

Die Kochschule - Sommerliche Desserts

Der Sommer kommt! Durch die Vielzahl an Convenience - Produkten ist vieles in Vergessenheit geraten. Dinge, die man vielleicht aus der Kindheit noch kennt und für sich wiederentdecken kann. Von einer leichten Quarkspeise über Sirup bis hin zur Biscuitrolle werden wir einiges zubereiten. Alles natürlich selbst gemacht! Die Kosten für Zutaten in Höhe von 10,- € sind im Preis enthalten.

4342AU

Andre`Rohs

Mi 22.02., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Augustdorf, Erich Kästner-Schule, Küche

1x (4 UE), € 19,60

Indische Küche

Indische Currys selbstgemacht, wir kochen indischen Gemüsereis mit Zimt und Nelken, indisches Hühnercurry, indisches Lamm, Möhrensalat mit Kokosflocken und Erdnüssen, Auberginen-Dip und Erdnusssoße.

Die Kosten für Zutaten in Höhe von 12,- € sind im Preis enthalten.

4348LA

Andrea Schramm

Di 08.05., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Lage, Kochstudio Schramm, Landwehrstr. 99

1x (4 UE), € 21,60

Weitere Kochkurse befinden sich im Programmheft Frühjahr 2012

Geschäftsstelle Lage

Lange Straße 124

Edda Koch

Monika Kampa

Telefon: 05232 - 9550-0

Fax: 05232 - 9550-55

@-Mail: koch@vhs-lw.de

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Montag - Dienstag 14⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Donnerstag 15⁰⁰ – 17⁰⁰ Uhr

In den Schulferien 10⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Geschäftsstelle Augustdorf

Bürgerzentrum, Pivitsheider Straße 16

Annette Fischer

Telefon: 05237 - 898400

Fax: 05237 - 898401

@-Mail: fischer@vhs-lw.de

Öffnungszeiten: *

Montag 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Donnerstag 15⁰⁰ – 17⁰⁰ Uhr

Geschäftsstelle Leopoldshöhe

Bürgermeister Brinkmann-Weg 3

Svenja Grosch

Telefon: 05208 - 700783

Fax: 05208 - 700784

@-Mail: grosch@vhs-lw.de

Öffnungszeiten: *

Montag + Dienstag 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Donnerstag 15⁰⁰ – 17⁰⁰ Uhr

Geschäftsstelle Oerlinghausen

Bürgerhaus, Tönsbergstraße 3

Heidi John

Telefon: 05202 - 5434

Fax: 05202 - 928630

@-Mail: john@vhs-lw.de

Öffnungszeiten: *

Montag + Dienstag 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Donnerstag 15⁰⁰ – 17⁰⁰ Uhr

* in den Schulferien geschlossen



Lange Str. 124

32791 Lage

Telefon: (05232) 9550-0

Internet: www.vhs-lw.de

@-Mail: anmeldung@vhs-lw.de

Kochkurse



◆1. Semester 2012◆

Ei, Ei, Ei kein Einerlei

Eier gehören zu den vielseitigsten Nahrungsmitteln. Sie eignen sich für ein schnelles Mittagessen ebenso wie für eine vornehme Dinnerparty, Eier sind durchaus wichtig für eine ausgewogene Ernährung und sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und sind nicht so schädlich wie es oftmals dargestellt wird. Besonders beliebt zur Osterzeit in unterschiedlichen Variationen, entdecken Sie neue Inspirationen. Die Kosten für Zutaten in Höhe von jeweils € 10,- sind im Preis enthalten.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Restebehälter.

