

## Vi hjälper er gärna med provianteringen!

Vi vet; mat ligger inte så högt i prioritet när det ska kappseglas. Detta är fullt förståeligt, absolut. Viktigare att ha koll på allt annat som lite mer konkret kan innebära avancemang i resultatlistan.

Men innan startsignalen ljudit så måste matfrågan lösas vilket då riskerar att bli lite panikartat. Det ryktas ju att besättningar springer runt i Uddevalla på torsdagskvällen och rakar åt sig vad man kommer över. Eller så har man förberett en enda rätt som äts under hela racet. Ibland är den rätten mackor...

*Nu kan ni bespara er vånda och samtidigt komplettera hela seglingsupplevelsen med de måltider som den förtjänar!*

Majornas Matfabrik lagar smart båt-mat. Glada åt att få samarbeta med Bohusracet och leverera grunden till den soppa som ni får efter målgång (!), har vi gjort ett antal rätter exklusivt för detta arrangemang. Du får därmed möjlighet att med minimal insats i tid, kunskap och engagemang både innan- och under racet, äta kungligt.

Alla hänsyn har tagits till förutsättningarna under Bohusracet när vi utvecklat dessa rätter. Från att kunna laga- och äta mat i hög sjö till behovet av energitäthet.

Ni kommer att bli behagligt mätta, det kommer att smaka kanon och ni kommer minimera klabb och även slippa disk i någon nämnvärd omfattning!

# MAJORNAS MATFABRIK

*Brättn-mat för finsmakare*

Gör så här:

Gå in på [www.majornasmatfabrik.se/bohusracet.html](http://www.majornasmatfabrik.se/bohusracet.html). Där hittar du information om vår idé, vårt utbud och tillagningsanvisning mm.

När du bestämt dig, följ instruktionerna för att beställa samt betala via swish eller bankgiro. Din beställning finns att hämta på kajen på torsdag den 28/6 mellan klockan 12.00 – 22.00.

Enklast är att köpa ett av våra paket som innehåller 4 eller 8 måltider för 2.

MAJORNAS  
MATFABRIK

*Brättn-mat för finsmakare* gör kompromisslös färdigmat som vi är stolta över. Vår mat är därför lagad av riktigt fina råvaror, helst ekologiska, rena, etiska och närproducerade. Tillagningsmetoden och förpackningen som vi använder ger en mycket lång hållbarhet och djupa, fina smaker. Recepten innehåller enbart de ingredienser som ska vara med och inga som helst av livsmedelsindustrins kemiska tillsatser, inga e-nummer. Ren mat, som sig bör!