

SESONGER

Vi er heldig som bor i et land med masse gode råvarer. Og vi ønsker her bare å gi en liten oppsummering om hva som passer best av ferske råvarer på åter'

Vinter

Vinter er en viktig tid på året når det gjelder mat. Her er det å fortsette å servere mat som høsten har skaffet oss. Også er det sesong for skrei, lever og Rogn, Men å skape gode matkvelder er også viktig i mørketiden og det er kaldt ute. Populært er også Mer internasjonale matretter med sterke krydder. Også er vinteren tiden for årsmøter i lag og foreninger. Også mat og vinkvelder er utrolig godt å gjøre på vinteren

Vår

Våren venter vi alltid på og den kommer for. Dette er høysesongen for oss som sanker Vilde vekster da ny skuddene er best. Det er også sesong for mye fisk. Og det er påske, konfirmasjon, 17 mai, pinse ja mange hellige dager å kose seg med god mat.

Sommer

Sommeren er det mye utemat også på Helgeland. Og vi prater ikke høyt at vi skal spise ute ..for da.. kommer regnet. Men alle har lært å bruke partytelt. Grillsesongen er på plass og frukt og grønt begynner å komme ut på markedet. Sommeren er tid for ferie, slektstreff, klassetreff, bryllup, Grillparty, Fisketurer, tema kvelder ute i de fri. Slutten av sommeren er det beste tiden for Skaldyr som starter... glem ikke det.. fantastisk råvarer

Høst

Høsten er kokkenes meste tid på året da skal det høstes inn utrolige mange gode råvarer. Og mye skal videreføres til gode produkter som skal serveres til resten av året-

Vi nevner: Grønnsaker, frukt, bær, sopp, urter og krydder, slakting av storfe, slakting av lam. Vi har også jakt sesongen på høsten der vi har utrolige mye godt innen kjøtt og fugl. Også så starter man opp med brygging av øl. Tema kvelder er populært.

Juletiden November - Desember

Er for oss kokker en egen sesong som vi får inn tidlig i kokkfaget. Til jul skal det serveres mye god mat både i forkant og under selve høytiden. Vi er ekstra flinke med selskap og bryr oss enda mere om hverandre i juletiden. Og da er mat viktig. Også bedrifter, lag og foreninger spanderer gjerne mye god mat på sine.

Vi nevner: Julelunsj , juletapas, Grøttest, julebord, Juletreff, Rakafisklag, Aqvavit kurs, øl og matkurs, og ikke minst firmaturer.