



NEUE KOCHKURSE
OKTOBER - DEZEMBER 2020





Di., 06. Oktober

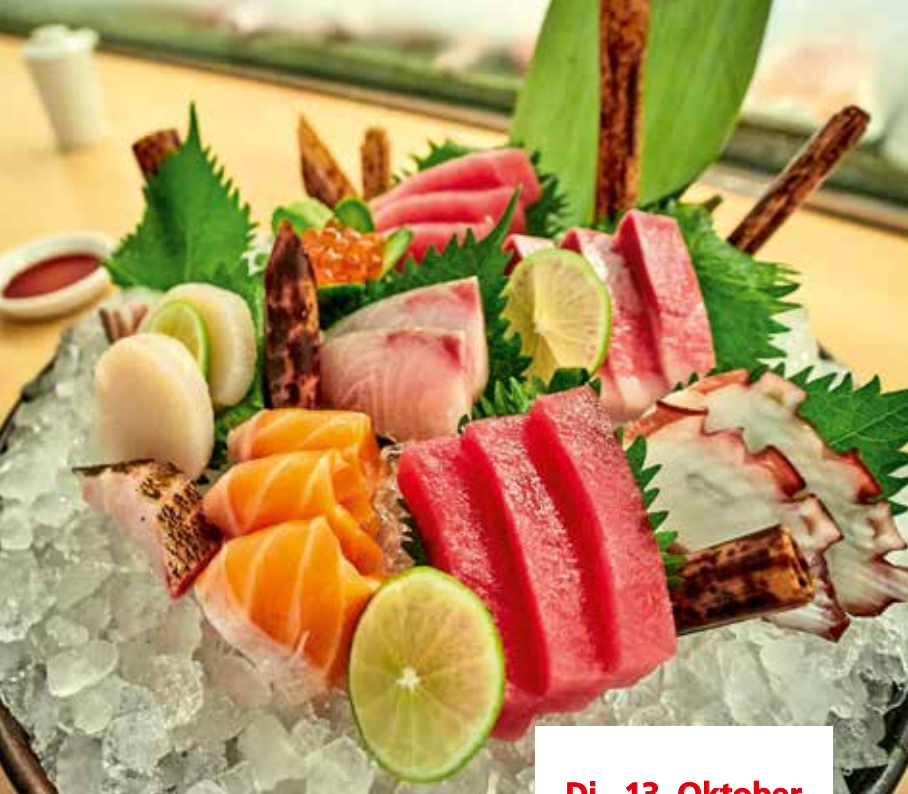
SOULFOOD

Reinbeißen, löffeln, genießen und sich gleich besser fühlen. Soulfood, das ist Nahrung für die Seele. Meist sind es einfache Gerichte, keinesfalls aber langweilig!

Beispiele für Soulfood sind Glazed Sweet Potatoes (glasierte Süßkartoffeln), Chicken- bzw. Turkey Wings (Hühner-, Truthahnflügel) und noch Viele mehr.

In unserer Soulkitchen tummeln wir uns nicht nur in der Südstaatenküche der USA, sondern blicken auch über den Tellerrand hinaus.

18:00-21:00 Uhr / 27,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 13. Oktober

ICH MÖCHTE MEER

Viele schrecken in der Küche auch vor noch so kleinen Fischen zurück. Denn bleibt der Fisch zu lange in der Pfanne, stirbt er ein zweites Mal.

Auf der Haut gebraten kann es passieren, dass er innen noch glasig ist. Und bevor das Filetieren einer Dorade in einem Massaker endet, greift man lieber gleich zu Fischstäbchen. Alles Unsinn! Fisch zubereiten ist überhaupt nicht knifflig! Wir erklären Ihnen, worauf Sie bei der Zubereitung von Dorade, Forelle und Co. achten sollten und nähern uns über eine klassische Bouillabaisse und schwarzem Risotto mit Wolfsbarsch der Fischküche an.

18:00-21:00 Uhr / 29,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 20. Oktober

GRIECHISCHE MEZE

Ein Abend vieler Genüsse: Wir erstellen eine reichhaltige Variation der traditionellen Kleinigkeiten, die Ihnen vom letzten Griechenlandurlaub noch auf der Zunge liegen.

Die bunte Mischung aus Gemüse, Fleisch und Fisch bietet für jeden etwas und ist bei jedem Fest appetitlich für Gaumen und Auge.

Ihre Gäste werden es lieben - Sie auch!

