

VHS-Kochkurse in italienischer Küche: Gemüse und Pasta zubereiten

In zwei Kochkursen der Volkshochschule Bergkamen mit der beliebten Dozentin Gabriele Di Betta sind noch Plätze frei. „Am 5. Februar wird Gemüse auf italienische Art lecker zubereitet und am 19. Februar wird Pasta selbst hergestellt“, erläutert Patricia Höchst, die bei der VHS Bergkamen für die Planung der Kochkurse zuständig ist.

„Im Gemüse-Kochkurs mit Kursnummer 0702 werden wir unter anderem gedünsteten Blumenkohl, geschwenkt in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Chili und ein paar schwarzen Oliven zubereiten“, sagt Dozentin Di Betta. „Das schmeckt raffiniert und lecker. Im Kurs Pasta, Pasta mit Kursnummer 0703 stellen wir den Teig selbst her. Dieser ruht dann und kommt in die Nudelmaschine – heraus kommen Tagliatelle, Ravioli und Co., die wir mit leckeren Soßen zubereiten und verspeisen.“

Die Kurskosten betragen für beide Kurse 15,00 € zuzüglich 8,00 € Lebensmittelumlage. Beide Kurse starten um 18.00 Uhr und dauern 5 Unterrichtsstunden. Sie finden in der Lehrküche der Willy-Brandt-Gesamtschule statt.

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.

