

Kinder kocht!

die Kinder-Kochakademie in der Küche am Graben
mit Bianca Gusenbauer

Nach der erfolgreichen ersten Kinder-Kochakademie im Sommer 2017, geht es nun weiter! Ein neues Programm, viele Teige, Tipps & Tricks warten auf die Kinder in der Küche.

Neben Waren- & Gewürzkunde wird jedes Kind aktiv in der Küche mitarbeiten und dabei viele Teige rühren und kneten.

Entdecken von regionalen Zutaten und exotischen Gewürzen sollen die Lust auf gutes Essen verstärken und den Gaumen für kinderleichtes Kochen begeistern. Kochen fördert Kreativität, Genuss und Selbstvertrauen. Daher:
Wann, wenn nicht jetzt? Kinder an den Herd!

| | |
|-----------------------------|--|
| Alter | 8-12 Jahre - ohne Erwachsene! |
| Wann? | 19. - 21. Februar 2018 |
| Dauer | 4 Stunden inkl. Essen |
| Variante Vormittag | 8:45 - 12:45 Uhr |
| Variante Nachmittag | 13:45 - 17:45 Uhr |
| Ort | Küche am Graben, LINZ |
| Umfang | Kochkursunterlagen, Lebensmittel, Getränke & Zeugnis |
| Kosten | 180 EUR pro Kind |
| Mindestteilnehmer | 10, maximal 12 Kinder |
| Mitzubringen | Gute Laune & Begeisterung, Kochschürze, bequeme Schuhe und luftige Kleidung, Haargummi bei langen Haaren, Vorratsdose (falls was übrig bleibt) |
| Anmeldung & Info | contact@biancaisst.com |

Programm

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Montag | Österreichische Küche |
| Dienstag | Österreichische Küche |
| Mittwoch | Tapas kreativ! |