



Kookvakantie

2–6 juli en 13–17 aug.
2012



Koken onder begeleiding van Grietje Buitenhuis aan de hand van receptuur. Er wordt dagelijks een 3-gangen menu bereid dat is gebaseerd op de Oostenrijkse Hausmankost. Het zijn traditionele recepten zoals de mensen "am Land" eten op werkdagen of met feestelijke gelegenheden. De producten komen zoveel mogelijk uit de streek rondom Eschenau im Hausruckkreis. De maaltijden worden samen met de "beeldhouwers" genuttigd met een goed glas Oostenrijkse wijn.



De cursist krijgt alle receptuur na afloop mee naar huis.
Duur van de workshop: 5 dagen van 14.00 tot 18.00 uur
Dinsdag- en donderdagmorgen is er een excursie.
Prijs: € 280,-

Kookworkshop.

Je leert heerlijke gerechten koken uit de Oostenrijkse keuken. Deze keuken heeft veel invloeden uit midden- en zuid Europa, Italië, Bohemen, Hongarije en de Balkan. Daardoor is de variatie enorm en bij veel mensen onbekend. De plaatselijke producten en eetcultuur worden zoveel mogelijk gebruikt.

Je zult versteld staan van wat er allemaal op tafel komt.

Ondertussen leer je de technieken van het koken. Enkele voorbeelden van wat we gaan maken zijn: Pasta, Knödel, vis, ijs, salades, chocolaatjes, bouillon enz.

We laten je kennismaken met Oostenrijkse wijnen zoals, Grüne Vetliner, Blaue Portugieser en gedestilleerd.



Je kunt ook meedoen met de beeldhouwworkshop, zie website: www.stip24.nl

Grietje Buitenhuis

www.stip24.nl