

Kochkurse

Hinweise für alle Kochkurse:

Die VHS ist Gast in der Schulküche.

- bitte unterstützen Sie die Kursleiterinnen beim Reinigen der Küche.
- bitte bringen Sie zwei Geschirrtücher, Schürze, evtl. eigene Messer, Schreibzeug und Behälter für übrig gebliebene Speisen mit.
- bitte bringen Sie sich Getränke selbst mit, falls gewünscht.
- Eine Abmeldung ist nur bis 5 Werktage vorm Kurs möglich. Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Umlagelebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.
- in allen Kochkursen geht es nicht nur um die Zubereitung der Speisen, sondern auch um die gesunde Lebensweise sowie um die Ernährungs- und Lebensmittelkunde.

Nr. 181055

KURZGEBRATENES FLEISCH UND LECKERE SOßEN

In diesem Kochkurs erlernen Sie, wie Sie Basissoßen herstellen können und wie diese in großer Vielfalt verändert werden kann. (z. B. zur Rotwein-, Champagner-, Curry-, Rahm/Morchel-, Pfifferling-Soße und viele mehr...)

In der Kursgebühr sind keine Kosten für Lebensmittel enthalten, diese werden durch Umlage am Kurstag (ca. 10,- bis 15,- €) von den Teilnehmern erhoben und direkt mit der Dozentin abgerechnet.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Umlagelebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Schürze und Frischhalteboxen für Reste.

Verena Saur, Hauswirtschaftslehrerin i. R.

Zeit: **Samstag, 03.03.2018,**
09:30 - 14:30 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, Eingang 2. Stock, Alte Holzhäuser
Straße 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: ab 8
Kosten: 16.00 €

Nr. 181081

KOCH- UND BACKSPAß MIT DEM THERMOMIX IN DER OSTERZEIT

Sind Sie bereits glückliche Besitzerin von einem Thermomix TM 5 oder TM 31 oder möchten Sie sich den TM 5 gerne genauer anschauen?

Mit diesem Kochkurs erhalten Sie viele Anregungen und eine praktische Anleitung, wie Sie Ihren Thermomix täglich sinnvoll und zeitsparend nutzen können.

Da Sie weitgehend mit naturbelassenen Produkten kochen, bleibt Ihre Ernährung frei von unerwünschten Zusatzstoffen. Sie erleben eine neue Art zu kochen.

Von Osterhase bis Osterlamm, die Vielfalt der leckeren Rezepte ist schier unerschöpflich. Kochen Sie mit uns in entspannter Atmosphäre eine kleine Auswahl an Gerichten daraus und lassen Sie sich für das Ostermenü mit Ihren Lieben inspirieren.

Bitte mitbringen: Küchentücher, Schürze, Getränke und einige Frischhalteboxen.

Vier Thermomix-Geräte werden für den Kurs benötigt. Geben Sie bitte bei der Anmeldung Bescheid, ob Sie ihr Gerät mitbringen können.

In der Kursgebühr sind 5.00 € für Lebensmittel enthalten, die übrigen Auslagen (ca. 6.00- bis 8.00 €) werden am Kursabend durch Umlage von den Teilnehmern erhoben.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Ute Jegielka Schweizer/ Meike Weber-Kriegisch

Zeit: **Montag, 12.03.2018,**
18:00 - 21:45 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: ab 8
Kosten: 17.00 €

Nr. 181082

MAMA-VERWÖHN-MENÜ MIT DEM THERMOMIX

Sind Sie bereits glückliche Besitzerin von einem Thermomix TM 5 oder TM 31 oder möchten Sie sich den TM 5 gerne genauer anschauen?

Mit diesem Kochkurs erhalten Sie viele Anregungen und eine praktische Anleitung, wie Sie Ihren Thermomix täglich sinnvoll und zeitsparend nutzen können.

Gott konnte nicht überall zur gleichen Zeit sein, und deswegen erschuf er die Mütter.
(Jüdisches Sprichwort)

Und weil so eine Mutter es sich auch mal gut gehen lassen darf, feiern wir heute mit allen Müttern einen familienfreien Abend und kochen gemeinsam ein leckeres Verwöhn-Menü aus dem Thermomix.

Genießen Sie mit uns in entspannter Atmosphäre einen lustigen Kochabend frei nach dem Motto: ein gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.

Da Sie weitgehend mit naturbelassenen Produkten kochen, bleibt Ihre Ernährung frei von unerwünschten Zusatzstoffen. Sie erleben eine neue Art zu kochen.

Bitte mitbringen: Küchentücher, Schürze, Getränke und einige Frischhalteboxen.

4 Thermomix-Geräte werden für den Kurs benötigt. Geben Sie bitte bei der Anmeldung Bescheid, ob Sie ihr Gerät mitbringen können.

In der Kursgebühr sind 5.00 € für Lebensmittel enthalten, die übrigen Auslagen (ca. 6.00- bis 8.00 €) werden am Kursabend durch Umlage von den Teilnehmern erhoben.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Ute Jegielka Schweizer/ Meike Weber-Kriegisch

Zeit: **Montag, 30.04.2018,**
18:00 - 21:45 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Straße 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: ab 8
Kosten: 17.00 €

Nr. 181056

FRÜHJAHR-IDEEN

Spargel, Rhabarber und Erdbeeren sind die Basis für schmackhafte Gerichte, die leicht und schnell herstellbar sind (z. B. Spargelgerichte). Aber auch Fisch und Hähnchenfleisch ergänzen die Gerichte, die nur so vor Leichtigkeit strotzen.

In der Kursgebühr sind keine Kosten für Lebensmittel enthalten, diese werden durch Umlage am Kurstag (ca. 10,- bis 15,- €) von den Teilnehmern erhoben und direkt mit der Dozentin abgerechnet.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Umlagelebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Schürze und Frischhalteboxen für Reste.

Verena Saur, Hauswirtschaftslehrerin i. R.

Zeit: **Samstag, 12.05.2018,**
09:30 - 14:30 Uhr

Ort: Haldenberg Realschule, Küche, Eingang 2. Stock, Alte Holzhäuser
Straße 20

Dauer: 1 Termin

Teilnehmerzahl: ab 8

Kosten: 16.00 €