



SCHULE WALD

Hauswirtschaftliche
Fortbildungsschule

Kursprogramm Frühjahr-Sommer 2012

1. Männerkochkurs (ausgebucht)

Kursleitung: Marianne Bruschi
Daten: 5 x Dienstag 28. Februar, 6./13./20. März 2012
am 27. März 2012 bis 22.00 Uhr
Zeit: 18.00 – 21.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 140.00 (+ Lebensmittelkosten ca. Fr. 80.00)

2. Essen und Wein

Wir kochen an vier Abenden ein feines Menü und geniessen zu jedem Gang den passenden Wein. Wir lernen viel über die Herkunft der Weine, Rebsorten und Kultur des Weinbaugebietes.

Kursleitung: Daniela Schoch und Ursula Geiger Croci
Daten: 4 x Freitag 2./16./23./30. März 2012
Zeit: 19.00 – 22.15 Uhr
Kursgeld: Fr. 145.00 (+ Lebensmittel und Wein ca. Fr. 160.00)

3. Nusstorte - Tuorta da nuschs

Fast alle haben ihren speziellen Favoriten, einmal beschwört man die cremige karamellene Füllung, mal lobt man das intensive Nussaroma. Die Varianten bei den Nusstorten sind mannigfaltig. Zwei Komponenten sind aber allen Bündner Nusstorten gemein: Zum einen der Mürbeteig der die ganze Torte umschliesst und zum anderen die Füllung aus grob gehackten Walnüssen. Und das Ganze ist gar nicht so schwierig wie es scheinen mag um an einem Abend herzustellen. (2 Torten pro Person)

Kursleitung: Anneliese Boos-Bosshard
Daten: 1 x Dienstag 17. April 2012
Zeit: 18.30 – 22.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 33.00 (+ Lebensmittelkosten ca. Fr. 15.00)

4. Curry aus aller Welt

Ist Curry immer gelb? Oh nein!

Wenn es Sie Wunder nimmt, was sich hinter dem Geheimnis der verschiedenen Curries versteckt, dann besuchen Sie diesen Kurs. Wir kochen mindestens 7 verschiedene Curries aus fernen Ländern und lernen verschiedenen Gewürzmischungen und Würzpasteten kennen und verwenden.

Kursleitung: Svenja Bögeholz
Daten: 1 x Donnerstag 10. Mai 2012
Zeit: 18.30 - 22.15 Uhr
Kursgeld: Fr. 35.00 (+ Lebensmittelkosten ca. Fr. 35.00)

5. Rankgerüste für Haus und Garten

Aus Weiden entstehen geflochtene Rankgerüste für Kletterpflanzen. Sie lernen einfache flechterische Grundtechniken und deren vielfältigen Anwendungen kennen.

Kursleitung: Simone Rüppel, Korbmachermeisterin
Daten: 1 x Mittwoch 29. Februar und 1 x Donnerstag 1. März 2012
Zeit: 18.30 – 21.30 Uhr
Kursgeld: Fr. 56.00 (+ Materialkosten ca. Fr. 35.00)

6. Flechten mit Weiden „Verrückte Hühner“

„Ei was flattert den da?“ Lustige Hühner und Küken am Stecken. Kleine dekorative Weidenobjekte für den Garten.

Kursleitung: Simone Rüppel, Korbmachermeisterin
Daten: 2 x Dienstag 29. Mai und 5. Juni 2012
Zeit: 18.30 – 21.30 Uhr
Kursgeld: Fr. 56.00 (+ Materialkosten ca. Fr. 40.00)

7. Das Gleichgewicht fördern mit Schüssler-Salzen

Wie können wir mit den Salzen nach Dr. Willhelm Heinrich Schüssler den Säure-Basenhaushalt stabilisieren und Entschlackungskuren unterstützen?

Kursleitung: Beatrice Dieterich, Drogistin, Schüssler Master Lehrgänge
Daten: 1 x Mittwoch 28. März 2012
Zeit: 19.00 – 21.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 18.00 (Unkostenbeitrag für Unterlagen ca. Fr 5.00)

8. Kochen, Backen und Servieren im Glas NEU!

Die kleinen Köstlichkeiten sind Portion für Portion raffinierter Genuss im Glas.

Kursleitung: Pia Gugler
Daten: 1 x Dienstag 8. Mai 2012
Zeit: 18.30 – 21.55 Uhr
Kursgeld: Fr. 32.00 (Lebensmittelkosten ca. Fr. 40.00)

9. Focaccine in Variationen NEU!

Zum Apéro, als Zugabe beim Grillieren, als Beilage zum Salat, beim Jassabend – eine Focaccia passt immer.

Kursleitung: Pia Gugler
Daten: 1 x Dienstag 3. Juli 2012
Zeit: 18.30 – 21.55 Uhr
Kursgeld: Fr. 32.00 (Lebensmittelkosten ca. Fr. 30.00)

10. Minze & Co.

Was stelle ich mit den Kräutern aus meinem Garten an? Tipps und Tricks wie ich meine Kräuter verwerten kann. Wir werden auch 2-3 Sachen miteinander herstellen

Kursleitung: Doris Okle Jaeggi, Krankenschwester mit Ausbild. in Phytotherapie
Daten: 1 x Montag 25. Juni 2012
Zeit: 18.45 - 21.45 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.00 (+ Materialkosten ca. Fr. 10.00)

11. Tee = Tee ?

Da ein Zipperlein, dort eines. Welches Kraut brauche ich und wie bereite ich den Tee zu? Auf was muss ich achten beim Trocknen und bei der Lagerung? Wir stellen gemeinsam 2-3 verschiedene Teemischungen her.

Kursleitung: Doris Okle Jaeggi, Krankenschwester mit Ausbild. in Phytotherapie
Daten: 1 x Montag 9. Juli 2012
Zeit: 18.45 - 21.45 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.00 (+ Materialkosten ca. Fr. 10.00)

12. Strassentaugliche Schuhe filzen

Wir filzen ein paar Schuhe in Farbe und Form nach Wunsch und besohlen sie mit Gummi- oder Ledersohle.

Kursleitung: Claudia Gnehm-Cafilisch
Daten: 2 x Freitag 1. und 8. Juni 2012 17.00 – 22.00 Uhr
1 x Samstag 2. und 9. Juni 2012 9.00 – 16.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 224.00 (Materialkosten ca. Fr. 100.00 je nach Sohle)
Kursort: Schulhaus Binzholz, Wald

Wenn nicht anders vermerkt, finden alle Kurse im Schulhaus Burg, Wald statt. Bei Kursen mit zwei Daten, müssen pro Kurs mind. 10 Teilnehmer angemeldet sein, sonst wird der Kurs auf ein Datum festgelegt. Die Anmeldungen erfolgen nach Eingang und sind verbindlich. Bei zu später Abmeldung oder Nichterscheinen werden Kurskosten und Material in Rechnung gestellt. Sie erhalten ca. 2 Wochen vor Kursbeginn eine Bestätigung.

Schriftliche Anmeldungen bitte bis drei Wochen vor Kursbeginn an:

Doris Keller, Gass 13, 8637 Laupen, Tel Nr. 055 246 45 60 oder

per E-Mail an: fortbildung.wald@me.com

Fotos und weitere Informationen finden Sie unter www.schule-wald.ch (Fortbildungsschule).