

# Vegetariske madlavningskurser

Kongelys.com arrangerer 3 kurser i vegetarisk madlavning. Alle råvarer til disse kurser er så vidt muligt biodynamiske eller økologiske. Man kan vælge at tilmelde sig alle kurserne eller bare tage et.

Datoerne er d. 6. april, 13. april og d. 20. april. Tidspunkt fra 12 – 17. Prisen pr. kursus er 500 kr. pr. person pr. gang.

**Kursus nr. 1. :** Her vil du lære at lave hverdagsmad til familien for under 80 kr. Målet med dette kursus er at arbejde mod en større forståelse for råvarernes muligheder. At få et indblik i at arbejde med krydderier. At bage hverdagsbrød uden behov for en skreven opskrift. Under kurset vil vi arbejde med 7-8 retter, alt efter deltagerantal og -ønsker.

Alle retterne vil blive produceret ud fra årstidens biodynamiske grøntsager, der er på markedet nu. Gulerod, løg, pastinak, kartoffel, knoldselleri, hvidkål, beder, jordskokker og porre.

**Kursus nr. 2.:** På dette kursus vil du få indsigt i, hvor simpelt det er at producere lækre friske oste og syrnede mælkeprodukter. Du vil lære at lave ostetyper såsom, flødeost, hytteost og fetaost. Du vil lære at lave yoghurt og ymer.

Du vil lære, hvordan du kan ændre karakteren af din hjemmelavede ost/yoghurt ved hjælp af krydderier, frugt osv.

**Kursus nr. 3. :** Du vil på dette kursus få mulighed for at tilberede en 3-retters gastronomisk festmenu ud fra årstidens tilgængelige danske biodynamiske grøntsager, krydderier mejeriprodukter osv.

Menuen bygges op af rene råvarer. Så meget som muligt laves fra bunden, såsom hjemmerørt mayonnaise, marinader osv.

Kurset afholdes på:

Take me home  
Nordre Fasanvej 162  
2000 Frederiksberg

Tilmelding

Kontakt: Anette Juul tlf. 40168028 eller mail [kursus@kongelys.com](mailto:kursus@kongelys.com)