



Förra årets succé med stjärnkockar från Restaurang ROT och Bro Park Krog är tillbaka!

## BONDENS BORD

Luqaz Ottosson och Ulrika Brydning förespråkar naturlig mat på rena råvaror som blir en hållbar måltid. Kockarna lagar mat på plats och är med under sittningen för att dela med sig av sin kunskap och svara på frågor. Maten består av råvaror som är noga utvalda från festivalens många olika utställare.



### Luqaz Ottosson:

En av Gotlands bästa kockar, Årets Ekokock 2014. Har tidigare jobbat på: 50 Kvadrat, Furillen, Lilla Bjers. Har nu öppnat Restaurang ROT i egen regi. Från Restaurang ROT deltar även Fabian och Simon under festivaldagarna.

**Välkommen till en helvegetarisk måltid, där vi bjuder på tilltugg, varmrätt, dessert och dryck.**

**Sittningar lördag och söndag kl 12 och kl 13.  
Pris: 250 kr (goodiebag att ta med hem ingår)**

Förboka plats hos Studieförbundet Vuxenskolan: [gotland@sv.se](mailto:gotland@sv.se), 0498-20 50 70 eller i informationstältet på festivalområdet. Begränsat antal platser.

**TIPS!** Chaine des Rôtisseurs (gastronomisk förening för yrkesmän och amatörer) har bokat en privat sittning. Företag och andra grupper kan boka egna sittningar.

**Street Food** I anslutning till Bondens Bord serveras det även Street Food under hela helgen. För dig som vill njuta deras mat bjuds det här på ett alternativ med kött och i enklare form. Ett samarbete med Luqaz, Fabian och Simon från restaurang ROT och Ulrika, Bro Park Krog.



### Ulrika Brydning:

TV-kock, kokboks författare, tävlingsledare. Föreläser och utbildar inom ämnet hållbar måltid. Älskar Gotland och tillbringar mycket tid här i sitt hus. Ulrika driver Bro Park Krog.