



küchencréation

URDINKEL

KURSANGEBOTE

BEI KÜCHEN CRÉATION IN SOLOTHURN

In diesen Kursen widmen wir uns dem UrDinkel, einer echten Schweizer Getreidekultur. Er ist viel mehr als die bekömmliche Alternative zum Weizen. Das urschweizerische Getreide besticht durch seinen feinen nussartigen Geschmack und verfügt zudem über vielseitige kulinarische Eigenschaften. Mit ihm lässt sich wunderbar backen und kochen. Sie erhalten in den Kursen Tipps und Tricks wie Sie den UrDinkel optimal einsetzen und Zuhause Ihre eigenen, feinen UrDinkel-Produkte herstellen können.

Pastakurs mit UrDinkel

Freitag 21. März 17.30-21.30 Uhr | Kosten: CHF 115.-

UrDinkel-Tavolata

Freitag 4. April 17.30-21.30 Uhr | Kosten: CHF 120.-

Basis-Brotbackkurs mit UrDinkel

Samstag 24. Mai 10.00-14.00 | Kosten: CHF 115.-

ABLAUF

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränken
- Tricks, Tipps und Infos zu den Herstellungs-Arten mit verschiedenen UrDinkel-Mehlen
- Demo und eigene Herstellung der UrDinkel-Produkte
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Eigene UrDinkel-Produkte verarbeiten und der eigenen Kreativität freien Lauf lassen
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

KOSTEN

In den Kurskosten sind die schriftlichen Kursunterlagen, Kursorganisation, Kursleitung, Lebensmittel und Getränke enthalten.

ANMELDUNG / KURSORT

Anmeldungen sind möglich per Mail: info@nutriktivum.ch
oder telefonisch 032 641 02 49.

Kurse bis max. 6 Personen.

Kursort: Küchen Création AG, Bielstrasse 109, 4500 Solothurn

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

- Eigene hergestellte UrDinkel-Produkte
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezepte mit Tipps und Tricks
- Ein Kursteilnahme-Dankeschön

NutriKreativum – kreativ Ernährung entdecken!

Mirjam Binz, Dorfstrasse 18, 2545 Selzach, 032 641 02 49

info@nutriktivum.ch, www.nutriktivum.ch

Küchen Création AG

Peter Tabone, Bielstrasse 109, 4500 Solothurn, 032 621 20 70

info@kuechen-creation.ch, www.kuechen-creation.ch