

# Kalmarkrogars framgångsrecept

10 kg kärlek till Kalmar  
5 lokalt odlade vise män  
1 dl "pärlor" av skilda slag  
2 dl nytänkande  
2 dl samarbete  
2,5 msk synergieffekter  
100 st. duktiga medarbetare  
Guld efter tillgång & önskad konsistens  
Krydda med färska utbildningar och  
kreativitet efter smak

Mixa alla ingredienser (använd helst lokala råvaror) till en spännande blandning. Red sedan med guld tills rätten får önskad konsistens. Koka upp och låt sjuda så variationen av alla olika smaker träder fram. Krydda till sist med färska utbildningar och kreativitet strax före servering.

Serveras rykande het eller iskall beroende på årstid, gärna i en skön miljö med den bästa musiken för tillfället.

kalmarkrogar.se