

Guten Tag

Gerne informiere ich Sie über freie Kursplätze am BBZ Arenenberg.

ALLTAGSMENÜS AUS DEM KOMBISTEAMER 2 + 3

Besitzen Sie einen Backofen mit Dampfgarfunktion, dessen Möglichkeiten Sie noch nicht ausschöpfen können? Wir bereiten mit den geeigneten Programmen komplette Menüs in einem Arbeitsgang im Kombisteamer zu. Diese geniessen wir in gemütlicher Runde und tauschen eigene Erfahrungen aus. Im Kurs werden V-Zug Geräte eingesetzt, es ist kein Dampfgarkurs, wir arbeiten mit Heissluft und Dampf, das Gargut wird gebräunt.

In allen Kursen werden verschiedene Rezepte zubereitet.

Kurs 2 : Mittwoch, 27. März 2019

Kurs 3: Donnerstag, 11. April 2019

Kurszeit: 18. 00 – 21.30 Uhr

Kursleitung: Rita Höpli

Kosten: Fr. 98.-

Anmeldeschluss Kurs 2 : 13.03.2019

Abmeldeschluss Kurs 3 : 28.03.2019



MIT VOLLDAMPF IN DIE KÜCHE

Sie haben einen Dampfgarer oder überlegen sich, einen anzuschaffen. In diesem Kurs erfahren Sie vieles übers Dampfgaren und erleben beim Kochen eines Viergang Menüs, was alles im Dampfgarer zubereitet werden kann. Dabei bleibt genügend Zeit für Fragen.

Kursdatum: Donnerstag, 28. März 2019

Kurszeit: 17.30 – 21.30 Uhr

Kursleitung: Annegret Wofler

Kosten: Fr. 94.-

Anmeldeschluss: 14.03.2019



SÜSSES HEFEGEBÄCK

Sie lieben luftig leichtes, aber nicht allzu süsses Gebäck zu Kaffee, Tee oder einem Glas Most oder Wein? Den Hefeteig, ob geknetet, gerieben oder geklopft, belegen wir mit Crèmen sowie Früchten und umhüllen damit köstliche Füllungen. Sie entdecken, dass mit einem Vorteig und einem Mehlkochstück zubereitete Teige zu Gebäcken führen, die länger frisch bleiben. Ob Brioche, Panettone, Birnweggen, Appenzeller Nussgipfel, Crèmerollen oder Beerenkuchen – die gluschtigen Gebäcke werden Sie begeistern.

Kursdatum: Samstag, 30. März 2019

Kurszeit: 13.00 – 18.00 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 112.-

Anmeldeschluss: 16.03.2019



KOCHEN MIT DER ZEITSCHALTUHR

Sie kommen um 12.00 Uhr nach Hause und es riecht schon verführerisch nach Mittagessen. Das ist mit einem Backofen mit Zeitschaltuhr möglich. Wir kochen in diesem Kurs Gerichte, die gut am Morgen vorbereitet und dann in den Ofen geschoben werden können. Mit der Zeitschaltuhr sind sie dann zum richtigen Zeitpunkt fertig. Dieser Kurs richtet sich an Teilnehmende, die einen Backofen mit Zeitschaltuhr besitzen und diesen besser nutzen möchten.

Kursdatum: Montag, 1. April 2019

Kurszeit: 18.00 – 21.30 Uhr

Kursleitung: Annegret Wolfer

Kosten: Fr. 89.-

Anmeldeschluss: 18.03.2019



50 PLUS: KOCHEN UND GENIESSEN IM FRÜHLING

Tauchen Sie ein in die leichte, erfrischende Frühlingsküche. Verwöhnen Sie sich mit saisonalen Köstlichkeiten, welche gut vorbereitet werden können. Mit neuen Ideen zaubern Sie dank schonender Kochtechniken und vielversprechender Kombinationsmöglichkeiten Mahlzeiten auf den Tisch, welche sich vor allem für den Kleinhaushalt eignen. Wer sich gut ernährt, bleibt fit und leistungsfähig und gibt jedem Tag die Chance, einen mit einer kulinarischen Überraschung zu verwöhnen.

Kursdatum: Freitag, 5. April 2019

Kurszeit: 10.30 – 14.30 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 98.-

Anmeldeschluss: 22.03.2019



TURNBEUTEL FÜR TEENIES

Der gute alte Turnbeutel ist zurück – für alle Teenies der Trend schlechthin!

Ganz einfach kannst Du Dir einen lässigen Bag aus einem coolen Stoff nähen und ihn zu deinem Lieblingsstück für Schule und Freizeit machen.

Die Vorderseite wird nach Deinen Wünschen verziert und gestaltet und mit einer festen Kordel und Ösen bekommt er den letzten Schliff.

Kursdatum: Montag, 8. April 2019

Kurszeit: 13.30 – 17.30 Uhr

Kursleitung: Myriam Scalon

Kosten: Fr. 106.-

Anmeldeschluss: 25.03.2019



FISCH AUF DEN TISCH

Fisch: eine gesunde Gaumenfreude. Lassen Sie Sich von den vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Fischen aus dem Untersee inspirieren. Ob pochiert mit feiner Sauce, gefüllt und gerollt, ganz, als Filet oder geschnetzelt, im Teig versteckt oder unter der Salzkruste verborgen – Sie werden bestimmt fündig und entdecken das Lieblingsrezept für Sich, Ihre Familie und Ihre Gäste.

Kursdatum: Freitag, 12. April 2019

Kurszeit: 10.30 – 14.30 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 100.-

Anmeldeschluss: 29.03.2019



ZUSATZKURS: OSTERWERKSTATT

Was war zuerst, das Huhn oder das Ei? Das weiss man nicht so genau, aber sicher ist, wir backen süsse und pikante Hühner und Eier und verwandeln Letztere in prachtvolle Kunstwerke. Aus einem Sichtmäppli zaubern wir im Handumdrehen lustige Hühner, welche unsere Osterköstlichkeiten beherbergen.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Kindern ab 7 Jahren.

Kursdatum: Samstag, 13. April 2019

Kurszeit: 08.30 – 12.00 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 94.- (1 Erw + 1 Kind) 126.- (1 Erw. + 2 Kinder)

Anmeldeschluss: 30.03.2019



Wir freuen uns auf eine Anmeldung.

Anmelden bei fabienne.baumann@tg.ch / 058 345 81 01 oder
kamile.pratasiute@tg.ch / 058 345 81 02

Beste Grüsse

Fabienne Baumann
Schulsekretariat

Kanton Thurgau
Bildungs- und Beratungszentrum
Arenenberg 1
CH-8268 Salenstein
Tel.: +41 (0) 58 345 81 01
E-Mail: fabienne.baumann@tg.ch
Homepage: www.arenenberg.ch



Der Arenenberg bietet ein öffentliches Kurswesen, das ländlich geprägte Kultur neu interpretiert in den Bereichen «Kulinarik», «Gesundheit» und «Gestalten».

Viele weitere Kurse online:
www.arenenberg.ch

Alle Kurse sind öffentlich!