



30
jan 2016

Ny skribent hos Vin & Matguiden

Skribent: **Gino Fraiman**

Mitt namn är Gino Fraiman och jag är 29 år gammal. Mitt intresse för mat sträcker sig långt tillbaka till min barndom och har alltid varit en stor del av mitt liv. Pappa jobbade som kock i många år under min uppväxt och mamma inspirerade mig med sin äkta chilenska husmanskost.



Min resa i kockyrket började som 19-20 åring då jag i ett år drev mina syskons café på Rörstrandsgatan och fick min första chans till att hålla på med mat. Därefter, som utbildad kock, fick jag mitt första jobb som kock på Restaurang Campoloro i Stockholm (vilken jag för övrigt rekommenderar alla att prova på!). Sedan dess har jag med vilja och kämparglöd jobbat mig upp och har arbetat på vad jag anser vara några av Stockholms bästa restauranger.

Vid sidan av mitt heltidsjobb som kock på anrika Hotel Diplomat & restaurang T/Bar driver jag ett litet catering företag vid namn Chef Fraimans - Mat & Catering. Syftet med min catering är att kunna skräddarsy unika menyer efter kundens önskemål, för bästa möjliga matupplevelse.



Här på Vin & Matguiden hoppas jag genom mina recept att kunna inspirera människor att vilja och våga sig på att laga rolig, varierande och spännande mat till familj, vänner och släkt. Alla kan lära sig att laga mat, så länge viljan finns!

Välkomna att ta del av mina recept!

Med vänlig hälsning

