



# Kochkurse

## Januar bis Juli 2024

Bitte beachten Sie:

Wichtiger Hinweis für alle Kochkurse: Wenn nicht anders angegeben beträgt die Gebühr für alle Kochkurse 15,00 Euro. Zusätzlich wird eine Kochumlage erhoben. Diese ist mit der Kursgebühr zu zahlen, auch bei einer kurzfristigen Absage oder bei Fernbleiben. Spezielle Kurse haben eine abweichenden Gebühr.

Die Kursangebote sind nach Kursleitern geordnet. Zu jedem Kurs bitte Schürze und Behälter für Reste mitbringen

Anmeldung zu allen Kursen:  
Kath. Familienbildungsstätte Hanau  
Im Bangert 4  
63450 Hanau  
Tel. 06181/92323-0  
Fax. 06181/92323-11  
e-mail: [info@fbs-hanau.de](mailto:info@fbs-hanau.de)

Katholische  
Familien-



Bildungsstätte Hanau

### 630 Pralinen selbst herstellen mit Simone Thoma

Wir werden eintauchen in die Welt des Pralinenhandwerks und eigene Pralinenkunstwerke kreieren. Perfekt temperierte Schokolade, leckere Ganache (Pralinenfüllung), ob fruchtig, nussig oder mit einem Schuss Alkohol, für jeden Geschmack ist etwas dabei. In dem 7-stündigen Kurs werden wir die Hohlkörper selbst gießen.

**Termin:** Samstag, 27.01.2024 – ohne Alkohol mit fertigen Hohlkörpern

**Zeit:** 14.00–18.00 Uhr

**Gebühr:** 35,00 Euro plus Materialkosten 15,00 Euro

**Termin:** Samstag, 16.03.2024 – mit Alkohol,  
Hohlkörper werden selber gegossen

**Zeit:** 10.00 - 17.00 Uhr

**Gebühr:** 50,00 Euro plus 15,00 € Materialkosten



### 623—Persische Spezialitäten mit Narges Aryafar, Kursleiterin Iranische Küche

Ein Streifzug durch die kulinarischen Genüsse im heutigen Iran.

**Termin:** Donnerstag, 22.02.2024

Donnerstag, 25.04.2024

Donnerstag, 20.06.2024

**Zeit:** 18.00–21.00 Uhr

**Gebühr:** 15,00 Euro plus 20,00 Euro Kochumlage

## Vollwertkochkurse mit Claudia Ruth, ärztl. Geprüfte Gesundheitsberaterin

### 621—Köstliche Brotaufstriche

Wir bereiten an diesem Abend leckere vegetarische und vegane Brotaufstriche zu. Dazu backen wir Vollkornbrötchen.

**Termin:** Montag, 18.03.2024

**Zeit:** 19.15 - 22.15 Uhr

**Gebühr:** 15,00 Euro plus 10,00 Euro Kochumlage

### 622—Leichte Sommerküche

Wir genießen an diesem Abend gesunde Gerichte aus der vegetarischen und veganen Küche.



## Italienische Spezialitäten mit Gaetano Esposito, Koch

### 632—Sizilianische Arancini

**Termin:** Donnerstag, 07.03.2024

**Zeit:** 18.00—21.30 Uhr

**Gebühr:** 15,00 Euro plus 13,00 Euro Kochumlage

### 633—Tortelloni

**Termin:** Montag, 13.05.2024

**Zeit:** 18.00—21.30Uhr

## 616- Sushi & Co. In der japanischen Küche

In diesem Kurs lernen Sie wie japanisches Fingerfood hergestellt wird: Sushi Maki und Nigiri Sushi, gunkanmaki Sushi und insideout kalifornische Rolle, sowie Gyoza (japanische Maultaschen) gehören zum japanischen Fingerfood und werden mit einfachen Tricks und Kniffen zubereitet. Dazu wird Shogagari (eingelegter Ingwer), Wasabipaste und Shoyu serviert. Auch die in der japanischen Küche besonders im Winter sehr begehrte und unentbehrliche Miso-Dashi-Suppe und Soyasprossen-Salat od. Wakama-Salat wird schnell und sachkundig fertiggestellt. Es wird das Essen mit Stäbchen eingeführt und alle Gaumenfreuden werden mit "Ocha" (japanischer grüner Tee) abgerundet.

<b>Termin:</b>	Dienstag, 05.03.2024
<b>Zeit:</b>	17.30 - 22.00 Uhr
<b>Gebühr:</b>	25,00 Euro plus 20,00 Euro Kochumlage
<b>Leitung:</b>	ChoMarTin Seinecke

