

Vegetarischer Kochkurs "Vedisch Kochen ohne Knochen"

26.Mai 2012, 12.00 - 16.00

Haben Sie Lust auf ein besonderes kulinarisches Erlebnis?
Dann sollten Sie sich unseren Kochkurs nicht entgehen lassen!



In unserem Workshop lernen Sie ohne Fleisch, Fisch und Eier gesund, abwechslungsreich und schmackhaft zu kochen. Außerdem werdet ihr aromatische indische Gewürze und Kräuter kennenlernen.

Die sachkundige Anwendung von Gewürzen und Kräutern wirkt nicht nur förderlich auf die Verdauung, sondern kreiert auch eine unvergessliche Geschmacksvielfalt.

Programm:

12.00 Uhr Begrüßung und Einführung:

- Grundregeln des vedischen Kochens
- Kleine Gewürzkunde
- Besprechen der Rezepte
- "Praktische Tipps am Herd"

13.00 Uhr Zubereiten der Gerichte

15.30 Uhr gemeinsames Essen

Leistungen:

- alkoholfreies Begrüßungsaperitif
- Kochzutaten, Utensilien & Kochschürzen werden gestellt
- gemeinsame Zubereitung und Verkostung verschiedener vegetarischer Gerichte
- tolle Atmosphäre und Spaß inklusive!

Preis: 25 Euro (inkl. der eigenzubereiteten vollwertigen Mahlzeit und Rezeptmappe).

Wo: Welthaus Aachen, Café Mundo, An der Schanz 1, 52064 Aachen

Anmeldung: vkzaachen@web.de oder unter 0174/ 3236674 (Alexander Gerzhoy).

!!! Wir bitten um eine Vorauszahlung von 10 Euro. Die Anmeldung ist verpflichtend !!!