

Cursus vegetarisch koken en moestuinieren

Bedoeld voor wie minder vlees wil eten maar ook voor wie smakelijke variaties op de dagelijkse kost zoekt. Niet alleen het voedsel zelf, ook de afkomst is belangrijk, en daarom is een ronde door de moestuin de start van iedere cursusdag

4 zaterdagen van 14.00 tot ca. 18.00

14 & 28 april, 12 & 26 mei

€ 50,00 pppd

minimaal 5, maximaal 10 personen

dagprogramma:

- ronde door de tuin:
herkennen, plukken, werken met seizoensgebonden gewassen
- algemeen en thema theorie
- thema praktijk
bereiden van de ingrediënten tot gerechten
- gezamenlijk eten

thema's

- verse groenten & kruiden
- peulvruchten & granen
- specerijen & exotisch
- genoeg koken en niets weggooien ofwel het 2^e leven van ingrediënten

