Sverige 2017-11-01

Receptmall - Unga Ekokockar - Uttagning till Semifinaler 2018

**På första sidan finns alla kontaktuppgifter om det tävlande laget.**

**På sidan 2 skall förrätten presenteras i ord och bild.**

**På sidan 3 finns varmrätten på samma sätt.**

**Sidan 4 skall innehålla allt om efterrätten.**

**Sidan 5 ska innehålla den skriftliga uppgiften - Choklad**

Vi vill att ni spårar er huvudråvara, Choklad, i desserten.

Detta innebär att ni ska ge en skriftlig redogörelse för just den choklad ni valt att använda. Denna redogörelse ska visa chokladens hela resa och innehålla följande punkter;

**- Producent**

Var är er valda kakaoböna/bönor odlad? Av vem? Hur?

* Sort.

Vilken/vilka bönor används i just er choklad? Varför?

* **Leveranskedja.**

Hur kom chokladen till er? Hela transportkedjan.

* **Miljöpåverkan.**

På vilket sätt är er valda choklad bättre ur miljösynpunkt än andra sorter?

På vilket sätt är er valda choklad bättre ur en social och ekonomisk hållbarhetssynpunkt än andra sorter?

**Använd ej för ”tunga” bilder – max 1 MB per bild**

Dokumentet **sänds senast 10 mars 2017** till tävlingsledaren Erik Måneld, ungaekokockar@gmail.com

**Vi förutsätter att allt insänt material kan disponeras för en gemensam dokumentation/kokbok.**

### Skolans namn och kommun:

### Kontaktlärare:

### E-post:

## Lagmedlemmarnas namn;

### Elev 1 e-post:

### Elev 2 e-post:

### Elev 3 e-post:

## Förrätt

### Rättens namn:

### Ingredienser:

### Beskrivning:

### Bild:

## Varmrätt

### Rättens namn:

### Ingredienser:

### Beskrivning:

### Bild:

## Dessert

### Rättens namn:

### Ingredienser:

### Beskrivning:

### Bild:

***Skriftlig Uppgift - Choklad***