**GastroNord goes Vegan! Chefs´Talk och meny a la Jävligt Gott på Stockholmsmässan plus panelsamtal om vego i skolan med Sofia Arkelsten (M) och Jens Holm (V)

I ett stort samarbete med Sveriges största restaurangmässa skapar Jävligt Gott den veganska delen av menyn på mässrestaurangen under GastroNord 24-27/4, sätter upp fyra egna punkter på föreläsningsscenen Chefs´ Talk och håller dagliga workshops i vegansk matlagning.**
Just nu förbereder kockarna på Stockholmsmässan en meny a la Jävligt Gott! På GastroNord 2018
kommer det finnas en street food-restaurang i en uppbyggd miljö som liknar Kungsträdgården med en vegansk meny. Alla rätter säljs i hel- och halvportion, så besökarna kan testa flera rätter.

**Gustav Johansson berättar**: – *Vi har satt ihop en Sthlm Street Food-meny, där jag ansvarar för den veganska delen. Jag kommer att utgå från de klassiska street food-rätterna som pulled pork-mackor, palak paneer och hamburgare, fast i ny vegansk tappning*.

Utöver menyn kommer Jävligt Gott att arrangera dagliga veganska matlagningskurser och hålla ett föredrag på TEDx Chefs´ Talk-scenen per dag. För fribiljett: [Klicka här](http://ticket.stockholmsmassan.se/gastronord) och skriv in kod: GN18009.
´
**Victor Ackerheim, projektledare för GastroNord berättar:**
– *Chefs´Talk kommer vara en TEDx-inspirerad scen där branschens främsta talespersoner diskuterar högaktuella frågor. Gustav ”Jävligt Gott” Johansson är vegobloggaren som både ifrågasätter och utbildar branschen med veganska förtecken*.

**Program på GastroNord : Gustav Johansson, Jävligt Gott**
**Tisdag 24 april**
Workshop: Substitut för att på ett enkelt sätt göra veganska varianter av klassiker
11:00 – 11:45, plats: Taste Lab Electrolux – A09:50

Panelsamtal: Vego i skolan. Vilka är fördelarna?
Medverkande: Sofia Arkelsten (M) Riksdagsledamot, Utrikesutskottet och Jens Holm (V) Riksdagsledamot, miljö- och jordbruksutskottet och EU-nämnden
15:00 – 15:30, plats: Chefs´ Talk – A04:13
 **Onsdag 25 april**
Workshop: Tofu – fantastisk råvara med rätt användning
14:00 – 14:45, plats: Taste Lab Electrolux – A09:50

Föreläsning: Nya veganska substitut från Norden
15:45 – 16:15, plats: Chefs´ Talk – A04:13

**Torsdag 26 april**
Föredrag: Hållbar mat – vad är det egentligen och varför är det så komplicerat?
13:30 – 14:00, plats: Chefs´ Talk – A04:13

Workshop: Laga veganskt – vilka substitut finns och hur tillagar jag dem?
15:30 – 16:15, plats: Taste Lab Electrolux – A09:50

**Fredag 27 april**
Föredrag: Miljö- och vegoförespråkare vs. Kött- och mjölkindustrin. Fler gemensamma intressen än vi kanske tror?
12:45 – 13:15, plats: Chefs´ Talk – A04:13

Workshop: Laga veganskt – vilka substitut finns och hur tillagar jag dem?
14:00 – 14:45, plats: Taste Lab Electrolux – A09:50
**PRESSACKREDITERING / INTERVJU**Vänligen kontakta: Annette Ericsdotter, +46 70 777 91 00, annette@tgim.se