4319LA

Gabriela Szymanski-Wilcke

Do 22.03., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Lage, Kantorschule, Küche

1x (4 UE), € 19,60

Mexikanisch Kochen - ganz einfach

Wer mexikanisches Essen mag, möchte sicherlich einige der leckeren Gerichte am eigenen Herd ausprobieren. Daher hat die Kursleiterin für Sie typische und bekannte Rezepte zusammengestellt, manche ganz einfach und mit Zutaten, die Sie in jedem Haushalt finden, andere etwas aufwändiger und in unbekannter Zusammenstellung und Zubereitung. Die Kosten für Zutaten in Höhe von jeweils € 10,- sind im Preis enthalten.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Restebehälter

4321OE

Gabriela Szymanski-Wilcke

Do 26.04., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Oerlinghausen, Heinz-Sielmann-Schule, Küche

1x (4 UE), € 19,60

Fettarm genießen

Genussvoll fettarm kochen, das geht doch gar nicht, denken Sie. Lassen Sie sich vom Gegenteil überzeugen und starten Sie leicht in den Sommer, ob Salat mal anders oder ein schmackhaftes Essen für die ganze Familie, alles ist möglich! Die Kosten für

Zutaten in Höhe von jeweils € 10,- sind im Preis enthalten. Die Kosten für Zutaten in Höhe von jeweils € 10,- sind im Preis enthalten.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Restebehälter.

4322OE

Gabriela Szymanski-Wilcke

Do, 24.05., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Oerlinghausen, Heinz-Sielmann-Schule, Küche

1x (4 UE), € 19,60

Nordische Leckerbissen

In diesem Kursus bereiten wir köstliche Gerichte aus dem Norden zu. Suppen/Eintöpfe, Salate, feine Fischgerichte, herzhafte Braten, Süßspeisen und Gebäck bringen Ihnen den Geschmack Skandinaviens nach Hause auf den Teller. Die Kosten für Zutaten in Höhe von 8,- € sind im Preis enthalten.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher und Restebehälter.

4357LA

Jutta Abt

Do 09.02., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Leopoldshöhe, Gesamtschule, Küche

1x (4 UE), € 17,60

Schnell, einfach, Gerichte ohne Zusatzstoffe

Gerichte zum Genießen auch ohne Zusatzstoffe wie z.B.: Avocadodip, Salate der Saison, fruchtiges Huhn auf Mus, Kokos - Frucht Sorbet. Gesund und lecker. Die Kosten für Zutaten in Höhe von jeweils € 10,- sind im Preis enthalten.

4323LA

Corinna Sandmüller-Tomasch

Do 09.02., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Lage, Kantorschule, Küche

1x (4 UE), € 20,60

Fisch und Mee(hr)

Von Fischsuppe über Scampis bereiten wir die zahlreichen Gerichte hin bis zum Dessert gemeinsam zu. Die Kosten für Zutaten in Höhe von 10,- € sind jeweils im Preis enthalten.

Bitte mitbringen: 2 Geschirrhandtücher, Restebehälter.

4360OE

Silke Förster

Mi 22.02., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Oerlinghausen, Heinz-Sielmann-Schule, Küche

1x (4 UE), € 22,-

Die Kochschule - Grillsaison

Aufgrund der hohen Nachfrage - "Grillsaison" Natürlich gibt es wieder Fleisch, Fisch, Marinaden,... Wieder keine Bratwurst, dafür selbst gemachtes Brot zum Dippen. Natürlich auch etwas Süßes vom Grill!!! Lassen Sie sich überraschen! Die Kosten für Zutaten in Höhe von 10,- € sind im Preis enthalten.

4344AU

Andre´Rohs

Mi 23.05., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Augustdorf, Erich Kästner-Schule, Küche

1x (4 UE), € 19,60

Fettarm genießen

Wir werden herzhaftere Gerichte mit Schokoladensauce, Garnelen aus dem Wok mit weißer Schokosauce, Chili mit Schoko, Gulasch mit Schoko, Sauerkraut mit weißer Schokolade, Salatdressing mit Schokolade uvm. zusammen zaubern. Die Kosten für Zutaten in Höhe von 14,- € sind im Preis enthalten.

4349LA

Andrea Schramm

Di 22.05., 18³⁰ - 21³⁰ Uhr

Lage, Kochstudio Schramm, Landwehrstr. 99

1x (4 UE), € 23,60