut begreppen [här](#).

### ALLT OM VILTKÖTT

Maria Silfverschiöld är bl a vice ordförande i Viltmatakademin och driver Koberg Vilt. Missa inte hennes blogg om både lyckade och misslyckade möten med världens bästa kött. Till [Viltbloggen](#):

### VÅGA VÄLJA VILT

Det finns mycket proffsen kan lära dig om att laga vilt – och inom kort hittar du alla tips på PS-webben. Under tiden är vårt tips att du vågar prova och att du läser det [här](#).

### 5 TIPS OM KÖTT I UGN

I ugnen har du kontroll på temperaturen och kan tillaga köttet under lång tid på låg värme. Det 5 viktigaste sakerna du behöver veta om [laga kött i ugn](#):

### KOKA FISKFOND SOM PROFFSEN

Amatörernas generalfel är att de kokar den här ädla vätskan för hårt och för länge, vilket

## Vi har fått en mästarkock



Professional Secrets förstärker sitt team med **Anna Barkman-Messeter**. Anna är före detta flygvärdinnan som kom ut som foodie och erövrade femte platsen i tv-programmet Sveriges Mästarkock.

Anna älskar att laga mat från grunden och ska hjälpa att sprida proffsens kunskap och PS produkter till alla glada matlagare runt om i Sverige. Hon kommer också att dela med sig av knep, tips och recept i sin PS-blogg [Stora och små upptäckter i köket](#).

## Beställ PS-kniven!

framkallar beska smaker. Läs fler tips om den **perfekta fiskfonden**

### SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? **Vidarebefordra** gärna det här mejlet till dem.



De första provexemplaren har levererats och vi kan inte låta bli att plocka fram dem och känna på tyngden då och då. PS kockkniv är troligen världens första som tagits fram speciellt för att passa **"kockgreppet"**, det vill säga proffsens vana att hålla så högt upp på handtaget att pekfingret hamnar ovanpå själva knivbladet.

Snyggt kanvasskydd och **Lilla knivboken** medföljer!

Beställ PS stora kockkniv genom att mejla till: [info@professionalsecrets.com](mailto:info@professionalsecrets.com).

## Ta vara på pumpans frön



Det är inte roligt att vara pumpa nu, de går åt i kopiösa mängder. Halloweenpumporna blir utskurna lyktor och mindre varianter blir till goda, matiga höstsoppor. (Obs att även Halloweenpumpa är god att äta, smaken är mindre nötig och mer åt morot än t ex butternut...)

Men vad ska du göra med alla de stora, fina fröna som du gröper ur

pumpans inre? Goda, roliga och kanske lite lärorika tips (för både höstlovsbarn och vuxna) hittar du [här](#).

---

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