18:00-21:00 Uhr / 27,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Do., 22. Oktober

RUND UM KRUSTENTIERE

Überbackene Austern, Flußkrebssalat mit marinierten Gurken, Jakobsmuschel auf Erbsenpüree, mediterrane Fischsuppe, Pasta mit Tiger Prawns, und ein feines Dessert. Dieser Abend lässt das Feinschmeckerherz höher schlagen.

18:00-21:00 Uhr / 34,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Mi., 28. Oktober

KULINARISCHE REISE NACH ISRAEL

Jerusalem und Tel Aviv - zwei kulinarische Schmelztiegel, die seit Jahrhunderten die Vielfalt von Mensch und Kultur in ihrer außergewöhnlichen Küche vereinen. Einflüsse aus den Küchen Europas, Nordafrikas und des Nahen Ostens sorgen für ein wahres Feuerwerk der Aromen. Lassen Sie sich von unserem Koch Steven entführen und genießen Sie die Vielfalt der Mezen (kl. Vorspeisen) sowie von klassischen Gerichten der Region.

18:00-21:00 Uhr / 27,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 03. November

ESSEN WIE BEI MAMA TOSKANISCHE LANDHAUSKÜCHE INKL. WEINVERKOSTUNG

So schmeckt es bei „Mama“ in Siena, Pisa und Florenz! Kochen und kosten Sie sich durch Spezialitäten der toskanischen Küche, von süßer Paprika-Konfitüre mit Pecorino über Roastbeef in Salzkruste und und und und!

Während des Kurses wird verschiedener Wein aus Italien passend zum Menü gereicht und verkostet.

18:00-21:00 Uhr / 32,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner

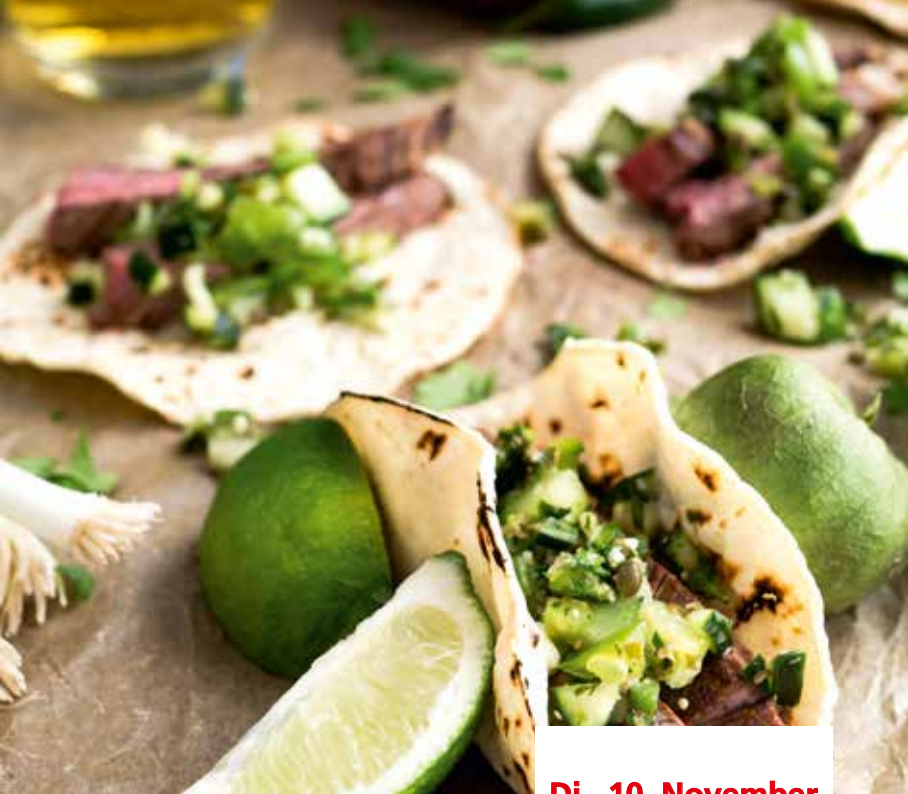


Do., 05. November

SOUS VIDE KOCHEN

„Sous Vide“ ist französisch und bedeutet übersetzt „unter Vakuum“. Was jahrelang der gehobenen Küche und Sternegastronomie vorbehalten war, erobert mehr und mehr die heimischen Küchen. Die Vorteile und Möglichkeiten durch die Anwendung des Sous Vide-Verfahrens sind nahezu unermesslich. Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst, mit der Sous Vide-Technik kommt man stressfrei zu sensationellen Ergebnissen. Tauchen Sie ein in die Welt des Garens unter Vakuum.

