

Cooking for future - Aktionen



Info und Anmeldungen: unter 089-716 77 50 40 oder info@kinderleicht-ev.de

<p>Donnerstag, 21.10.2021 18.00 – 19.30 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Agnes Streber</p>	<p>Kochkurs - Bayerische Küche: leicht, lecker, veggie! Kaum zu glauben – die bayerische Küche bietet eine Vielzahl an vegetarischen Gerichten. Agnes Streber ist bayerische Meisterin im Kochen und Ernährungswissenschaftlerin. Gemeinsam kochen wir pfiffige vegetarische bayerische Gerichte mit saisonalen Lebensmitteln aus der Region. Anmeldung: bis 19.10., Unkostenbeitrag: 10 € (Bitte vor Ort in bar zahlen)</p>
<p>Donnerstag, 28.10.2021 17.30 – 20.30 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Philip Kunisch</p>	<p>Workshop - Fermentieren Du liebst Eingemachtes und möchtest lernen, wie du Gemüse mit Fermentation haltbar machen kannst? Philip ist Experte und zeigt dir die Grundlagen, wie du ganz einfach Lebensmittel fermentierst. Gläser und Holzstößel sind im Unkostenbeitrag mit enthalten. Anmeldung: bis 21.10., Unkostenbeitrag: 15€ (bitte vor Ort in bar zahlen)</p>
<p>Mittwoch, 10.11.2021 17.30-19.00 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Lina Hilper</p>	<p>Workshop für Jugendliche - Bienenwachstücher selbst gemacht Bienenwachstücher sind eine super Alternative zu Alufolie & Co. Ihr lernt, wie man die Tücher ganz einfach selbst herstellen kann. Ob klein oder groß, rund oder eckig – alles ist möglich! In eure selbst gemachten Wachstücher könnt ihr eure Brotzeit einwickeln, Gemüse frisch halten oder damit Schüsseln abdecken. Anmeldung: bis 08.11., Unkostenbeitrag: 10 € (Bitte vor Ort in bar zahlen)</p>
<p>Donnerstag, 18.11.2021 17.30 – 20.00 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Nina Helleberg</p>	<p>Kochkurs – Das Klima isst mit Was haben Lebensmittel mit dem Klimawandel zu tun? Wie geht klimafreundlich kochen und geht das auch ganz leicht? Wir geben euch Tipps & Tricks an die Hand und kochen gemeinsam ein leckeres, leichtes und gleichzeitig nachhaltiges Menü. Anmeldung: bis 16.11., Unkostenbeitrag: 10 € (Bitte vor Ort in bar zahlen)</p>
<p>Samstag, 04.12.2021 14.00 -18.00 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Nina Helleberg</p>	<p>Backkurs - Weihnachtsbäckerei goes vegan Adventszeit ist Plätzchenzeit! Egal ob klassisch, schokoladig oder ausgefallen – Vegane Plätzchen sind kinderleicht und schmecken unfassbar lecker. Wir backen zusammen unsere Lieblings-Plätzchensorten. Und zeigen euch auch, was man beim veganen Backen beachten muss. Bitte eigene Plätzchendosen mitbringen! Anmeldung: bis 29.11., Unkostenbeitrag: 15 € (Bitte vor Ort in bar zahlen)</p>
<p>Donnerstag, 09.12.2021 15.00 -17.00 Uhr Wo: Küche im Ökumen. Sozialdienst (Rathausstr. 5 in Gröbenzell) Leitung: Lina Hilper</p>	<p>Workshop für Kids mit Eltern - Bienenwachstücher selbst gemacht Bienenwachstücher eignen sich ganz hervorragend als Geschenk(papier). In dem Workshop könnt ihr eure eigenen Tücher ganz einfach selbst herstellen. Ob klein oder groß, rund oder eckig – alles ist möglich! In die Wachstücher könnt ihr dann eure Brotzeit einwickeln oder Schüsseln damit abdecken. Anmeldung: bis 02.12., Unkostenbeitrag: 10 € (Bitte vor Ort in bar zahlen)</p>

Gefördert durch:



KinderLeicht e.V.