

Cursus Koken

Donderdag 2 februari en 8 maart 2012

Donderdag 2 februari: "Scandinavië op je bord"

De Scandinavische keuken is eenvoudig en mild van smaak. Zuivel en brood zijn belangrijke basisproducten. Verder ligt er in de traditionele keuken veel nadruk op vlees en vis en in mindere mate op groenten. Gerookte zalm, gravlaks (zoet-zoute zalm) en gehaktballetjes met rode bosbessensaus zijn bekende voorbeelden. Verder wordt er ook wild gebruikt, en verschillende koolsoorten en wortel- en knolgroenten. Ook aardappelen, bladgroenten, bessen en paddenstoelen zijn typische ingrediënten. Smaakcontrasten zoals hartig-zoet en zoet-zuur zijn eigen aan de Scandinavische keuken. Ontdek Scandinavië op je bord!

Donderdag 8 maart: Bakles uit "Ons Bakboek"

Voor al wie houdt van lekker gebak doen we nog eens een bakles. Wat we precies gaan bakken is nog een verrassing! De recepten komen in elk geval uit "Ons Bakboek".

Datum en uur: **Donderdag 2 februari en 8 maart 2012 om 19.00 u.**

Plaats: Ontmoetingscentrum Ballaer (Petruskeuken)

Lesgeefster: Christel Delen

Deelnameprijs: KVLV-leden: 7,00 € per les – Niet-leden: 9,00 € per les

Op voorhand te betalen. Proevertjes inbegrepen.

Inschrijven: Bij je bestuurslid of wijkverantwoordelijke,

bij Maria Dockx

(Dorpsstraat 23 – tel.: 03/482.13.34)

of bij Chris Mertens

(Constant Verhulststraat 24 – GSM: 0474/55.67.34),

ten laatste tegen donderdag 26 januari.

Brochure: "Hartig & Zoet" – Prijs: 10,00 €

Vrijblijvend te bestellen tijdens de les.

Alle info over onze activiteiten vind je op www.kvlvberlaar.be