18:00-21:00 Uhr / 32,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 10. November

LEBENSMITTEL-UPCYCLING KOCHKURS MIT KÖPFCHEN

Ist das Brot zu hart? Sind zu viele Äpfel übrig geblieben? Wurde zu viel Gemüse klein geschnitten? Es wäre schade drum, die Lebensmittel wegzuschmeißen. Hier erhalten Sie Anregungen, wie Sie Lebensmittelreste zu schmackhaften Gerichten verarbeiten können.

18:00-21:00 Uhr / 24,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 17. November

SELAMAT SIANG INDONESIA! GUTEN TAG INDONESIEN!

Das Land der 1000 Inseln und ebenso vieler Regionalküchen Einflüsse aus Java, Sumatra oder Bali, immer spielt das Meer eine große Rolle. Exotische Soßen und Gewürzpasten aus Zitronengras, Ingwer, Kurkuma und Keriminüssen bilden die Grundlagen dieser Küche, für die Nasi Goreng, Gado-Gado, Sate Ayam, eine Bakso, scharfe Kokosnuss-Currys oder zarte Fleischspießchen typisch sind.

18:00-21:00 Uhr / 27,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 24. November

EINE HOMMAGE AN DIE PERFEKTE PASTA

Krümmergehacktes, Tomatenmark aus der Tube und Fertignudeln waren gestern. Lassen Sie sich in die Welt der Nudelgerichte entführen. Hier lernen Sie die perfekte Pasta, Pastateig und das perfekte Pastamehl kennen.

Schmecken und erleben Sie ein Stück Italien und nehmen Sie dieses mit neuem Wissen mit nach Hause. Denn wenn die Pasta al dente auf dem Teller ist – haben Sie alles richtig gemacht.

18:00-21:00 Uhr / 27,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 01. Dezember

DER EINSTEIGER BROTBACKKURS

Unser Koch Steven vermittelt Ihnen Basiswissen zu den Grundlagen des Brotbackens. Wir üben gemeinsam an verschiedenen Brotsorten und Klein-gebäcken Handgriffe, theoretische Grundlagen und praktische Techniken, die man braucht, um ein gutes Brot mit viel Geschmack und langer Frischhaltung selbst zu Hause zu backen.

18:00-21:00 Uhr / 22,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Do., 03. Dezember

WILD + TRÜFFEL ABEND

Der Trüffel als Hauptsache!

Wir erkunden das einzigartige Aroma des Trüffels mit Zubereitung in verschiedenen Formen in einem köstlichen Menü kombiniert mit leckerem Wild.

Es werden verschiedene Wildspezialitäten wie Reh, Hirsch und Wildschwein zubereitet.

18:00-21:00 Uhr / 36,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 08. Dezember

BRATENSTÜCKE & SAUCEN

Festtagsbraten, die passenden Saucen und dazu leckere Beilagen. All das werden wir in diesem Kochkurs zubereiten! Da steht der Familienfeier nichts mehr im Wege. Es wird verschiedene Bratenstücke vom Rind, Lamm und Schwein geben.

18:00-21:00 Uhr / 29,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



Di., 15. Dezember

WEIHNACHTEN OHNE STRESS MIT WEINVERKÖSTIGUNG

Weihnachten steht vor der Tür und in den meisten Küchen herrscht Stress. Das muss aber nicht sein!

Genießen Sie ein besinnliches Weihnachten mit Ihrer Familie. In diesem Kurs zaubern wir ein Menü, das einfach und klasse ist.

Auf dem Plan stehen Entenbrust, Lammrücken, Rotkohl, Klöße und Co...

Während des Kurses werden verschiedene Rotweine passend zum Menü gereicht und verkostet.

18:00-21:00 Uhr / 34,50 € / 8 Teilnehmer / Steven Renner



VERANSTALTUNGSORT:

familia Einkaufsland Wechloy
Posthalterweg 10
26129 Oldenburg

TREFFPUNKT FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN:

Center-Information im familia Einkaufsland Wechloy

ANMELDUNG ZUM FAMILIA GENUSS-FORUM:

An der Center-Information im familia Einkaufsland Wechloy
Telefon: 0441-794 -0

Anmeldung per E-Mail möglich!

Für Informationen schicken Sie eine E-Mail an:
genussforum@familia-nordwest.de

KONTAKT BEI FRAGEN

Familia Genuss-Forum
Steven Renner, Tel.: 0441-794-225 oder 0441-794-0