

Kochkurs

KULINARISCHE REISE IN DIE WELT DER JÜDISCHEN KÜCHE



An diesem Nachmittag lässt Maschi Mermelstein-Stössel Hobbyköche in ihre Kochtöpfe schauen, wenn sie koschere Köstlichkeiten aus der aschkenasischen und sefardischen Küche zubereitet. Lernen Sie Kombinationen neuer Aromen, Kräuter und Gewürze kennen und erhalten Sie Tipps und Tricks wie Sie in der Küche Zeit sparen können. Ob Anfänger am Herd oder talentierter Hobbykoch, es ist für jeden etwas dabei. Der Kurs findet in der professionell eingerichteten koscheren Küche des Gemeindezentrums der Jüdischen Gemeinde in Graz statt. Beim Kochkurs gibt es eine 100 % Mitmach-Garantie.

► WAS WIRD GEKOCHT

Typisch aschkenasisch, traditionell - "die haimische Koch"
Spezialitäten aus frischen hochwertigen Zutaten wie Eiersalat,
Gehackte Leber, Suppenfleisch mit Ferfel und Kompott und
Schokobabka

► WANN UND WO

Sonntag, 14. Oktober 2018 - Beginn 14 Uhr - Ende ca. 18.30 Uhr
Jüdische Gemeinde Graz, David Herzog Platz 1

► INVESTITION

Euro 90,00 pro Teilnehmer mit anschließendem gemeinsamen Essen
in gemütlicher Atmosphäre und einer kleinen erlesenen Auswahl an
koscheren Weinen.

► ANMELDUNG

Da die Teilnehmerzahl auf 15 Personen begrenzt ist, ersuchen wir um
rasche Anmeldung bis spätestens 04. Oktober 2018 unter dem Link:
https://bit.ly/Kochkurs_juedisch Für Fragen stehen wir Ihnen gerne
unter 0316/712468 zur Verfügung.



Maschi Mermelstein-Stössel bekannt unter "Maschi's delishkes" veranstaltet in Wien erfolgreiche Kochkurse. Die Herausforderung ihrer Kurse sei, "aufzuzeigen", dass es in der koscheren Küche genauso gut schmeckt, auch wenn dem Fleischgericht keine Milch und Butter, Schlagobers oder Sauerrahm zugefügt werden. Maschi zeigt wie facettenreich die koscher Küche ist.

