

D'Leibspeis de Koch ma...

Kochen und Hoagarten bei und mit Sabine Zellhuber in Ed 1, Wurmansquick



Dieses Kochen hat nichts mit einem Kochkurs im herkömmlichen Sinn zu tun. Viel mehr ist es Brauchtumpflege und eine Reise in die Vergangenheit! Gekocht wird ausschließlich "alte bayerische Küche". Es werden nur regionale Produkte verwendet.

Termine: 8. Oktober 2019
 und 10. Oktober 2019



Beginn: jeweils um 11 Uhr (Dauer bis zu 5 Std.)

Abfahrt in Fahrgemeinschaften am Busbahnhof Tann um 10.45 Uhr

Der Kurs findet im kleinen Kreis mit **max. 6 Teilnehmern** statt

Kurs am 8.10.2019	<ul style="list-style-type: none">• Suppe ("traditionelle Vorsuppe")• Dampfnudeln u. Gurkensalat• Millirahmstrudel• Ropfhauben• Zwetschgenröster u. Vanillesoße	Kurs am 10.10.2019	<ul style="list-style-type: none">• Suppe ("traditionelle Vorsuppe")• Auszogne• Hasenöhrl• Reishubbal• Dafeide Erdäpfel
-------------------------	---	--------------------------	---

Kosten: 40,- € pro Person und Kurs (inkl. gemeinsamen Essen)

Mit der Kursgebühr werden nur die Unkosten der Kursleiterin gedeckt, der Rest wird für soziale Zwecke im Landkreis gespendet.

Mitzubringen: Schürze, evt. Behälter f. Essen, bequeme Schuhe

Ablauf: Kennenlernen, gemütliches Beisammensein, dabei erwartet uns bereits ein kleiner Hoagarten mit Brot, Erdäpfelkasseler und Dörrobst.

Dann gemeinsames Kochen und zum Schluss gemeinsames Essen.

Kein Aufräumen und Spülen!

Weitere Informationen und Anmeldung bis 16.09.2019 bei
Gabi Deiml, Tel. 08572-7274