

Saucen: VHS lädt ein zum Kochkurs

Die VHS lädt ein zum Kochkurs „Mit Profis in der Küche: Saucen“.

Saucen sind ein wichtiger Bestandteil eines jeden Gerichts und bestimmen seinen Charakter und Geschmack. Was wäre fein Gegrilltes oder ein deftiger Braten ohne Sauce? Die Grundlage für unterschiedlichste Saucen bildet die sogenannte „Grundsauce“. Sie kann mit verfeinernden Zutaten geschmacklich abgerundet und dem jeweiligen Gericht angepasst werden.

Um hierfür Tipps und Kniffe zu erlernen, bietet die Volkshochschule Bergkamen am Freitag, den 09.05.2014, von 17:30 bis 21:15 Uhr den Kurs „Mit Profis in der Küche: Saucen“ an.

Dozentin Brigitte Honerpeick, Bergkamens „Chutney Queen“, wie sie vom WDR betitelt wurde, erläutert an diesem Abend, was eine gute Sauce ausmacht. „Die Teilnehmenden erstellen in diesem Kurs eine Grundsauce und erhalten zahlreiche Hinweise, wie sie diese abwandeln und vielseitig einsetzen können“, sagt Honerpeick. „Zudem wird in der Gruppe aus der Grundsauce passend zur Grillsaison unter Zugabe weiterer Zutaten eine leckere fruchtige Sauce hergestellt. Wir machen ein bisschen mehr Theorie als in den VHS-Kochkursen üblich, aber auch der praktische Teil kommt nicht zu kurz.“

Der Kurs mit Kursnummer 0712 kostet 15,00 €. Zudem wird eine Lebensmittelumlage in Höhe von 15,00 € erhoben, in der die Kosten für Schraubdeckelgläser zum Mitnehmen der erstellten Saucen enthalten sind.

Für alle VHS-Kurse ist eine vorherige Anmeldung zwingend erforderlich. Anmeldungen nimmt das VHS-Team persönlich während der Öffnungszeiten montags bis freitags von 08.30 –

12.00 Uhr und montags, dienstags und donnerstags von 14.00 – 16:00 Uhr im Volkshochschulgebäude „Treffpunkt“, Lessingstr. 2, 59192 Bergkamen, entgegen. Eine Kursanmeldung per Telefon ist unter den Rufnummern 02307 / 284 952 und 284 954 möglich. Online können Interessierte sich jederzeit über www.bergkamen.de oder direkt über <http://vhs.bergkamen.de> anmelden.