



Heimische
Produkte
nach
Saison

MAI

Originelles aus Germteig

Wann: Mittwoch, 05.05.2010

Beginn: 18.00 h

Wo: Pirkhof´s

Unter diesem Motto bieten wir Ihnen einen kulinarischen Event an, bei dem sich alles um die Herstellung und die kreative Verarbeitung von Germteig dreht. Jedes Team stellt unter fachkundiger Anleitung verschiedene Germteige her: mal deftig mit Käse, Oliven, Kräutern, Tomaten. Mal süß mit Rosinen, Honig, Trockenfrüchten. Die fertigen Kunstwerke werden gebacken. Währenddessen werden die Tische mit vereinten Kräften für die anschließende Verkostung hergerichtet. Zusätzlich zum Germgebäck können im Seminar verschiedene pikante Brotaufstriche hergestellt werden – zum Verkosten gibt es natürlich auch Süßes aus dem Pirkhof´s-Sortiment.

Preis inkl. Material und schriftlicher Unterlagen: € 45,00

Kids kochen easy - Der Kurs für die Sterneköche von morgen

Wann: Mittwoch, 19.05.2010

Beginn: 16.00 h

Wo: Pirkhof´s

In unserer schnelllebigen Zeit bleibt oft kaum Raum für ein gemeinsames selbstgekochtes Essen. Mit meinem Kinderkochkurs möchte ich Sie, liebe Eltern, daran erinnern, wie schön ein gemeinsames Abendessen ist, wobei man die Erlebnisse des Tages austauscht. Den Kindern möchte ich eine Alternative zu Fernsehen mit Fastfood aufzeigen. Im Kurs werden daher nur frische, regionale und saisonale Produkte verarbeitet. Kochen ist ein kreatives Hobby und vermittelt mit Spaß

- was gesunde Ernährung bedeutet
- den Umgang mit Lebensmitteln
- Benehmen bei Tisch und fördert außerdem den Teamgeist der Kinder.

Preis inkl. Material und schriftlicher Unterlagen: € 30,00