



Workshop

Wärmende Suppen für Körper und Seele

Suppen – schnell gemacht, nahrhaft, lecker und preiswert, - die ideale Vorbereitung für kalte Herbst- und Wintertage

Kursinhalt:

Du lernst verschiedene Suppen und deren Herstellung kennen.

Gerätekunde: Dampfkochtopf

Gewürzkunde von wärmenden Gewürzen

Gemeinsames Kocherlebnis und die Herstellung von veganem Meerrettichschaum

Mittels Kurzvortrag werden spannende Zusammenhänge aufgezeigt, warum das was wir Essen die Welt nachhaltig beeinflusst und warum die Auseinandersetzung mit der rein pflanzlichen Ernährung eine Befreiung sein kann.

Die angewendeten Rezepte kannst du mit nach Hause nehmen.

Geniessen, der im Kurs hergestellten Suppen mit Meerrettichschaum und feinem Brot
Zeit für Fragen und Austausch.
Das gemeinsame Essen ist fakultativ.



Ich freue mich auf dich!

Herzlich

Datum/Zeit:

Samstag 13. November 2021
16.00 – max. 19.00 Uhr, gemeinsames Essen bis 20.00 Uhr

Ort:

8400 Winterthur, Anitas's Events,
Technikumstrasse 82

Anzahl Teilnehmer:

7 bis max.10

Voraussetzung:

Es sind keine Vorkenntnisse notwendig

Mitbringen:

Notizpapier und Schreibzeug
Tupperware für den Genuss zu Hause
Wenn gewünscht: Kochschürze

Ausgleich am Kurstag in bar:

125.- Sfr, wovon 30% in
Eulachtalern gezahlt werden können.
(= 38.- ET)

Im Preis inbegriffen, ist alles Material,
das Essen und die Rezepte.

Anmeldung:

Bis spätestens 05. Nov. 2021 unter
info@carrotsandpeas.ch